

발 간 등 록 번 호
 11-1352000-003589-01

기부식품등 위생 매뉴얼

기부식품등 위생 매뉴얼



기부식품등
위생
매뉴얼



PART 1 기부식품등 위생매뉴얼 개요



01	목적	06
02	푸드뱅크 업무 프로세스	06
03	기부식품등 위생·안전관리	07

PART 2 일반 위생관리



01	종사자 위생관리	14
02	기부식품의 안전관리	17
03	보관 및 운송관리	22
04	시설 및 설비관리	30

PART 3 기부식품 소분 위생관리



01	소분 품목 기준	38
02	소분 시 종사자 위생관리	42
03	소분 시설·설비·도구 기준 및 청결 관리	44
04	소분 공정 및 소분 후 관리	47

PART 4 관련 법률



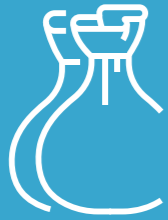
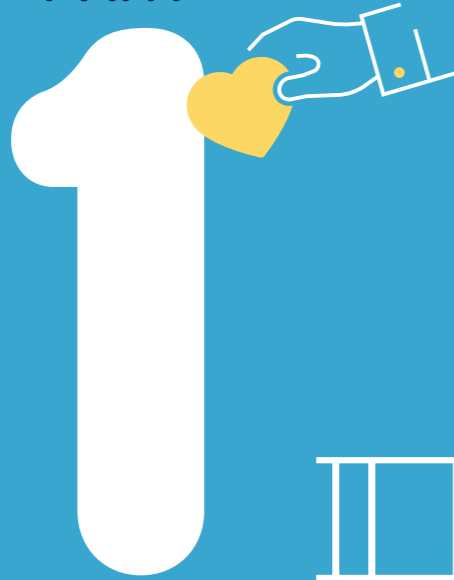
01	식품등 기부 활성화에 관한 법률	50
02	식품위생법	53
03	식품의 기준 및 규격	63
04	식품등의 표시·광고에 관한 법률	66
05	식품등의 표시기준	67

PART 5 관련 서식



01	냉장·냉동고 온도관리 대장	72
02	차량 운행 및 정비관리 대장	73
03	위생점검 일지	74
04	사업장 위생지도 및 안전점검	75

PART



기부식품등 위생매뉴얼 개요

- 01 목적
- 02 푸드뱅크 업무 프로세스
- 03 기부식품등 위생·안전관리



01 기부식품등 위생매뉴얼 개요



01 목적

- 가. 기부식품의 체계적인 위생관리 시스템을 구축하여 종사자 위생관리 능력 향상을 통한 이용자에 안전한 먹거리 제공 및 기업의 기부 활성화
- 나. 식품으로 인한 위생상의 위해요소를 조기에 발견·예방하고, 발생한 문제에 대한 효율적인 조치 방법 및 대응 절차 마련



02 푸드뱅크 업무 프로세스

식품 접수 	<ul style="list-style-type: none"> 기업 및 개인으로부터 기부 의뢰 기부식품 확인 및 접수 안내 	기부물품 사전 관리 <ul style="list-style-type: none"> 소비기한, 표시사항 등 서류를 통해 기부 가능한 품목인지 확인 신선도 등 확인이 필요하다고 판단되는 경우 직접 방문 또는 샘플을 받아 사전 확인
배송·수령 	<ul style="list-style-type: none"> 기부처로부터 기부식품 배송 기부처 방문하여 직접 수령 	배송차량 위생관리 <ul style="list-style-type: none"> 배송차량 청결상태 확인 냉장·냉동 식품의 배송 온도 유지 여부 확인
입고 	<ul style="list-style-type: none"> 입고되는 식품에 대한 검사 실시 	입고물품 위생관리 <ul style="list-style-type: none"> 기탁서류, 표시사항, 소비기한 등 인쇄정보를 활용하여 서류 검토 물품별로 샘플링하여 관능검사 진행 부적합품은 반품 및 폐기 처리
보관 	<ul style="list-style-type: none"> 위생 및 온도기준 준수하여 보관 	보관물품 위생관리 <ul style="list-style-type: none"> 창고의 온도 및 청결상태 확인 식품/비식품 구분보관 및 이격보관 식품별 온도 기준 준수하여 보관
물품 제공 	<ul style="list-style-type: none"> 배분기한 준수하여 이용자 제공 기부식품 사용 등에 대한 안내 	이용자 관리 <ul style="list-style-type: none"> 이용자가 식품을 안전하게 취식할 수 있도록 배분기한 내에 제공 취식, 보관 등 이용자에게 주의사항 안내

03 기부식품등 위생·안전관리

가 기부식품의 안전성 확보

1) 위생안전 기본 방침

구분	주요 내용
기부식품등 대상 관능검사 실시	모든 기부식품등에 대하여 관능검사를 실시하고, 수량이 많은 경우 표본을 추출하여 내용물을 확인·검사한 후 이용자에게 제공토록 함
기부식품등의 안전성 의심 시 즉시 폐기	소비기한 등 표시사항 확인 및 관능검사 결과 안전성에 조금이라도 의심될 경우, 즉시 폐기 처리
위생관리 책임자 지정 등 전문가 도움	<p>제공자 및 사업자는 기부식품등에 대하여 위생관리 책임이 있으며, 동 임무를 직접 수행하기 어려운 경우에는 담당 책임자를 지정하고 식품위생관리에 대한 교육을 받도록 함</p> <p>※ 제공자 및 사업자 또는 담당책임자는 기부식품등의 안전성을 확신할 수 없을 경우 주변 전문가의 도움을 받도록 함</p>

2) 위해식품 등의 제공 금지

- 위생안전, 품질 등의 문제가 예상되는 경우 이용자(개인, 시설단체)에게 제공되면 안되며, 문제 식품 등은 즉시 폐기처리 해야 함
 - 위해상품차단시스템 정보의 활용
 - 사업자는 기부물품관리시스템(FMS)에서 제공하는 위해상품정보의 상세내역을 면밀히 검토하여 무해하다고 인정되는 상품에 한하여 처리해야 함
 - 위해성 여부 확인 방법
 - 접수, 배분 과정의 바코드 입력 시 위해상품 내역이 있는 경우 차단 알림
 - 위해상품 연계관리 화면의 상세내역을 확인 후 처리
- ※ 위해상품 차단 알림은 동일 바코드의 위해상품 등록내용을 식별하여 경고하는 기능으로, 해당 바코드의 모든 상품이 위해상품인 것은 아님(즉, 생산 시기와 생산처(공장) 등이 다른 경우에는 위해상품이 아님)

기부물품관리시스템(FMS) ▶ 기준정보관리 ▶ 코드관리 ▶ 위해상품

예시

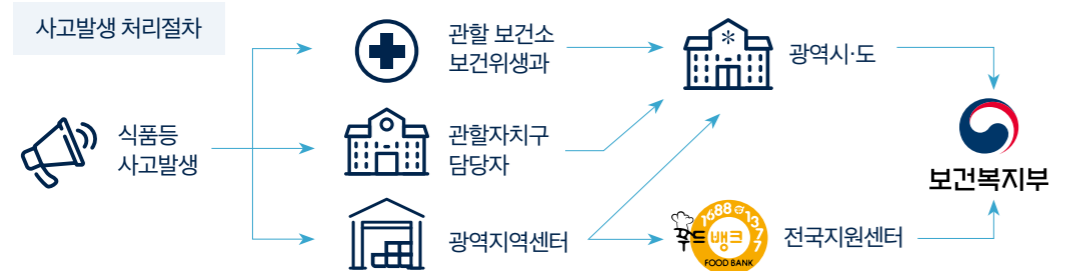
번호	제품명	제조업체	제조일자	유통기한	제조일자	유통기한	제조일자	유통기한	제조일자	유통기한	제조일자	유통기한
1	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
2	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
3	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
4	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
5	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
6	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
7	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
8	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
9	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01
10	김치	김치	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01	2023-10-01	2024-01-01

나 기부식품등 사고 예방·조치

1) 사고발생 시 예방 관리

구분	주요 내용	비고
시군구 담당부서	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 시군구 담당부서는 식품위생 담당부서와의 협조를 통해 기부식품의 모집·관리 등 사업 전반에 대한 위생상태를 연 1회 이상 정기점검하고, 필요한 경우 수시점검 하도록 함 - 종사자의 식품위생 교육 및 건강진단 여부 확인(건강진단서 소지) - 종사자 및 시설의 위생관리 상태 확인 - 운반차량 및 냉장·냉동 시설 등 정상작동 여부 확인 	연 1회 이상
사업자	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 사업자는 이용자로 선정된 자에게 기부식품등 제공사업의 취지와 지원되는 물품의 성격(기부식품, 소비기한, 임박식품)에 대하여 안내 ▶ 기부식품 제공 시 이용자에게 제공되는 식품의 보관 및 취식 시 주의사항과 소비기한 내 식품을 취식하도록 안내 	상시

2) 사고 발생 시 조치 관리



사업자	광역지원센터	시군구 담당부서
식품사고 등이 발생했을 경우, 사업자는 관할 보건소 및 시군구청에 즉시 보고 (광역지원센터 포함)	사업자 식품사고 현황 및 조치사항 등을 광역시·도 및 전국지원센터 보고	담당자는 식품사고 조사 및 조치 계획 (사고 경위, 피해상황 등)을 수립하여 시·도 담당부서 및 보건복지부(사회서비스지원과)에 우선 보고

공통
<ul style="list-style-type: none"> - 시군구 담당자 및 사업자는 조치계획에 따라 기부식품등 사고에 대한 조치와 조치결과 보고서(발생원인, 피해조치 사항, 재발방지 등)를 작성해 시도 담당 부서 및 보건복지부(사회서비스지원과)에 신속 보고 - 지원센터(전국, 광역)는 기부식품의 위생적인 모집·관리 및 제공을 위해 관능검사기법 등을 수집·연구 및 보급 강구

다 민·형사상의 책임감면(법 제8조)

- 1) 기부식품의 취식으로 인하여 이용자가 피해를 입은 때는 제공자(제3조의 규정에 따라 신고한 사업자 제외) 및 기부식품 제공 활동에 참여한 자는 민사상 책임을 지지 않으나, 다음의 어느 하나에 해당할 경우 민사상 책임을 짐
- 고의 또는 중대한 과실이 있는 경우
 - 「식품위생법」 제3조의 위생적 취급 기준을 위반한 경우
 - 「식품위생법」 제4조에 따른 위해식품등인 경우

「식품위생법」 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]

제4조(위해식품등의 판매 금지) 누구든지 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니된다.

1. 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
2. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러할 염려가 있는 것. 다만, 식품의약품안전처장이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외한다.
3. 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
4. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
5. 제18조에 따른 안전성 심사 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 심사를 받지 아니하였거나 안전성 심사에서 식용으로 부적합하다고 인정된 것
6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것
7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

- 2) 기부식품의 취식으로 인하여 이용자가 사상에 이른 때에는 제공자·사업자 그 밖에 기부식품 제공 활동에 참여한 자에게 중대한 과실이 없는 경우에는 그 정상을 참작하여 「형법」 제266조부터 제268조까지 형을 감경하거나 면제할 수 있음

「형법」 [법률 제17571호, 2020.12.8., 일부개정]

제266조(과실치상) ① 과실로 인하여 사람의 신체를 상해에 이르게 한 자는 500만원 이하의 벌금, 구류 또는 과료에 처한다.

② 제1항의 죄는 피해자의 명시한 의사에 반하여 공소를 제기할 수 없다.

제267조(과실치사) 과실로 인하여 사람을 사망에 이르게 한 자는 2년 이하의 금고 또는 700만원 이하의 벌금에 처한다.

제268조(업무상과실·중과실 치사상) 업무상과실 또는 중대한 과실로 사람을 사망이나 상해에 이르게 한 자는 5년 이하의 금고 또는 2천만원 이하의 벌금에 처한다.

