

등록번호	위생과-2362
등록일자	2015.2.24.
결재일자	2015.2.24.
공개구분	부분공개

주무관	식품관리팀장	위생과장	보건소장
오미양	이종근	임종순	02/24 홍혜정
협 조	위생기획팀장 이교명		

‘15년 어린이 식생활 안전관리 추진계획



중구 보건소
위 생 과

‘15년 어린이 식생활 안전관리 추진계획

어린이 식생활 안전 체계 구축과 판매 환경을 조성, 체계적인 관리 및 지원을 통해 어린이 건강에 대한 학부모의 불안감 해소와 어린이 식품안전 인식도를 제고하고자 함

1. 추진배경 및 근거

■ 추진근거

- 서울시식품안전과-4064(2015. 2.12) 「어린이 식생활안전관리시행계획」
- 어린이 식생활안전관리 특별법 제26조

■ 학교 주변 식품안전에 대한 학부모의 불안감 여전

- 어린이 식품안전보호구역 내 식품조리·판매업소에 대한 지속적인 단속으로 불량식품 유통이 감소추세에 있으나, 학부모 불안감 지속

■ 저가 어린이 기호식품 비위생적 제조 가능성 내재

- 학교주변 어린이 기호식품에 질 낮은 원료 사용 및 비위생적 제조 가능성 내재
- 학교 주변 유통·판매식품 중 500원 이하 제품 1,432개 품목 유통(식약처, '11년)

■ 일부 업소의 위법행위 근절 필요

- 유통기한 경과 : 2013년 2건 ⇨ 2014년 2건
- 미신고 업소 : 2013년 0건 ⇨ 2014년 1건

■ 소규모 어린이 보육시설 사각지대 발생

- 관리대상에 포함되지 않는 100명 미만의 어린이 보육시설에 대한 관리 필요
- 우리구 등록 관리가 필요한 보육시설 : 69개소

■ 어린이 대상 올바른 식생활 교육·홍보 미흡

- 어린이·식품구매 시 유통기한·영양성분 표시 확인 잘 안한다' 44%
(시 식생활안전조사, '11년)
- 외식, 패스트푸드 등의 섭취 증가로 어린이 비만 지속적 증가

2. 추진방향

- 학교 주변 식품판매 환경 개선
 - 어린이 식품안전보호구역 지정·관리 개선
 - 그린푸드존 내 우수판매업소 지정·확대
- 어린이기호식품 관리 강화
 - 식품판매 환경을 고려한 업소 관리 차별화
 - 그린푸드존 책임구역제 운영 및 교차 점검 및 상시 모니터링 체계 확립
 - 어린이날 등 특정일 판매 식품 집중 위생 관리
 - 저가 어린이 기호식품 수거 검사 강화 (불량식품판매 근절)
- 어린이 기호식품 취급업소 식품안전 의식 전환 교육
 - 영업주 자율점검 확대 및 식품취급 위생, 판매환경 관리, 표시기준 등 의식 계몽 및 행정지도 강화
- 올바른 식품 선택 능력 향상을 위한 체험형 교육 프로그램 확대
 - 어린이들에게 현장 체험교육을 통한 식생활 안전의식 도모

3. 2014년 추진성과

- 관내 학교 및 식품안전보호구역 현황
 - 어린이 식품안전보호구역 지정 현황 및 학생수

년도	현 황							
	계		초등학교		중 학교		고등학교	
	학교수	학생수	학교수	학생수	학교수	학생수	학교수	학생수
2013	34	19,949	12	6,066	9	4,131	13	9,752
2014	34	19,008 (↓941)	12	5,854 (↓212)	9	3,825 (↓306)	13	9,329 (↓423)

▶ 학생수 감소 추세

○ 관리구역별 현황

(단위:개소)

연번	구역	업소수	구역내 학교	비고
계	11	122	34	판매소 없는곳 (5)
1	1구역	0	덕수초	
2	2구역	5	예원학교,이화여고,이화외고,창덕여중	