라 식품사고의 보상처리

1) 관련 내용

- 푸드뱅크·마켓 관련 기부식품 취식 및 생활용품 사용으로 인하여 생긴 신체장애 및 재물손해를 보상하기 위하여 전국지원센터에서 생산물배상 책임보험에 가입(관련 법령 제9조(이용자 보호))
- 사업자별 손해보험 가입 불필요하며 전국지원센터에서 매년 생산물배상 책임 보험 가입하여 관련사항을 전국지원센터 홈페이지(www.foodbank1377.org) 공지사항에 게재함
- ※ 「식품등 기부 활성화에 관한 법률」에 따라 설치·운영 중인 기부식품등 제공 사업자에 한함

2) 담보 내용

- 푸드뱅크 관련 기부식품 및 생활용품 일체
- 기부식품 등 제공사업 지침에 명시된 식품 및 생활용품(건강기능식품 포함)

3) 보장 내용

- 푸드뱅크·마켓 제공 기부식품 취식 및 생활용품 사용으로 인하여 생긴 신체손해 등
- ※ 비(非)보장내용 : 기부된 식품 및 생활용품 분실·도난·마모 등 자체 재화손해

4) 보상 한도

(2023년 기준)

내용	사고청구당	연간	자기부담금
대인·대물 보상한도	2억원	10억원	30만원

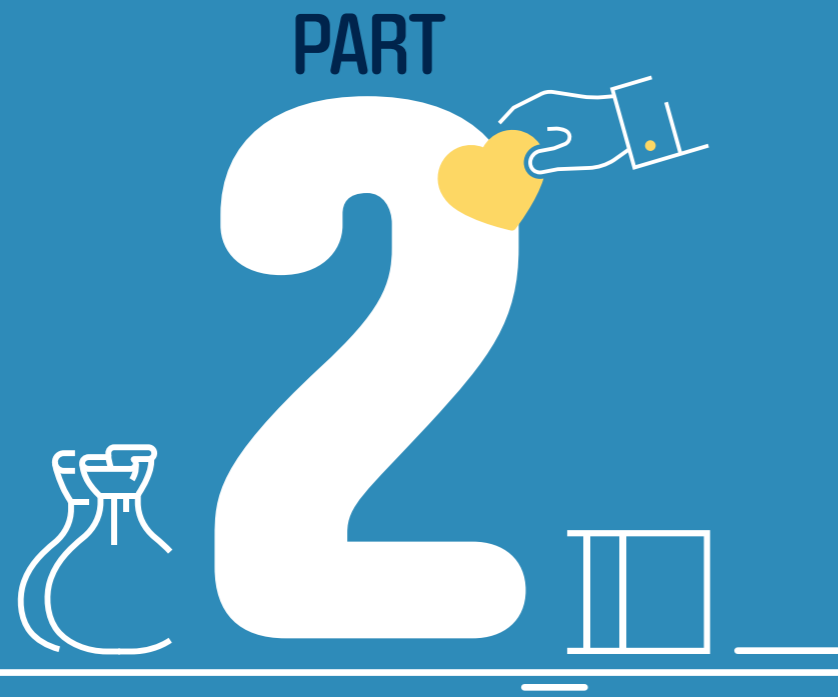
5) 비고

- 보상한도는 배상 받을 수 있는 최대 금액을 말하며 실제 배상금액은 취식한 식품이나 사용한 생활용품에 따른 피해보상 금액만 보장함
- 피해 금액이 자기부담금 30만원보다 적을 시 자기부담금으로 처리하며 보상금액은 지급되지 않음
- 기부식품등의 관능검사 시 사업장의 담당자 또는 종사자에게 피해가 발생하여도 해당 보험이 적용됨



PART

2



일반 위생관리

- 01 종사자 위생관리
- 02 기부식품의 안전관리
- 03 보관 및 운송관리
- 04 시설 및 설비관리





01 종사자 위생관리

왜 중요 할까요?

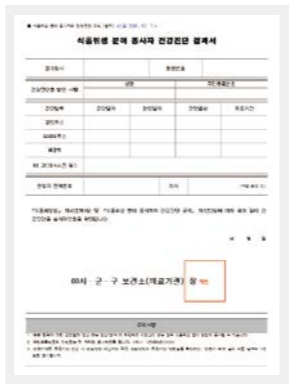
식중독을 일으키는 원인 중 가장 큰 비중을 차지하는 것은 비위생적인 종사자가 식품을 취급하는 경우입니다. 따라서, 종사자 개인 위생관리를 철저히 하는 것이 중요합니다.

가 건강진단 ※ [개정일(2023.12.7.)] · [시행일(2024.1.8.)]

- 1) **검사대상** : 기부식품등 제공사업자 및 지원센터 전담인력 및 보조인력
- 전담인력 : 정규직, 계약직(주 40시간 이상) 등 업무를 전담 수행하는 인력
 - 보조인력 : 자원봉사자(평균 주 10시간, 3개월 이상) 및 겸직인원, 공공근로, 사회복지요원 등(3개월 이상) 업무를 보조 수행하는 인력
- ※ 건강검진 대상 외의 인력은 소분작업 또는 신선식품 등 밀봉되지 않은 식품을 취급하는 업무에서 제외하여야 함 (필요시에는 해당 인력 보건증 구비)
- 2) **검사항목** : 장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵
- 3) **검사주기**
- 건강진단의 유효기간은 1년으로 하며, 직전 건강진단의 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 기산함
 - 건강진단의 유효기간 만료일 전후 각각 30일 이내에 실시해야 함
- ※ 다만, 식약처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·구청장은 천재지변, 사고, 질병 등의 사유로 건강진단 대상자가 건강진단 실시기간 이내에 건강진단을 받을 수 없다고 인정하는 경우에는 1회에 한하여 1개월 이내의 범위에서 그 기한을 연장할 수 있음



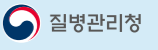
- ✓ 검사결과 정상 확인 후 식품 취급 업무에 투입
- ✓ 유효기간 만료일 전 30일 이내 또는 만료일 후 30일 이내에 실시해야 함
- ✓ 검사받은 후 건강진단 결과서 원본 또는 사본을 사업장에 보관



나 손 위생

- 1) **중요성** : 식품을 취급하는 종사자의 손 위생 상태가 불량한 경우, 오염되지 않은 식품이 이미 오염된 기구, 종사자와의 접촉 등으로 병원균을 전파시켜 식중독 유발이 가능하므로 올바른 손 세척 및 손 소독 필요
- 2) **올바른 손 세척 및 손 소독 방법**

손바닥, 손가락 사이, 손톱 밑 등 구석구석 깨끗한 손씻기를 실천해요!



올바른 손씻기 방법 6단계



1 손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요.



2 손등과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요.



3 손바닥을 마주대고 손가락을 끼고 문질러 주세요.



5 손가락을 마주 잡고 문질러 주세요.



6 엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 돌려주면서 문질러 주세요.



7 손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손톱 밑을 깨끗하게 하세요.

3) 손 세척 및 손 소독을 해야 하는 경우



CHECK POINT

✓ 비누로 흐르는 물에 30초 이상 세척 후 알코올 등을 이용하여 소독

<세척 소독 후 세균수의 비교>



손씻기 전



물로 씻었을 때



비누로 씻었을 때



소독 후

✓ 잘 씻기지 않는 부위는 손 세척 시 더욱 꼼꼼하게 세척

<잘 씻기지 않는 손 부위>

- 대부분 씻김
- 비교적 씻기지 않음
- 거의 씻기지 않음



02 기부식품의 안전관리



왜 중요 할까요?

신선하지 않거나 파손·훼손되어 품질이 저하된 식품을 이용자에게 배분할 경우 병원균의 증식으로 식중독을 유발할 가능성이 있습니다. 따라서, 안전한 품질의 식품을 선별하기 위해 입고검사가 중요합니다.

가 입고검사 기본

- 1) 제품이 기준에 적합한지 판정하기 위해 입고되는 시점에 실시되는 검사로, 부득이하게 늦어지는 경우, 식품별로 정해진 온도에서 보관 후 검사 실시
- 2) 청결한 복장 및 위생장갑 착용 후, 별도의 공간에서 위생적으로 실시

나 입고검사 절차

1) 운송 차량 검사

- 차량 내부의 청결상태 및 온도유지 여부 확인



- 차량 내부는 항상 청결한 상태를 유지
- 차량 바닥에 식품이 흘러넘친 흔적이 있다면 포장지가 훼손된 식품이 있는지 확인



- 냉장·냉동 차량의 경우 보관온도 유지 여부 확인
- 냉장온도 : 0~10°C
- 냉동온도 : -18°C 이하

2) 서류검사

- 기부 기업에서 발급한 기탁서류 등 서류에 기초하여 적합여부 판단
- 식품 표시사항 등 인쇄정보 활용



- 소비기한, 제조연월일, 품질유지기한 경과 식품 확인
- 육안으로 확인하기 어려울 정도로 훼손된 식품 확인



- 가공식품 등 의무 표시 대상 식품이지만 한글 표시사항이 부착되어 있지 않은 식품 확인
- 육안으로 확인하기 어려울 정도로 훼손된 식품 확인



- 수입 전용 식품이 기부될 경우 한글 표시사항 부착 여부 확인



✓ 국내 유통되는 가공식품의 경우 주표시면 및 정보표시면 표시사항 인쇄 또는 스티커, 라벨 등 부착 여부 확인하기

「식품등의 표시기준」II. 공통표시기준 1. 표시방법 가.

- 1) 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.
- 2) 정보표시면에는 식품의 유형, 영업소의 명칭 및 소재지, 소비기한, 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있다.



주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(표시면적의 2/3) 정보표시면(표시면적의 1/3)

✓ 수입 전용 식품의 경우 해당 국가의 언어 외에 한글 표시사항 스티커, 라벨 등 부착 여부 확인하기

「식품등의 표시기준」II. 공통표시기준 1. 표시방법 가.

4) 수입식품 등

가) 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 일자표시에 관한 사항(소비기한 등) 등 주요 사항을 가려서는 아니 된다.

3) 관능검사

- 사람이 미각, 시각, 후각, 청각, 촉각 등의 감각을 활용하여 검사하는 것으로 기부된 식품은 동 검사를 실시
- 중복되는 식품의 경우 소비기한 별로 샘플링하여 검사 실시
- 식품 유형별 관능검사 기준

① 냉장·냉동식품 관리요령

변색 확인	장기간 냉동 보관과 부주의한 관리로 식재료의 색상이 변색
이취 전이	장기간 냉동 보관 및 부주의한 관리로 이취가 생성
결빙 확인	냉동보관이 일정하게 이루어지지 않아 결빙 발생 및 식재료의 손상 초래
분리 확인	장기간 냉동 보관과 부주의한 관리로 식재료의 분리 발생

② 농·축·수산물 관리 요령

식품의 종류	식별요령		
	양호	보통	불량
가금류 (닭고기류)	탄력이 있고 살이 단단함	-	이상한 냄새가 나고 끈적거리거나 어두운 색을 띠
식육	쇠고기는 선홍색을 띠고 탄력이 있음. 돼지고기는 지방의 색이 희고 탄력이 있으며, 살코기는 옅은 분홍색을 띠	-	검은색, 초록색, 보라색 등의 얼룩이나 반점이 있음. 이상한 냄새가 나고 탄력이 없음

식품의 종류	식별요령		
	양호	보통	불량
어류	살이 단단하고 비린내가 나지 않음	냄새가 비릿해짐	물에 뜸
	비늘이 피부에 잘 붙어 있으며, 어종 특유의 색깔과 싱싱한 광택을 띰	탄력성이 조금 떨어짐	몸체는 탄력이 없고 흐물흐물함
	눈은 돌출하였고, 혈액의 침출이나 혼탁이 없음	눈은 돌출하지 않고 약간 혼탁함	눈은 들어가고 현저하게 혼탁하거나 떨어져나가고 없음
	아가미는 선홍색임	아가미는 선명하지 못하고 소량의 점착물이 있음	아가미는 암녹색이고 불쾌한 냄새가 남
	배부분을 누르면 탱탱함	복부가 약간 무르기 시작함	복부는 주저앉고 물렸음
	살색이 투명하고, 살을 뼈에서 발라내기 어려움	살은 약간 불투명하고 혈관도 약간 불투명함	살은 뿌옇고 혼탁함
계란	껍질표면이 까실까실하고, 광택이 없음	-	깨보면 난백이 퍼짐
	흔들었을 때 소리가 나지 않음	-	흔들었을 때 소리가 남
	전등빛에 비추면 밝고 투명함	-	전등 빛에 비추면 어둡게 보임
채소류	광택이 있고, 싱싱함	벌레가 먹거나 상처가 있어도 그 부분을 잘라내면 싱싱함	잎이 시들고 탄력이 없음
콩나물, 숙주류	조식이 단단함	-	수분이 너무 많고, 내용물을 눌러보았을 때 조식이 쉽게 문드러짐

③ 가공 식품 관리요령

식품의 종류	식별요령
진공 포장된 제품 (햄, 소시지, 국수류 등)	포장지와 내용물이 한꺼번에 압축되어 있어야 하는 제품이 포장과 내용물이 분리되어 있을 경우, 포장상태가 불량하거나 이미 이물질이 발생하여 포장상태가 변화한 것으로 소비기한 이전 제품이라도 부패하였을 가능성이 큼
콩제품(두부류)	표면에 점액이 있고 겉면이 분홍빛을 띰. 특히, 부패도가 높을수록 악취가 심함

식품의 종류	식별요령
포장된 국수류(생면, 쫄면, 가는국수류 등)	내용물에 곰팡이가 피거나 내용물간 흰 실 같은 이물질이 있으면 상한 상태임
음료수류	페트병에 들어있는 경우 흔들어서 햇볕에 비추어보았을 때 이물질이 들어있지 않아야 함. 단, 제조상 자체 엑기스(내용물)가 들어있는 종류는 제외(오렌지주스, 파인애플 주스, 토마토주스 등 주로 페트병 제품보다 고가격 제품들임)
캔류	부풀어 있거나 심하게 찌그러져 있는 경우에는 유의하여야 함 - 찌그러진 부분으로 공기 등 이물질 유입 가능
우유, 요구르트 등	상하면 시큼한 냄새가 남
수산가공품류 (어묵류, 게맛살류 등)	내용물이 서로 엉겨서 덩어리져 있는 것은 상하기 시작하는 초기 단계를 의미하므로 반드시 조리해서 먹어야 함
초콜릿	본래의 갈색에서 색이 흐려져 있고, 색이 고르지 않으며 부분적으로 흰 빛갈의 다른 느낌을 주며, 대체로 원래보다 심하게 건조되어 있음
어묵류	포장지와 내용물간에 가는 실 같은 이물질이 발생되어 있고, 미끈미끈한 점액이 생겨 있음
유당처리제품(도너츠, 튀김만두, 튀긴 과자류 등)	기름에 튀긴 가공식품의 색이 너무 진한 갈색을 띠는 것은 산화·부패된 기름에 튀긴 것으로 식중독 및 노화의 원인이 됨
냉동가공품 (돈가스, 만두류 등)	내용물이 서로 엉겨있는 것은 해동과 냉동을 반복한 것으로 제품의 안전성이 저하된 것임
과자류, 빵류, 떡류	제품의 한부분에 곰팡이가 핀 경우에 전량 폐기토록 함. 이미 제품 전체에 곰팡이 포자가 퍼져있는 상태이므로 곰팡이만 떼어내고 먹는 것은 위험함



✓ 상세한 식품 유형별 검사방법은 식품의약품안전처에서 발행한 「주요식재료 검수도감」 참고

※ 전국푸드뱅크 홈페이지 → 자료실 → 「주요식재료 검수도감」



03 보관 및 운송관리



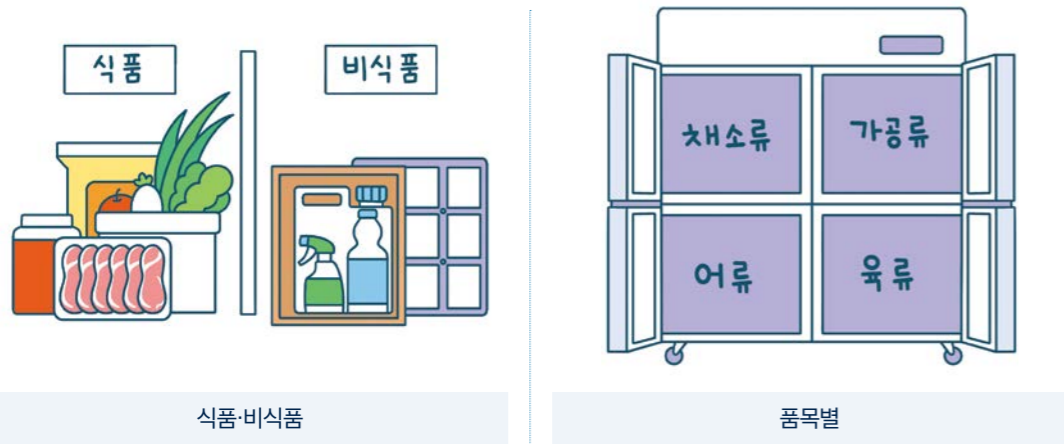
왜 중요 할까요?

보관·운송 기준을 준수하지 않거나, 냉장·냉동 식품 등 온도 기준이 이탈한 상태로 보관·운송될 경우 위해요소가 발생 또는 증식할 수 있습니다. 따라서, 보관·운송 위생 및 온도 기준을 준수해야 합니다.

가 보관관리

1) 구분보관

- 식품이 비식품(세제, 소독제 등)으로 인해 오염되는 것을 방지하기 위하여 식품과 비식품은 구분하여 보관
- 교차오염 방지를 위하여 품목별(어류, 육류, 채소류, 가공품 등)로 구분하여 보관하며, 알레르기 유발 가능성이 있는 농·축·수산물은 구분하여 보관
 - ※ 알레르기 유발 식품 : 알류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 복숭아, 돼지고기, 토마토, 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣
- 소비기한이 가까운 식품을 전면에 보관하여 이용자에게 먼저 제공(선입선출)
- 적합품과 부적합품이 혼동되지 않도록 부적합품은 식별표시 후 별도 공간에 구분하여 보관
- 냉장·냉동고 보관시 외박스(종이박스 등) 제거 후 보관

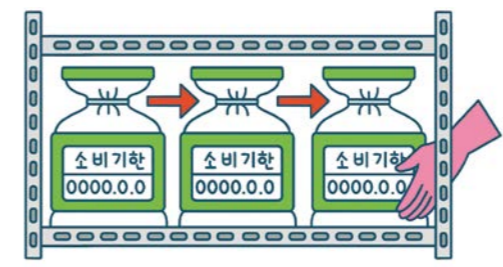


식품·비식품

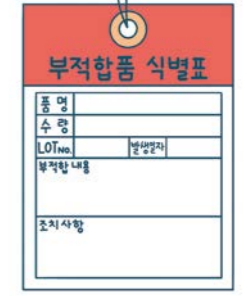
품목별



알레르기 식품



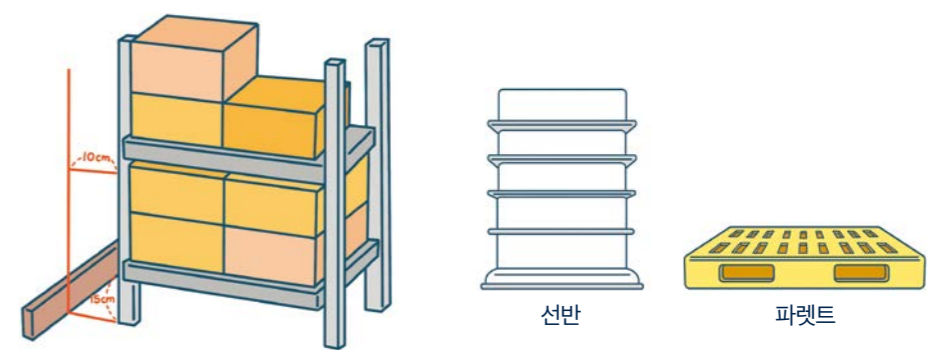
선입선출



부적합품

2) 이격보관

- 식품은 교차오염 및 습기 등으로 인한 변질을 예방하기 위하여 벽과 바닥으로부터 15cm(공산품은 10cm) 이상 떨어진 곳에 보관
 - ※ 공산품 : 밀봉 포장으로 오염 확률이 낮은 가공식품
- 선반, 파렛트 등을 사용하여 이격보관(이격 높이에 선반, 파렛트 높이 포함)



선반

파렛트



✓ 물품 적재 시마다 벽으로부터 15cm(공산품 10cm) 이상 이격 보관하는 것이 어렵다면, 이격대를 설치하는 등 자연스럽게 이격될 수 있도록 관리방안 검토



3) 온도 및 보관 기준

• 온도 기준

구분	온도
실온	1 ~ 35℃
상온	15 ~ 25℃
냉장	0 ~ 10℃
냉동	-18℃ 이하
차고 어두운 곳 / 냉암소	별도로 규정이 없는 한 0 ~ 15℃의 빛이 차단된 장소

• 식품 유형별 보관 기준

- 가공식품

- 포장지에 표시되어 있는 보관 및 유통온도(실온, 냉장, 냉동 등)를 준수
- 별도의 보관 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우 직사광선을 피한 실온(1 ~ 35℃)에서 보존 및 유통
- 아래의 보존 및 유통 온도를 규정하고 있는 식품은 규정된 온도에서 보존 및 유통하여야 함 (포장지에 표시되어 있는 보관 및 유통온도를 우선 따르며, 따로 명시되어 있지 않은 경우 아래 기준을 따름)

식품의 종류	보존온도
<ul style="list-style-type: none"> • 원유 • 우유류·가공우유·산양유·버터유·농축우유·유청류의 살균제품 • 두부 및 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외) • 물로 세척한 달걀 	냉장(0 ~ 10℃)
<ul style="list-style-type: none"> • 양념젓갈류 • 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품 제외) • 두유류 중 살균제품(pH4.6 이하의 살균제품 제외) • 어육가공품류(멸균제품 또는 기타 어육가공품 중 굵거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품 제외) • 알가공품(액란제품 제외) • 발효유류 • 치즈류 • 버터류 • 생식용 굴 • 원료육 및 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물 • 신선편의식품(샐러드 제품 제외) • 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함) 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품 	냉장(0 ~ 10℃) 또는 냉동(-18℃ 이하)
<ul style="list-style-type: none"> • 식육(분쇄육, 가금육 제외) • 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) • 식육가공품(분쇄가공육제품 제외) • 기타식육 	냉장(-2 ~ 10℃) 또는 냉동(-18℃ 이하)
<ul style="list-style-type: none"> • 식육(분쇄육, 가금육에 한함) • 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) • 분쇄가공육제품 	냉장(-2 ~ 5℃) 또는 냉동(-18℃ 이하)
<ul style="list-style-type: none"> • 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) • 훈제연어 • 알가공품(액란제품에 한함) 	냉장(0 ~ 5℃) 또는 냉동(-18℃ 이하)
<ul style="list-style-type: none"> • 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료 • 얼음류 	-10℃ 이하

- 농산물

- 건조하면서도 서늘하고 통풍이 잘되는 장소에 보관
- 3°C 이하의 냉장보관은 냉해를 가져올 수 있으므로 주의
- 세척 채소는 반드시 냉장보관 하여야 하며, 세척 채소와 비세척 채소는 분리보관
- 포장지에 표기되어 있는 보관 및 유통온도(실온, 냉장, 냉동 등)를 준수
- 별도의 보관 및 유통온도가 표기되어 있지 않은 경우에는 담당자가 관능검사를 통해 보관온도 및 기간을 판단해야 하며, 아래의 최적 보관기간(최장보관기간)을 참고할 수 있음

품명	보존온도(°C)		보관기간		비고
	냉장	냉동	냉장	냉동	
쌀, 보리쌀	15 ~ 25		3개월		곰팡이 발생 전까지 사용 가능
잎채류	4 ~ 6		1일		씻은 상태
	7		7일		씻지 않은 상태
	15 ~ 26		3일		씻지 않은 상태
근채류	4 ~ 6		2일		-
	15 ~ 25		3개월		무 : 보관일 7일
과채류	7 ~ 10		5일		-
	15 ~ 25		3일		-
감자류, 뿌리채소류	20		(7 ~ 30일)		씻지 않은 상태

※ 출처 : 식재료 관리 및 위생 매뉴얼, 식품의약품안전처(2007)

- 수산물

- 어·패류는 다른 식품과 분리하여 냉장 또는 냉동 상태로 보관
- 건어물은 건조하고 서늘한 곳에 보관
- 포장지에 표기되어 있는 보관 및 유통온도(실온, 냉장, 냉동 등)를 준수
- 별도의 보관 및 유통온도가 표기되어 있지 않은 경우에는 담당자가 관능검사를 통해 보관온도 및 기간을 판단해야 하며, 아래의 최적 보관기간(최장보관기간)을 참고할 수 있음

품명	보존온도(°C)		보관기간	
	냉장	냉동	냉장	냉동
생선류	4	-12 ~ -18	1 ~ 2일	15일 ~ 1개월
패류	4	-12 ~ -18	1 ~ 2일	15일 ~ 1개월
게, 새우	-	-12 ~ -18	-	(3 ~ 4개월)

※ 출처 : 식재료 관리 및 위생 매뉴얼, 식품의약품안전처(2007)

- 축산물

- 도살된 후부터 식용되기까지 모든 단계에서 냉장 또는 냉동상태로 보관
- 3~4일 정도 저장하고자 할 때는 4°C이하에서 보관하도록 하고, 장기간 저장할 때에는 냉동보관 권장
- 포장지에 표기되어 있는 보관 및 유통온도(실온, 냉장, 냉동 등)를 준수
- 별도의 보관 및 유통온도가 표기되어 있지 않은 경우에는 담당자가 관능검사를 통해 보관온도 및 기간을 판단해야 하며, 아래의 최적 보관기간(최장보관기간)을 참고할 수 있음

품명	보존온도(°C)		보관기간		비고
	냉장	냉동	냉장	냉동	
소고기	4	-12 ~ -18	3 ~ 5일	1 ~ 3개월	냉장 또는 냉동으로 보관
돼지고기	4	-12 ~ -18	2 ~ 3일	15일 ~ 1개월	
닭고기	4	-12 ~ -18	2 ~ 3일	15일 ~ 1개월	
달걀	4	-	7일 ~ 2주	-	냉장보관

※ 출처 : 식재료 관리 및 위생 매뉴얼, 식품의약품안전처(2007)



✓ 소비기한이 없는 조리식품 등의 모집 및 배분 시 참고사항

- 모집 당일 즉시 배분을 원칙으로 하며, 현장 담당자의 관능검사가 필수
※ 관능검사 결과 식품의 안전성이 의심될 경우, 해당 기부식품은 폐기 조치
- 여름철 고온/고습으로 인해 빵류, 떡류, 즉석조리식품 등은 변질 및 식중독 발생 우려가 높으므로 반드시 냉장 또는 냉동상태로 모집 및 배분 진행
※ 다만, 빵, 떡류는 냉장보관 시 노화현상(수분이 빠지고 딱딱해짐)으로 인해 품질이 저하될 수 있으므로 냉동보관 권장
- 모집부터 배분까지 냉장 또는 냉동상태로 일정한 온도 유지 필요

구분	기부매장	운송 차량	보관	이용자/시설 배분
냉장	냉장보관 요청	차량 내부온도 (0 ~ 10°C)	배분 전 냉장보관	- 수령 후 냉장 보관 안내 - 가능한 빠른 시간 내 섭취
냉동	냉동보관 요청	차량 내부온도 (-18°C 이하)	배분 전 냉동보관	- 수령 후 냉동 보관 안내 - 가능한 빠른 시간 내 섭취 - 해동 후 재냉동 금지

※ 냉동식품 입고 시 해동이 진행되고 있다면 관능검사 후 즉시 배분이 필요하며, 이용자에 해동된 제품임을 고지하고 즉시 섭취할 수 있도록 안내(해동 후 24시간 이내 섭취 권장)

나 운송관리

1) 적재관리

- 운송 차량 및 기구로 인해 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 차량 내부 및 도구는 항상 청결한 위생 상태 유지
- 식품과 비식품(세제, 소독제 등)은 구분하여 적재하며, 교차오염 방지를 위해 품목별(어류, 육류, 채소류, 가공품 등)로 구분하여 적재

2) 냉장·냉동식품의 운송

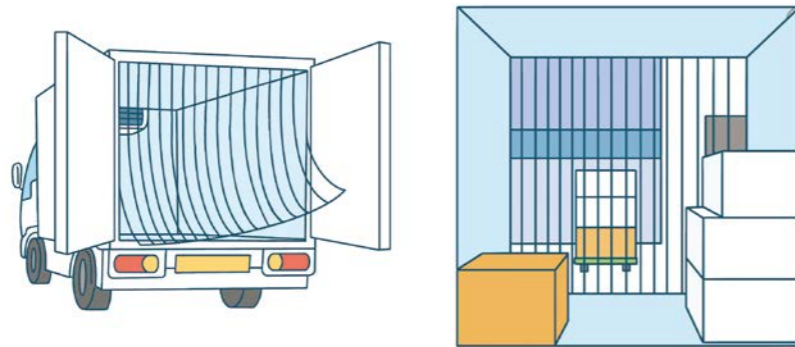
- 운송 준비
 - 냉장·냉동식품의 적정온도 유지를 위하여 상차 전 예비냉각(냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하)을 실시
 - 정차상태에서는 주행상태보다 예비 냉각시간이 더 오래 소요되므로 시간적 여유를 가지고 충분히 냉각함
 - 정차상태에서 예비 냉각하는 경우 직사광선을 피한 장소에서 실시
- 상차 과정
 - 상차 작업은 최대한 신속히 진행(작업시간 20분 이내 권장)
 - 탑내부에 냉기가 원활히 순환하도록 벽면과 식품간에 10cm 이상, 식품과 차량 상단부 간 20cm 이상의 여유공간 확보



✓ 조리식품 수거 등 차량 문 개폐가 빈번한 경우 냉기 유출을 막을 수 있는 추가 보냉 방안 마련

예시 비닐커튼 설치

- 설치가 간단하고 개폐가 용이하며 도어 개폐가 빈번한 운송운반과정에서 냉기유지 및 외기차단 효과가 우수함
- 에너지를 최대 50%까지 절감할 수 있고 냉장·냉동기 과부하에 의한 고장을 방지



비닐커튼 장착 형태

• 운반 과정

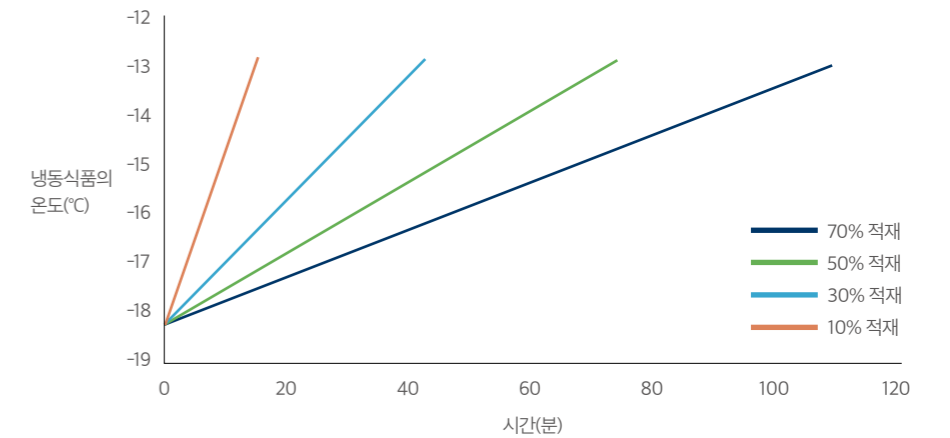
- 주기적으로 냉장·냉동기의 정상 작동 여부 확인
- 휴게소 등에서 정차 할때는 직사광선을 피할 수 있는 장소에 정차



✓ 운반중에는 유류비 절감 등의 목적으로 냉장·냉동기 가동을 멈추지 않아야 함

예시 적재량이 적은 경우(적재량의 10% 이내) 냉동기 가동을 멈추면 냉동식품의 온도는 20분 이내에 -13℃까지 상승

<적재량과 냉각기 가동 중지 시간별 냉동식품의 온도 상승 비교>



※ 출처: [식품의약품안전처] 냉동식품의 운반 및 취급 가이드 2021.9.

• 하차 과정

- 하차는 신속하게 진행하며 하차된 식품은 지체없이 냉장·냉동 보관창고로 이동 (작업시간 20분 이내 권장)
- 모든 식품의 하차가 마무리 될 때까지 냉장·냉동기 가동은 멈추지 않음

04 시설 및 설비관리



왜 중요 할까요?

창고, 차량, 매장 및 부대시설의 비위생적인 관리로 인하여 식품이 교차오염 되지 않도록 관리기준을 준수하고, 청결하게 관리해야 합니다.

가 창고 관리

1) 보관창고

- 보관창고는 별도의 독립된 공간으로 분리되어 있어야 함
- 단독사용 또는 기부식품등 제공사업 이외 다른 용도와 겸용 사용 가능하며, 이 경우 식품의 위생적인 보관을 위하여 구획하여야 함
- 식품 안전관리를 위하여 시건장치(번호키, 열쇠키 등)를 통해 외부인의 출입이 통제되어야 함
- 보관창고 내 외부는 청결한 상태를 유지, 점검해야 하며, 방충·방서 및 환기시설을 구비해야 함

2) 냉장·냉동 시설

- 청결 관리
 - 냉장 냉동시설은 청결한 상태를 유지, 점검해야 하며, 벽, 천장, 문 등은 주기적으로 세척
 - 온도차에 의해 생기는 응결수와 냉동기 가동으로 발생한 응축수로 인해 발생하는 성에는 식품의 교차오염을 유발할 수 있으므로 주기적으로 제거



✓ 냉각기 하단에 식품을 보관할 경우, 발생한 응결수가 식품으로 떨어져 오염될 수 있으므로, 냉각기 하단에는 식품을 보관하지 않도록 함



• 온도 관리

- 시설의 내부 온도는 냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하를 유지
- 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품유형을 운송할 경우에는 그 기준을 따름



신선편의식품(샐러드에 한함) 및
훈제연어, 알가공품
냉장(0 ~ 5℃)
냉동(-18℃ 이하)

식육, 포장육 및
식육가공품
냉장(-2 ~ 10℃)
냉동(-18℃ 이하)

가금육, 가금육 또는
분쇄육 포장육, 분쇄육, 분쇄가공육
냉장(-2 ~ 5℃)
냉동(-18℃ 이하)

- 보관 용량은 찬공기의 원활한 순환을 위해 80% 이하 유지
- 냉장·냉동 시설의 내부 온도는 외부에서 확인할 수 있도록 온도계를 설치하여야 하며, 내부온도를 2회/일(오전, 오후) 확인 후 냉장·냉동고 온도관리대장을 통해 기록관리
- 온도측정장치는 정기적으로 검교정을 실시하여 정상적으로 작동하는지 확인



✓ 출입문 개폐 시 온도가 떨어지는 것을 고려하여 냉장시설 5~6℃, 냉동고 -20℃ 이하 설정 권장

<30초간 문 개폐 시 온도 변화>



나 운반차량

1) 청결 관리

- 운반차량은 청결한 상태를 유지, 점검해야 하며, 식품 상·하차 시 식품 적재고의 청결 상태를 확인한 후 청소 관리
- 보냉용 비닐커튼의 경우 먼지나 오염물질에 노출되기 쉬우므로 주기적으로 세척하며, 필요시 교체 관리



적재고 바닥 틈새에 박스 등 물품에서 떨어진 이물, 음식물, 곤충 등이 있는지 확인 후 청소



적재고 바닥에 물기 또는 혈액 등이 고여 있는지 확인 후 제거



적재고를 물로 청소한 경우 충분히 건조
※ 결로현상에 의해 냉동능력 저하 및 수명 단축



이물, 곰팡이 등으로 오염 된 경우 즉시 세척
찢김 등 파손, 세척 불가능한 오염의 경우 교체

2) 온도 관리

- 차량의 내부 온도는 냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하를 유지해야 하며, 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품을 운송할 경우에는 그 기준을 따름
- 냉장·냉동 차량의 내부 온도는 외부에서 확인할 수 있도록 온도계를 설치하여야 하며, 온도계 정상작동 여부를 주기적으로 점검 후 차량 운행 및 정비 관리 대장을 통해 기록관리
- 온도측정장치는 정기적으로 검교정을 실시하여 정상적으로 작동하는지 확인

다 푸드마켓 매장

1) 청결 관리

- 매장 내 외부는 청결한 상태를 유지, 점검해야 하며, 방충·방서 시설 및 환기시설을 구비해야 함
- 매장 내 박스 상태로 물품을 적재하는 것은 지양

2) 진열 관리(공통)

- 식품이 비식품(세제, 소독제 등)으로 인해 오염되는 것을 방지하기 위하여 식품과 비식품은 구분하여 진열
- 진열 물품 중 표시사항 및 소비기한이 훼손되어 육안으로 확인하기 어려운 물품은 폐기
- 소비기한이 잘 보이도록 진열해야 하며, 진열대에 소비기한을 표시할 경우에는 동일 제품 중 가장 짧은 소비기한을 표시
- 소비기한이 짧은 식품을 먼저 진열하여 선입선출이 이루어지도록 함
- 소비기한은 수시로 체크하여 배분기한이 경과한 제품은 진열되지 않도록 함
- 스티커, 라벨 등을 기부식품에 부착할 경우 이용자가 식품에 표기되어 있는 정보를 확인할 수 있도록 표시사항, 소비기한 등 주요사항이 가려지지 않도록 부착하여야 함



✓ 비식품의 용기·포장을 식품 또는 특정 식품브랜드의 형태 등을 모방한 경우, 이용자가 식품으로 오인하여 섭취할 우려가 있으므로 반드시 식품/비식품 구분보관이 필요하며, 필요시 안내문구 부착

예시



마요네즈 형태의 헤어팩



요거트 형태의 마스크팩



컵케이크 형태의 입욕제

3) 진열 관리(냉장·냉동)

- 냉장·냉동 진열대의 내부 온도는 냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하를 유지해야 하며, 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품을 진열할 경우에는 그 기준을 따름
- 보관 용량은 찬공기의 원활한 순환을 위해 80% 이하 유지
- 냉장·냉동 진열대의 내부 온도는 외부에서 확인할 수 있도록 온도계를 설치 하여야 하며, 내부 온도를 2회/일(오전, 오후) 확인 후 냉장·냉동고 온도관리대장을 통해 기록관리
- 온도측정장치는 정기적으로 검교정을 실시하여 정상적으로 작동하는지 확인

4) 진열 식품의 원산지 표기

- 기부업체에 원산지 증명서, 영수증 등 증빙서류 요청하여 원산지 확인
- 원산지 표시 대상 식품
 - 신선식품(농·축·수산물), 가공식품 및 조리식품에 사용된 식재료(농·축·수산물)

신선 식품	농산물	• 기부되는 모든 신선식품에 대해 원산지를 표시하는 것을 원칙으로 함
	축산물	
	수산물	
가공 식품	농수산물 가공품	• 수입 가공품은 수출국의 원산지 표시
	농수산물 가공품의 원료	• 국내에서 가공한 가공품은 가공품의 원료 원산지 표시
조리 식품	농산물	• 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용되는 쌀에 한함) • 배추김치 및 배추김치에 사용되는 배추, 고춧가루 • 콩(두부류, 콩국수, 콩비지에 사용한 콩에 한함)
	축산물	• 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)
	수산물	• 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 복어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세
※ 아래에 해당하는 영업형태의 기부처에서 기부한 식품에 한함 - 일반음식점 : 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되는 영업 (일반음식점, 뷔페 등) - 휴게음식점 : 다류·아이스크림류 등을 조리하여 판매 하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 음식류를 조리 판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 않는 영업		

• 표시 방법

- 식품 포장지에 원산지가 표기되어 있다면, 별도 표시할 필요 없음
- 식품 포장지에 원산지가 표기되어 있지 않다면, 풋말, 안내표시판, 스티커 등을 이용하여 이용자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시

※ 축산물(신선식품)은 기부처에서 표시한 원산지, 식육의 종류 등 표시사항이 식품에 인쇄, 스티커, 라벨 등을 통해 부착되어 있어야 함

예시



PART

3



기부식품 소분 위생관리

- 01 소분 품목 기준
- 02 소분 시 종사자 위생관리
- 03 소분 시설·설비·도구 기준 및 청결 관리
- 04 소분 공정 및 소분 후 관리



01 소분 품목 기준



왜
중요
할까요?

식품을 소분 포장 하기 위해서는 식품소분업 영업신고 후 가능하며, 자연산물 등 일부식품에 한해서만 영업신고 없이 소분 포장이 가능합니다. 따라서, 법에 저촉되지 않도록 소분 품목 기준을 준수해야 합니다.

가 소분 가능 품목

1) 자연 상태의 농·임·수산물

예시

▶ 자연 상태



농산물



임산물



수산물

2) 단순 처리한 자연산물

자연산물이란?

「식품위생법」 시행령 제25조 제2항 제6호

식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 않고, 농·임·수산물을 단순히 자르거나, 말리거나, 소금에 절이거나, 숙성하는 등 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우

예시

▶ 자른 상태



농산물



임산물

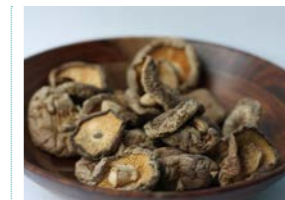


수산물

▶ 말린 상태



농산물



임산물



수산물

▶ 절인 상태



농산물



임산물



수산물

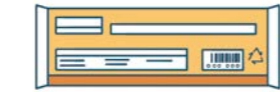
3) 최소판매단위 가공식품

- 최소판매단위란 소비자가 구매하는 최소한의 구매 단위를 의미
- 최소판매단위는 위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 제 4조 제1항에 적합한 표시가 되어있어야 함
- 외포장에 표시사항이 표기된 대용량 제품의 경우 날개 제품에도 표시사항이 각각 표기되어 있다면 날개 단위로 소분 가능

예시

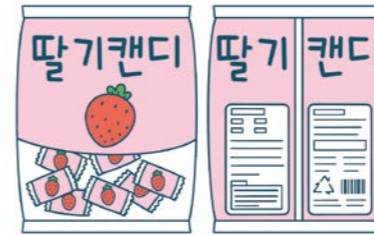


표시사항이 표기된
박스 단위로 제공 가능

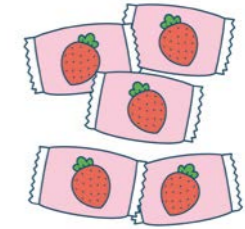


표시사항이 표기된
날개 단위로 소분하여 제공 가능

예시



표시사항이 표기된
대용량 포장 단위로 제공 가능



표시사항이 표기되지 않은
날개 단위로 소분하여 제공 불가능

나 소분 불가능 품목

1) 가공식품

- 식품 고유의 성상이 변화하도록 가공, 조리과정을 거친 가공식품, 식품첨가물 및 벌꿀(자가채취하는 영업자에 한해서만 소분 가능)과 같이 식품 소분업 영업신고 후 소분 가능한 품목
- 식품 소분업 영업신고를 한 영업자라도 소분이 금지된 품목

소분 금지 품목이란?

「식품위생법」 시행규칙 제38조 제1항

다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 소분·판매 해서는 안 된다.

1. 어육 제품
2. 특수용도식품
3. 통·병조림 제품
4. 레토르트식품
5. 전분
6. 장류 및 식초

2) 최소판매단위가 아닌 가공식품

- 최소판매단위인 외포장에 표시사항이 표기된 대용량 제품일지라도 날개 제품에 표시사항이 각각 표기되어 있지 않을 경우 날개 단위로 소분 불가능

3) 축산물

- 축산물은 식품 소분업 영업허가 대상이 아니므로 소분이 불가함



✓ 축산물을 기부받을 경우 반드시 기부처에서 소분 포장 및 표시사항이 표기된 완제품 형태의 포장육을 기부받아야 함

예시



● 「식품의 기준 및 규격」 제2.4.3) 보존 및 유통방법 (12)

포장축산물은 다음 각 호의 경우를 제외하고는 재분할 판매(무료 제공 포함)하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.

- ① 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우
- ② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

02 소분 시 종사자 위생관리

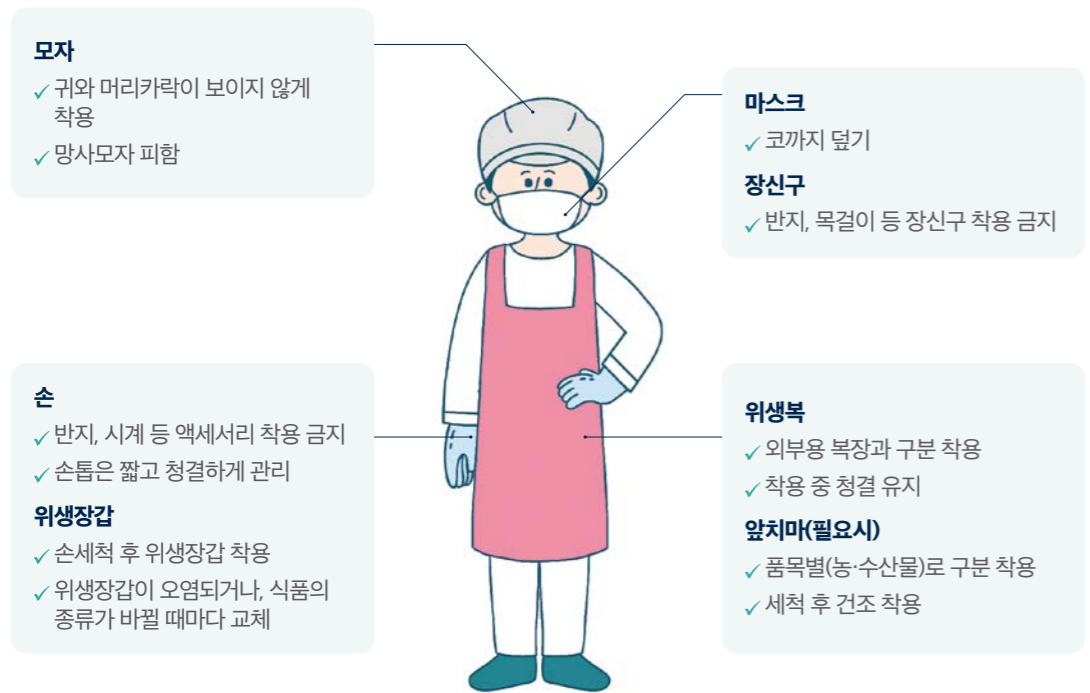


왜 중요할까요?

소분작업 시에는 종사자가 직접 신선식품 등과 접촉하는 작업이 이루어지므로 비위생적인 종사자가 식품을 취급할 경우 교차오염의 가능성이 있습니다. 따라서, 종사자 개인 위생관리를 철저히 하는 것이 중요합니다.

가 복장관리

- 1) 식품 소분 시 모자, 마스크, 장갑, 위생복 등 올바른 복장을 착용해야 하며, 복장은 청결하게 유지 및 관리하여야 함
 - 올바른 복장 착용 및 관리 방법



CHECK POINT

✓ 위생장갑을 착용한 후에는 청결상태를 유지해야 하며, 오염된 곳을 접촉하거나, 소분 식품의 종류가 바뀌었을 경우 위생장갑을 교체하여야 함



손으로 얼굴·머리·복장 등을 만지는 행위



음식물쓰레기 등 비위생적인 곳에 접촉한 후 식품을 다루는 행위



소분작업 중 생선, 야채 등 변경된 품목을 다루는 행위

나 건강관리

- 1) 소분 작업 전 질병 및 외상 여부를 확인 해야 하며, 이상 증세가 있을 경우 식품 취급 업무를 금지함

설사, 복통, 외상, 염증이 있는 작업자	손에 상처가 났을 경우
- 식품 오염, 식중독균 전염 위험성 존재 - 식품과 직접 접촉할 수 있는 소분작업 및 가공되지 않은 자연산물 취급 업무에서 제외	- 칼베임, 피부손상, 굼은 상처 등 - 황색포도상구균의 오염 가능성 존재 ▶ 독소 : 100°C에서 30분간 가열해도 제거되지 않음



03 소분 시설·설비·도구 기준 및 청결 관리

왜 중요 할까요?

시설·설비·도구의 비위생적인 관리는 소분하는 식품을 오염시킬 수 있거나, 외부로부터 해충 등이 침입하여 식품을 오염시킬 수 있습니다. 위생적인 식품 소분관리를 위하여 관리기준을 준수하고, 청결하게 관리해야 합니다.

가 관리기준

1) 시설 및 설비

- 소분장소는 별도의 구역을 마련하고, 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시
- 소분 전후로 청소 및 소독을 하여 청결한 환경에서 소분이 이루어지도록 함
- 소분 시 해충 등이 이물로 혼입될 우려가 있으므로, 해충이 소분실 안으로 침입 및 유인방지를 위하여 방충·방서를 철저히 해야함



✓ 소분실 방충·방서 관리 방법

	잘못된 방법	올바른 방법
침입 방지	<ul style="list-style-type: none"> • 출입문 열어두기 • 창문 열어두기 • 방충망 파손 	<ul style="list-style-type: none"> • 문과 창문 닫아두기 • 방충망 설치 및 보수(새, 곤충, 해충, 침입금지)
유인 방지	<ul style="list-style-type: none"> • 빛이 외부로 새어나감(해충유인) • 냄새 발생 • 음식물 찌꺼기 방치 	<ul style="list-style-type: none"> • 빛이 새지 않게 차광하기 • 냄새 발생 방지(배기시설, 배수구 정비) • 음식물 폐기, 배수로드 등의 세정·살균
서식지 관리	<ul style="list-style-type: none"> • 출입구 근처 나무심기 • 시설주변에 물이 고이는 곳이 있거나 쓰레기 적재 • 시설 내 흙에 먼지 쌓임 	<ul style="list-style-type: none"> • 출입구 근처 나무제거(해충의 발생 서식지 제거) • 시설주변에 물이 고이는 곳과 쓰레기 제거 • 시설 내에 흙 제거

2) 도구

- 칼, 도마 등 도구는 식품 전용으로 구분하여 사용
- 포장용기는 식품의 종류에 따라 용기가 훼손되거나 오염되지 않는 재질 사용
- 식품과 직접 접촉하는 포장용기는 식품에 사용 가능한 규격 사용



나 세척·소독 관리

1) 설비·도구는 소분 전 후로 세척·소독 관리하며, 도구는 별도 보관함에 위생적으로 보관 관리

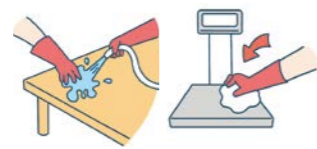
▶ 소규모 기구(칼, 집게, 도마 등)



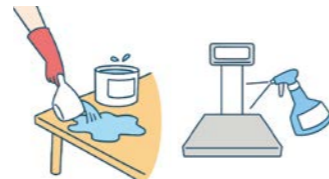
▶ 소분대 및 저울



수세미를 이용하여
세척제로 세척



흐르는물 또는 젖은 행주로
충분히 헹굼



소독제를 사용하여
소독

▶ 행주



용도별로 세척 소독
(도구용, 청소용)



세척제로 세탁후
충분히 헹굼



주기적으로 열탕소독
(77°C / 30초 이상)

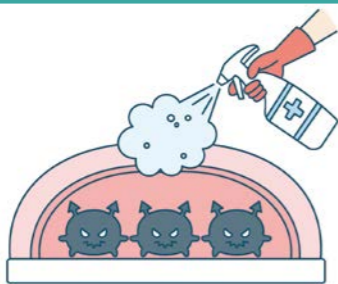


청결한 장소에서
건조 후 보관

CHECK POINT

✓ 세척·소독의 차이점

세척
표면의 오염물을 제거



✓ 표면 위에 있는 식품 및 먼지 등이
막을 형성하고 있는 경우

소독제로 식중독균이 사멸하지 않음

소독
표면의 미생물을
안전한 수준까지 감소

세척

막 제거 ▶ 물기 제거

물+세척제+물리적 힘



헹굼

화학 소독
자외선 소독
열탕 소독



소독

소독 ▶ 자연 건조

04 소분 공정 및 소분 후 관리



왜
중요
할까요?

부적절한 소분공정 및 소분 후 관리로 인하여, 위생적으로 관리되어 기부 된 식품이 오염될 우려가 있습니다. 이를 혼입등을 방지하기 위하여 소분 공정은 신속하고 위생적으로 관리되어야 하며, 소분 후에는 소분 전과 동일한 보관 방법 및 표시사항을 준수하여야 합니다.

가 소분 공정

- 1) 소분은 신속하게 실시하여 공기 중 낙하균에 의한 오염을 최소화하여야 함
- 2) 소분과정 중 식품이 용기의 입구나 표면에 묻지 않도록 함
- 3) 소분 시 밀봉 포장을 통해 품질의 변화가 일어나지 않고, 다른 식품으로 오염이 진행되지 않도록 함
- 4) 냉동식품은 소분하지 않는 것을 원칙으로 함(해동 후 재냉동 금지)

나 소분 후

- 1) 소분한 식품의 경우 소분 전 식품과 동일한 기준으로 보관 관리하여야 함
- 2) 소분 전 식품 포장지에 표시사항이 표기되어 있다면, 소분 후 식품명과 소비기한 등 필수 표시사항을 스티커, 라벨, 풋말, 안내표시판 등으로 표기

※ 필수 표시사항 : 식품명, 원산지, 소비기한/생산일/포장일/산란일/도정일, 보관방법

CHECK POINT

✓ 소분 후 표시사항은 기존 포장지에 표기되어 있는 표시사항과 동일하게 작성

예시

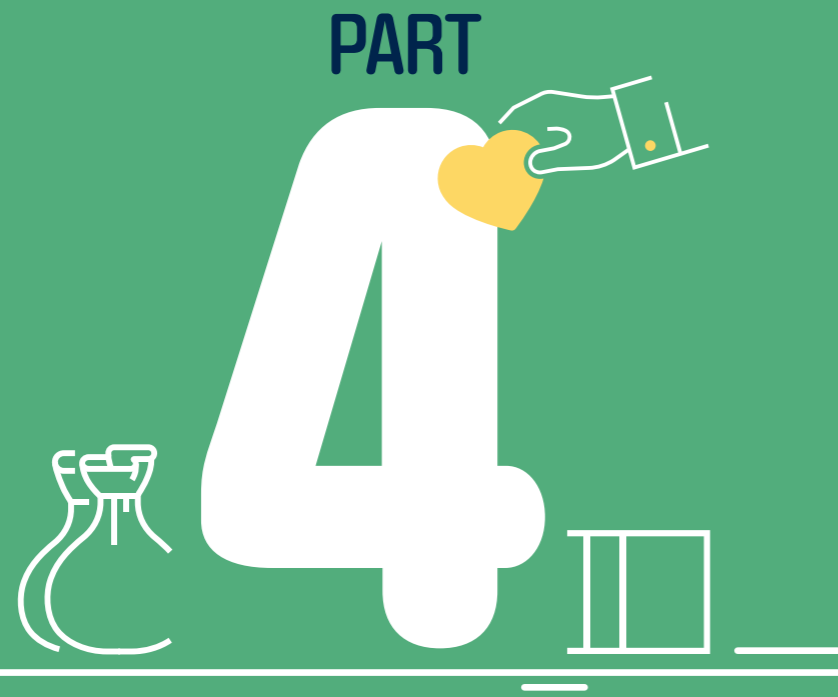


포장양곡 표시사항			
품 목	쌀	가공자	
품 종	추정	상 호	푸드뱅크
원산지	국산	주 소	세종시 연동면 연청리 745
중 량	10KG	전화번호	1688-1377
생산연도	별도표기	도정연월일	별도표기
등급	(특)	상	보통
보관방법	서늘한 곳(통풍이 잘되는 곳에 보관하시면 좋아요) 또는 냉장보관(구입 후 냉장보관하시면 더욱 좋아요)		

품목	쌀
원산지	국산
생산연도	○○○○년
도정연월일	○○○○년○○월○○일
보관방법	서늘한곳 또는 냉장보관

PART

4



관련 법률

- 01 식품등 기부 활성화에 관한 법률
- 02 식품위생법
- 03 식품의 기준 및 규격
- 04 식품등의 표시·광고에 관한 법률
- 05 식품등의 표시기준



01 식품등 기부 활성화에 관한 법률

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019. 4. 23., 일부개정]	식품등 기부 활성화에 관한 법률 시행령 [대통령령 제29972호, 2019. 7. 9., 타법개정]
<p>제1조(목적) 이 법은 식품 및 생활용품(이하 “식품등”이라 한다)의 기부를 활성화하고 기부된 식품등을 생활이 어려운 자에게 지원함으로써 사회복지의 증진 및 사회공동체문화의 확산에 이바지함을 목적으로 한다.</p>	
<p>제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.</p> <p>1. “식품”이란 「식품위생법」 제2조제1호에 따른 식품을 말한다.</p>	
<p>제3조(신고) ① 사업자는 사업장 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)에게 신고할 수 있다.<개정 2018. 3. 27.></p> <p>② 제1항에도 불구하고 사업의 규모 및 범위 등을 고려하여 대통령령으로 정하는 사업자의 경우에는 사업장 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다.<개정 2016. 2. 3., 2018. 3. 27.></p>	<p>제4조(신고의 기준 및 절차) ① 법 제3조제1항에 따라 신고하려는 사업자는 별표 2의 시설과 설비를 갖추어야 한다.<개정 2017. 1. 31.></p> <p>② 법 제3조제2항에 따라 신고하려는 사업자는 별표 3의 당연신고사업자의 시설·설비 및 인력기준을 갖추어야 한다.<개정 2017. 1. 31.></p>
<p>제3조의2(기부식품등지원센터의 지정 등)</p> <p>③ 보건복지부장관 또는 시·도지사는 전국기부식품등지원센터 및 광역기부식품등지원센터에 대하여 정기적으로 사업실적 및 운영실태를 평가할 수 있다.</p>	<p>제4조의3(기부식품등지원센터의 평가) ① 보건복지부장관 또는 시·도지사는 법 제3조의2제3항에 따라 전국기부식품등지원센터 또는 광역기부식품등지원센터에 대하여 3년마다 사업실적 및 운영실태를 평가할 수 있다.</p> <p>② 법 제3조의2제4항제1호에서 “대통령령으로 정하는 평가 기준”이란 다음 각 호의 사항을 고려하여 보건복지부장관이 정하여 고시하는 전국기부식품등지원센터 및 광역기부식품등지원센터에 대한 평가 기준을 말한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 기부식품등의 모집액 2. 기부식품등의 조정 및 배분 실적 3. 사업자에 대한 교육 실적 4. 기부식품등지원센터의 시설·설비 및 인력 현황 <p>③ 제1항 및 제2항에서 규정한 사항 외에 기부식품등지원센터의 평가에 필요한 사항은 보건복지부장관이 정하여 고시한다.</p> <p>[본조신설 2017. 1. 31.]</p>

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019. 4. 23., 일부개정]	식품등 기부 활성화에 관한 법률 시행령 [대통령령 제29972호, 2019. 7. 9., 타법개정]
<p>제8조(민·형사상의 책임감면) ① 기부식품등의 취식 또는 사용으로 인하여 이용자가 피해를 입은 때에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 제외하고는 제공자(제3조에 따라 신고한 사업자를 제외한다) 및 기부식품등 제공활동에 참여한 자는 민사상 책임을 지지 아니한다.<개정 2016. 2. 3.></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 고의 또는 중대한 과실이 있는 경우 2. 「식품위생법」 제3조의 위생적 취급 기준을 위반한 경우 3. 「식품위생법」 제4조에 따른 위해식품 등인 경우 	
<p>제9조(이용자 보호) ① 국가와 지방자치단체는 이용자 보호를 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.<개정 2016. 2. 3.></p> <p>② 제3조제1항 또는 제2항에 따라 신고한 사업자는 제공된 기부식품등의 취식 또는 사용으로 인하여 이용자의 생명·신체에 발생한 손해를 보상하기 위하여 손해보험에 가입하여야 한다.<개정 2016. 2. 3.></p> <p>③ 국가와 지방자치단체는 제2항에 따른 보험료의 일부 또는 전부를 보조할 수 있다.<개정 2016. 2. 3.></p>	<p>제7조(식품등 기부 활성화 시책의 수립·시행) 법 제7조 제1항과 법 제9조제1항에 따라 국가와 지방자치단체는 식품등의 기부와 기부식품등 제공사업의 지원·장려 및 이용자 보호를 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 시책을 수립·시행하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등 기부 종합정보시스템 구축·운영 2. 기부식품등 제공사업 종사자 위생교육 3. 기부식품등의 지역 내 적재적소 제공 4. 그 밖에 식품등 기부 활성화를 위하여 필요한 사항 [제목개정 2017. 1. 31.]
<p>제9조의2(사업장에 대한 평가) ① 보건복지부장관은 식품등의 기부를 활성화하고 기부식품등의 안전성을 제고하기 위하여 제3조에 따라 신고한 사업자가 운영하는 사업장의 시설·장비·인력 등의 안전관리 수준과 기부식품등의 모집 및 제공의 투명성 확보 수준 등에 대한 평가를 실시하여야 한다.</p> <p>② 보건복지부장관은 제1항에 따른 평가를 위하여 해당 사업자에게 필요한 자료의 제공을 요청할 수 있다. 이 경우 자료의 제공을 요청받은 사업자는 정당한 사유가 없으면 이에 따라야 한다.</p> <p>③ 보건복지부장관은 제1항에 따른 평가 결과를 공표할 수 있다.</p> <p>④ 보건복지부장관은 제1항에 따른 평가 결과가 우수한 사업장에 대하여 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.</p> <p>⑤ 제1항에 따른 사업장의 평가기준, 평가방법 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>[본조신설 2016. 2. 3.]</p>	<p>제7조의3(사업장의 평가) ① 보건복지부장관은 법 제9조의2제1항에 따라 사업장에 대하여 3년마다 평가를 실시한다.</p> <p>② 제1항에 따른 사업장에 대한 평가기준은 다음 각 호의 사항을 고려하여 보건복지부장관이 정하여 고시한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 시설·장비의 안전관리 2. 인력 현황 3. 기부식품등의 위생관리 4. 기부식품등의 모집 및 제공의 투명성 및 적절성 <p>③ 제1항에 따른 평가는 모든 사업장을 대상으로 서면평가와 방문평가의 방법으로 실시한다.</p> <p>④ 제1항부터 제3항까지에서 규정한 사항 외에 사업장의 평가에 필요한 사항은 보건복지부장관이 정하여 고시한다.</p> <p>[본조신설 2017. 1. 31.]</p> <p>[종전 제7조의3은 제7조의4로 이동 <2017. 1.31.>]</p>

식품등 기부 활성화에 관한 법률 시행령 제4조 1항 [별표2]

시설 및 설비의 기준 <개정 2019.7.9.>

1. 보관창고

가. 기부식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 사업장 소재지에서 떨어진 곳에 설치할 수 있다.

나. 보관창고는 임차하여 사용할 수 있으며 다른 용도로 사용 중인 창고를 분리하거나 구획하여 이용할 수 있다.

2. 운반차량

가. 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 생활용품만을 취급하는 사업장의 경우 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 않을 수 있다.

나. 냉동시설이나 냉장시설로 된 적재고의 내부는 「식품위생법」 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 식품의 기준과 규격에 따른 식품의 보존 및 보관 기준에 맞는 온도(이하 "적정온도"라 한다)를 유지하여야 하며, 시설 외부에서 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다.

다. 적재고는 식육 등의 피가 흘러나오지 아니하여야 하고 냄새를 방지할 수 있는 구조여야 한다.

3. 냉장(냉동)시설

적정온도가 유지될 수 있는 냉장시설이나 냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 생활용품만을 취급하는 사업장의 경우 냉장시설이나 냉동시설을 갖추지 않을 수 있다.

식품등 기부 활성화에 관한 법률 시행령 제4조 2항 [별표3]

당연신고사업자의 시설·설비 및 인력기준 <개정 2019.7.9.>

1. 보관창고

기부식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 면적이 16.5제곱미터 이상인 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 사업장 소재지에서 떨어진 곳에 설치할 수 있으며, 임차하여 사용할 수 있다.

2. 설비

가. 운반차량

(1) 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 생활용품만을 취급하는 사업장의 경우 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 않을 수 있다.

(2) 냉동시설이나 냉장시설로 된 적재고의 내부는 적정온도를 유지하여야 하며, 시설 외부에서 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다.

(3) 적재고는 식육 등의 피가 흘러나오지 아니하여야 하고 냄새를 방지할 수 있는 구조여야 한다.

나. 냉장(냉동)시설

적정온도가 유지될 수 있는 1,000리터 이상의 냉장시설이나 냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 생활용품만을 취급하는 사업장의 경우 냉장시설이나 냉동시설을 갖추지 않을 수 있다.

3. 인력

기부식품등 제공사업을 수행하는 전담인력 1인 이상 및 자원봉사자 등 보조인력 2인 이상이 있어야 한다.

02 식품위생법

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
제1장 총칙		
제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. 1. “식품”이란 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것은 제외한다)을 말한다.		
제3조(식품 등의 취급) ① 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다. ② 영업에 사용하는 기구 및 용기·포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다. ③ 제1항 및 제2항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 총리령으로 정한다.<개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.>		제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준) 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제3조제3항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 별표 1과 같다.

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
제2장 식품과 식품첨가물		
제4조(위해식품등의 판매 등 금지) 누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 2. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러한 염려가 있는 것. 다만, 식품의약품안전처장이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외한다. 3. 병(病)을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 4. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가(添加)된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 5. 제18조에 따른 안전성 심사 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 심사를 받지 아니하였거나 안전성 심사에서 식용(食用)으로 부적합하다고 인정된 것 6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품 안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것 7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것 		

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
제3장 기구와 용기·포장		
제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지) 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 기구 및 용기·포장과 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿으면 해로운 영향을 끼쳐 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 기구 및 용기·포장을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·저장·운반·진열하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다.		
제7장 영업		
제36조(시설기준) ① 다음의 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 시설기준에 맞는 시설을 갖추어야 한다.<개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2020. 12. 29.>	제21조(영업의 종류) 법 제36조제2항에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 다음 각 호와 같다.	제36조(업종별 시설기준) 법 제36조에 따른 업종별 시설기준은 별표 14과 같다.
<ol style="list-style-type: none"> 1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업 2. 기구 또는 용기·포장의 제조업 3. 식품접객업 4. 공유주방 운영업(제2조제5호의2에 따라 여러 영업자가 함께 사용하는 공유주방을 운영하는 경우로 한정한다. 이하 같다) ② 제1항에 따른 시설은 영업을 하려는 자별로 구분되어야 한다. 다만, 공유주방을 운영하는 경우에는 그러하지 아니하다.<신설 2020. 12. 29.> ③ 제1항 각 호에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 대통령령으로 정한다.<개정 2020. 12. 29.> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 식품제조·가공업: 식품을 제조·가공하는 영업 2. 즉석판매제조·가공업: 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업 5. 식품소분·판매업 <ul style="list-style-type: none"> 가. 식품소분업: 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업 나. 식품판매업 <ol style="list-style-type: none"> 1) 식용얼음판매업: 식용얼음을 전문적으로 판매하는 영업 2) 식품자동판매기영업: 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업. 다만, 소비기한이 1개월 이상인 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다. 	

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
	<p>3) 유통전문판매업: 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 제1호의 식품제조·가공업자 또는 제3호의 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업</p> <p>4) 집단급식소 식품판매업: 집단급식소에 식품을 판매하는 영업</p> <p>6) 기타 식품판매업: 1)부터 4)까지를 제외한 영업으로서 총리령으로 정하는 일정 규모 이상의 백화점, 슈퍼마켓, 연쇄점 등에서 식품을 판매하는 영업</p> <p>8. 식품접객업</p> <p>가. 휴게음식점영업: 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업. 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소(만화가게 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다)에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우는 제외한다.</p> <p>나. 일반음식점영업: 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업</p>	<p>제38조(식품소분업의 신고대상) ① 영 제21조제5호가목에서 “총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물”이란 영 제21조제1호 및 제3호에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함한다)과 벌꿀[영업자가 자가채취하여 직접 소분(小分)포장하는 경우를 제외한다]을 말한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 소분·판매해서는 안 된다.<개정 2010. 3. 19., 2013. 3. 23., 2014. 10. 13., 2020. 8. 24.></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 어육 제품 2. 특수용도식품(체중조절용 조제 식품은 제외한다) 3. 통·병조림 제품 4. 레토르트식품 5. 전분 6. 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외한다)

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
<p>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.<개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.></p> <p>② 제1항에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못한다.</p> <p>③ 영업자는 제1항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 자나 제2항에 따른 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 자를 그 영업에 종사시키지 못한다.</p> <p>④ 제1항에 따른 건강진단의 실시방법 등과 제2항 및 제3항에 따른 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병의 종류는 총리령으로 정한다.<개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.></p>	<p>마. 위탁급식영업: 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업</p> <p>바. 제과점영업: 주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업</p>	<p>제49조(건강진단 대상자) ① 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.</p> <p>② 제1항에 따라 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 한다.</p> <p>③ 제1항에 따른 건강진단은 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에서 정하는 바에 따른다.<개정 2013. 3. 23.></p> <p>제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류) 법 제40조제4항에 따라 영업에 종사하지 못하는 사람은 다음의 질병에 걸린 사람으로 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다) 2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병 3. 피부병 또는 그 밖의 고름형성(화농성) 질환 4. 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제19조에 따라 성매개감염병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당한다)

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
<p>제44조(영업자 등의 준수사항) ① 제36조제1항 각 호의 영업을 하는 자 중 대통령령으로 정하는 영업자와 그 종업원은 영업의 위생관리와 질서유지, 국민의 보건 위생 증진을 위하여 영업의 종류에 따라 다음 각 호에 해당하는 사항을 지켜야 한다. <개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23., 2016. 2. 3., 2017. 12. 19., 2018. 12. 11., 2021. 8. 17.></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 운반·보관·진열·판매하거나 식품의 제조·가공에 사용하지 말 것 2. 「야생동물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생동물은 이를 식품의 제조·가공에 사용하거나 판매하지 말 것 3. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·조리·판매의 목적으로 소분·운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공·조리에 사용하지 말 것 4. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질 검사기관에서 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용할 것. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水源)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 나머지 업소에 대한 검사를 갈음할 수 있다. 		

식품위생법 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 타법개정]	식품위생법 시행령 [대통령령 제33647호, 2023. 7. 25., 일부개정]	식품위생법 시행규칙 [총리령 제1879호, 2023. 5. 19., 일부개정]
<ol style="list-style-type: none"> 5. 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 제조·가공·판매·수입·사용 및 운반하지 말 것 6. 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하지 말 것 7. 손님을 꺾어서 끌어들이는 행위를 하지 말 것 8. 그 밖에 영업의 원료관리, 제조공정 및 위생관리와 질서유지, 국민의 보건위생 증진 등을 위하여 총리령으로 정하는 사항 		

식품위생법 시행규칙 제2조 [별표1]

식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 <개정 2022.7.28.>

1. 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에는 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되지 않도록 위생적으로 취급해야 한다.
2. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.
3. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
4. 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.
5. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
6. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다. 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할하는 경우는 제외한다.
7. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.
8. 소비기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하여서는 아니 된다.

식품위생법 시행규칙 제36조 [별표14]

업종별시설기준 <개정 2023.5.19.>

5. 식품소분·판매업의 시설기준

가. 공통시설기준

1) 작업장 또는 판매장

가) 건물은 독립된 건물이거나 주거장소 또는 식품소분·판매업 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

나) 식품소분업의 소분실은 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 나. 작업장의 관련규정을 준용한다.

1. 식품제조·가공업의 시설기준

나. 작업장

1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.

3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.

가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.

다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다.

4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.

6) 작업장은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

2) 급수시설(식품소분업 등 물을 사용하지 아니하는 경우를 제외한다) 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

3) 화장실(식품자동판매기영업을 제외한다)

가) 화장실은 작업장 및 판매장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

나) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

다) 나)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치한 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

라) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나. 업종별 시설기준

1) 식품소분업

가) 식품등을 소분·포장할 수 있는 시설을 설치하여야 한다.

나) 소분·포장하려는 제품과 소분·포장한 제품을 보관할 수 있는 창고를 설치하여야 한다.

7) 기타식품판매업

가) 냉동시설 또는 냉장고·진열대 및 판매대를 설치하여야 한다. 다만, 냉장·냉동 보관 및 유통을 필요로 하지 않는 제품을 취급하는 경우는 제외한다.

식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 [총리령 제1919호, 2023.12.7., 일부개정]

제1조(목적) 이 규칙은 「식품위생법」 제40조제1항 및 제4항에 따른 건강진단의 실시에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(건강진단 항목 등) ① 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제40조제1항 본문에 따른 건강진단(이하 “건강진단”이라 한다)의 항목은 다음 각 호와 같다. <개정 2023. 12. 7.>

1. 장티푸스
2. 파라티푸스
3. 폐결핵

② 법 제40조제1항 본문 및 같은 법 시행규칙 제49조제1항 본문에 따른 영업자 및 그 종업원은 매 1년마다 건강진단을 받아야 한다. <개정 2023. 12. 7.>

③ 건강진단의 유효기간은 1년으로 하며, 직전 건강진단의 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 기산한다. <신설 2023. 12. 7.>

④ 건강진단은 건강진단의 유효기간 만료일 전후 각각 30일 이내에 실시해야 한다. 다만, 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 천재지변, 사고, 질병 등의 사유로 건강진단 대상자가 건강진단 실시기간 이내에 건강진단을 받을 수 없다고 인정하는 경우에는 1회에 한하여 1개월 이내의 범위에서 그 기한을 연장할 수 있다. <신설 2023. 12. 7.>

⑤ 제4항에도 불구하고 식품의약품안전처장이 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따른 감염병의 유행으로 인하여 제3조에 따른 실시 기관에서 정상적으로 건강진단을 받을 수 없다고 인정하는 경우에는 해당 사유가 해소될 때까지 건강진단을 유예할 수 있다. <신설 2022. 4. 28., 2023. 12. 7.>

⑥ 제5항에 따른 건강진단의 유예기간 및 방법 등에 관하여 필요한 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 공고한다. <신설 2022. 4. 28., 2023. 12. 7.>

제3조(건강진단 실시) ① 이 규칙에 따른 건강진단은 「지역보건법」에 따른 보건소(이하 “보건소”라 한다), 「의료법」에 따른 종합병원·병원 또는 의원(이하 “의료기관”이라 한다)에서 실시한다. 다만, 영업자가 요청하는 경우에는 의료기관의 의료인이 해당 영업소에 방문하여 건강진단을 실시할 수 있다. <개정 2018. 12. 31., 2023. 12. 7.>

② 제1항에 따라 건강진단을 실시한 의료기관은 별지 서식의 식품위생 분야 종사자 건강진단 결과서를 발급해야 한다. <신설 2023. 12. 7.>

제4조(감염병환자의 발생 신고 등) 의료기관의 장은 제3조에 따라 건강진단을 실시한 결과 감염병환자가 발생한 경우에는 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제11조에 따라 관할 보건소장에게 신고하고, 「의료법」 제22조에 따라 진료기록부 등을 기록·보존하여야 한다.

제5조(수수료) 보건소에서 제2조에 따른 건강진단을 받으려는 사람은 해당 보건소를 관할하는 지방자치단체의 조례로 정하는 수수료를 내야 한다. <개정 2018. 3. 28., 2023. 11. 22.>

[시행일: 2024. 11. 23.] 제5조

03 식품의 기준 및 규격

식품의 기준 및 규격 [식품의약품안전처고시 제2023-56호, 2023.8.31., 일부개정]

제1. 총칙

3. 용어의 풀이

- 1) ‘식품유형’은 제품의 원료, 제조방법, 용도, 섭취형태, 성상 등 제품의 특성을 고려하여 제조 및 보존·유통과정에서 식품의 안전과 품질 확보를 위해 필요한 공통 사항을 정하고 제품에 대한 정보 제공을 용이하게 하기 위하여 유사한 특성의 식품끼리 묶은 것을 말한다.
- 7) ‘보관하여야 한다’는 원료 및 제품의 특성을 고려하여 그 품질이 최대로 유지될 수 있는 방법으로 보관하여야 함을 말한다.
- 20) ‘소비기한’이라 함은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한을 말한다.
- 35) ‘냉장’ 또는 ‘냉동’이라 함은 이 고시에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉장은 0~10℃, 냉동은 -18℃이하를 말한다.
- 36) ‘차고 어두운 곳’ 또는 ‘냉암소라 함은 따로 규정이 없는 한 0~15℃의 빛이 차단된 장소를 말한다.
- 37) ‘냉장·냉동 온도측정값’이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정할 때 측정된 값을 말한다.
- 40) ‘밀봉’이라 함은 용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 막는 것을 말한다.
- 43) ‘가공식품’이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.

제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격

4. 보존 및 유통기준

1) 일반기준

- (1) 모든 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 위생적으로 취급하여 보존 및 유통하여야 하며, 그 보존 및 유통 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다.
- (2) 식품을 보존 및 유통하는 장소는 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
- (3) 식품은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 혼입 또는 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 한다.

- (4) 식품은 인체에 유해한 화학약품, 농약, 독극물 등과 함께 보존 및 유통하지 말아야 한다.
- (5) 식품은 제품의 품질에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다.

2) 보존 및 유통온도

- (1) 식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하여야 하며, 따로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우 직사광선을 피한 실온에서 보존 및 유통하여야 한다.
- (2) 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보존 및 유통하여야 한다.
- (3) 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1~35℃, 상온제품은 15~25℃, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만 아래의 경우 그러하지 않을 수 있다.
 - ① 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다)에게 운반하는 경우 -18℃를 초과할 수 있으나 이 경우라도 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.
- (4) 아래에서 보존 및 유통 온도를 규정하고 있는 제품은 규정된 온도에서 보존 및 유통하여야 한다.

	식품의 종류	보존 및 유통 온도
①	㉗ 원유 ㉘ 우유류·가공유류·산양유·버터유·농축유류·유청류의 살균제품 ㉙ 두부 및 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외) ㉚ 물로 세척한 달걀	냉장
②	㉛ 양념젓갈류 ㉜ 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품제외) ㉝ 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외) ㉞ 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굵거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외) ㉟ 알가공품(액란제품 제외) ㊱ 발효유류 ㊲ 치즈류 ㊳ 버터류 ㊴ 생식용 꿀 ㊵ 원료육 및 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물 ㊶ 신선편의식품(샐러드 제품 제외) ㊷ 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함) 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품	냉장 또는 냉동

	식품의 종류	보존 및 유통 온도
③	㉗ 식육(분쇄육, 가금육 제외) ㉘ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) ㉙ 식육가공품(분쇄가공육제품 제외) ㉚ 기타식육	냉장(-2~10℃) 또는 냉동
④	㉗ 식육(분쇄육, 가금육에 한함) ㉘ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) ㉙ 분쇄가공육제품	냉장(-2~5℃) 또는 냉동
⑤	㉗ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) ㉘ 훈제연어 ㉙ 알가공품(액란제품에 한함)	냉장(0~5℃) 또는 냉동
⑥	㉗ 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료 ㉘ 얼음류	-10℃ 이하

(6) 식용란은 가능한 0~15℃에서 보존 및 유통하여야 하며, 냉장된 달걀은 지속적으로 냉장으로 보존 및 유통하여야 한다.

3) 보존 및 유통방법

- (1) 냉장제품, 냉동제품 또는 온장제품을 보존 및 유통할 때에는 일정한 온도 관리를 위하여 냉장 또는 냉동차량 등 규정된 온도로 유지가 가능한 설비를 이용하거나 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.
- (2) 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.
- (3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다.
 - ① 건포류나 건조수산물
 - ② 수분 흡습이 방지되도록 포장된 수분 15% 이하의 제품으로서 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동할 수 있도록 표시한 경우
 - ③ 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 포장단위 20g 이하의 소스류, 장류, 식용 유지류, 향신료·가공품
 - ④ 살균 또는 멸균 처리된 음료류와 발효유류 중 해당 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 제품(다만, 유리병 용기 제품과 탄산음료류는 제외)
 - ⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우
 - ⑥ ③~⑤에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ①~의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)

- (7) 냉동수산물을 해동 후 24시간 이내에 한하여 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 이 때 해동된 냉동 수산물은 재냉동하여서는 아니된다.
- (8) 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다.
- (11) 제품의 운반 및 포장과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보존 및 유통하여야 한다.
- (12) 포장축산물은 다음 각 호의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.
 - ① 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우
 - ② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

04 식품등의 표시·광고에 관한 법률

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 일부개정]	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [총리령 제1813호, 2022. 6. 30., 일부개정]
<p>제4조(표시의 기준) ① 식품등에는 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 표시하여야 한다. 다만, 총리령으로 정하는 경우에는 그 일부만을 표시할 수 있다.<개정 2021. 8. 17.></p> <p>1. 식품, 식품첨가물 또는 축산물</p> <p>가. 제품명, 내용량 및 원재료명</p> <p>나. 영업소 명칭 및 소재지</p> <p>다. 소비자 안전을 위한 주의사항</p> <p>라. 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한</p> <p>마. 그 밖에 소비자에게 해당 식품, 식품첨가물 또는 축산물에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항</p> <p>2. 기구 또는 용기·포장</p> <p>가. 재질</p> <p>나. 영업소 명칭 및 소재지</p> <p>다. 소비자 안전을 위한 주의사항</p> <p>라. 그 밖에 소비자에게 해당 기구 또는 용기·포장에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항</p>	<p>제3조(표시사항) ① 법 제4조제1항제1호마목에서 “총리령으로 정하는 사항”이란 다음 각 호의 사항을 말한다.<개정 2022. 6. 30.></p> <p>1. 식품유형, 품목보고번호</p> <p>2. 성분명 및 함량</p> <p>3. 용기·포장의 재질</p> <p>4. 조사처리(照射處理) 표시</p> <p>5. 보관방법 또는 취급방법</p> <p>6. 식육(食肉)의 종류, 부위 명칭, 등급 및 도축장명</p> <p>7. 포장일자, 생산연월일 또는 산란일</p> <p>② 법 제4조제1항제2호라목에서 “총리령으로 정하는 사항”이란 식품용이라는 단어 또는 식품용 기구를 나타내는 도안을 말한다.</p> <p>③ 법 제4조제1항제3호아목에서 “총리령으로 정하는 사항”이란 다음 각 호의 사항을 말한다.</p> <p>1. 원료의 함량</p> <p>2. 소비자 안전을 위한 주의사항</p>

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 [법률 제18445호, 2021. 8. 17., 일부개정]	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [총리령 제1813호, 2022. 6. 30., 일부개정]
<p>② 제1항에 따른 표시의무자, 표시사항 및 글씨크기·표시장소 등 표시방법에 관하여는 총리령으로 정한다.</p> <p>③ 제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분(小分)한 제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다]·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.</p>	

05 식품등의 표시기준

식품등의 표시기준 [식품의약품안전처고시 제2023-64호, 2023.9.26., 일부개정]

II. 공통표시기준

1. 표시방법

가. 규칙 제5조 관련 별표 3 제3호 본문에 따른 표시는 도 2 표시사항 표시서식도안을 활용할 수 있다.

- 1) 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 별표 4 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.
- 2) 정보표시면에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있다.

자. 다음의 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 된다. 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 한다.

- 1) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우

거. 다음의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.

- 1) 다음에 해당하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있으며, 진열상자 또는 별도의 표지판의 기재사항 중 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 생략할 수 있다.

가) 「식품위생법 시행령 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙 제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품을 판매하는 경우. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

다) 「축산물 위생관리법 시행령 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우. 다만, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종 소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

4) 수입식품등

가) 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 일자표시에 관한 사항(소비기한 등) 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 된다.

너. 표시는 규칙 제5조 관련 별표 3 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 한다. 다만, 다음에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

6) 자연상태의 농·임·축(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외)·수산물의 경우

III. 개별표시사항 및 표시기준

1. 식품

퍼. 자연상태 식품

1) 농산물, 임산물, 축산물(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외), 수산물

2) 표시사항

가) 내용물의 명칭 또는 제품명(제품명의 경우 내용물의 명칭 포함)

나) 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명)

다) 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일

라) 내용량[다만, 비닐랩(wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장(이하 “투명포장”이라 한다)한 자연상태 식품은 내용량 표시를 생략할 수 있음]

마) 보관방법(해당 경우에 한함)

바) 주의사항(해당 경우에 한함)

사) 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따른다.

아) 기타표시사항

(1) 해동한 수산물은 ‘해동’이라는 표시와 함께 냉장 진열 시작 일시를 표시하여야 한다. 이 경우 해동한 수산물의 해동 표시 등은 별도의 표지판을 사용하여 표시할 수 있다.

(2) 용기·포장에 붙어지지 않고 수입되는 자연상태의 농·임·축·수산물은 한글표시를 생략할 수 있다.

(3) 투명포장한 자연상태 식품 중 냉동·건조·염장·가열처리 하지 아니한 것은 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 생략할 수 있다.

(4) 「양곡관리법 시행규칙」 별표 4 양곡의 표시사항 및 표시방법에 따라 표시한 양곡의 경우에는 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 제외한 한글 표시를 생략할 수 있다. 다만, 투명포장한 자연상태 식품 중 냉동·건조·염장·가열처리 하지 아니한 것은 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 생략할 수 있다.

(5) 「지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률」 제2조제3호의 가목 및 나목에 따라 직거래를 통해 유통되는 자연상태 식품 중 투명포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있다.

(6) 투명포장한 자연상태 식품(최종소비자에게 판매하는 식품에 한한다)의 경우 표시 사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다(다만, 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 것은 제품별 표시사항을 생략하여서는 아니된다).

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통표시기준에 따른다.

PART

5



관련 서식

- 01 냉장·냉동고 온도관리 대장
- 02 차량 운행 및 정비관리 대장
- 03 위생점검 일지
- 04 사업장 위생지도 및 안전점검



서식 1 냉장·냉동고 온도관리 대장

냉장·냉동고 온도관리 (월)						
기준	냉장 0~10℃ 냉동 -18℃ 이하	주기	2회/일		방법	시설 외부 온도계 육안 점검 후 소수점 첫째자리까지 기입
			냉장고(℃)	냉동고(℃)		
일자	냉장고(℃)		냉동고(℃)		특이사항	점검자
	오전	오후	오전	오후		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

※ 문의 개폐 시 온도 저하를 고려하여 냉장고 5~6℃, 냉동고 -20℃이하 설정 권장

서식 2 차량 운행 및 정비 관리 대장

차량 운행 및 정비 관리 대장

(차량번호 :)

차량운행 및 정비 관리대장										
운행일 (요일)	운행자	운행 구분	운행 목적 (목적지)	운행 내역				차량 관리 비용 (원)	차량 온도 (℃)	확인자
				①주행전 (km)	②주행후 (km)	③운행거리 (km) (②-①)	④누적 운행 거리 (km)			

※ 운행구분에는 운행, 차량 관리(주유, 정비, 세차 등)로 기재
 ※ 운행목적에는 차량운행의 목적, 동승자 등 세부 내역 등 기재

서식 3 위생점검 일자

월		일		월		일		월		일		월		일		월		일																
구분	모니터링	방법	점검사항	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
창고	점검사항	청결 및 정리정돈	식품-비식품 구분보관	바닥-벽 이격보관	소비기한 준수	창고 문 밀폐 상태	쥐, 해충 침입 여부	청결 및 정리정돈	구분 및 이격 보관	성애 및 응결수 발생	탐바닥 및 벽면 청결	물기 및 악취 발생	청결 및 정리 정돈	진열물품 소비기한	점검자 서명	발생내용												조치내역		확인				

서식 4 사업장 위생지도 및 안전점검

사업장명	점검일자	소속	직급	성명
소재지	점검자			
대표자				
연락처	판정	적합 : ○ 부적합 : X		
점검내용	세부점검사항	관련 근거	판정	
개인 위생	• 전담인력 및 보조인력에 대한 건강진단서 구비 - 주기 : 검진일로부터 1년	식품위생법 제40조		
	• 전담인력 및 보조인력 식품위생교육 이수	기부식품등 제공사업 안내		
보관	• 보관창고 및 매장 청결 - 음식물찌꺼기, 곰팡이 등	식품위생법 제3조		
	• 식품과 교차오염이 가능한 비식품 구분	식품위생법 제3조		
	• 보관물품은 바닥과 벽으로부터 이격 - 파렛트 등 높이 포함하여 15cm이상(공산품 10cm이상)	기부식품등 제공사업 안내		
	• 진열 및 보관기준 준수 - 소비기한, 선입선출, 보관방법 등	식품의 기준 및 규격 제2. 4.		
	• 방충 방서시설 완비 - 방충망 설치, 출입문 밀폐 등	식품위생법 시행규칙 제36조		
	• '위생점검일자' 작성여부	기부식품등 제공사업 안내		
냉장 냉동 시설	• 냉장-냉동 시설 청결 - 음식물찌꺼기, 곰팡이, 성애, 응축수 등	식품위생법 제3조		
	• 시설 외부에서 확인 가능한 온도계 설치	식품위생법 시행규칙 제36조		
	• 온도 기준 준수 - 냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하	식품의 기준 및 규격 제2. 4.		
	• '냉장-냉동고 온도관리대장' 작성여부	기부식품등 제공사업 안내		
차량	• 차량 청결 - 음식물찌꺼기, 곰팡이 등	식품위생법 제3조		
	• 냉장-냉동 탑 외부에서 확인 가능한 온도계 설치	식품위생법 시행규칙 제36조		
	• 냉장-냉동 탑 온도 기준 준수 - 냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하	식품의 기준 및 규격 제2. 4.		
	• '차량운행 및 정비관리대장' 작성여부	기부식품등 제공사업 안내		
소분	• 소분 작업장 청결 - 음식물찌꺼기, 곰팡이 등	식품위생법 제3조		
	• 위생복 착용 및 청결상태 - 위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑 등	식품위생법 시행규칙 제2조		
	• 소분 도구 포장용기 청결상태 및 위생적 보관	식품위생법 시행규칙 제2조		
	• 소분 후 필수 표시사항 스티커, 안내표시판 등으로 표기 - 제품명, 소비기한/제조일자/도정일자, 보관방법 등	식품등의 표시기준		
이용자 안내	• 물품 전달시 안내 적정성 - 안내문, 스티커 등	기부식품등 제공사업 안내		

기부식품등 위생 매뉴얼

발행인	김성이
발행처	한국사회복지협의회 전국푸드뱅크
발행일	2023년 12월
주소	04195 서울특별시 마포구 만리재로 14, 1201호
디자인·제작	디자인봄 02-2268-9055
발간등록번호	11-1352000-003589-01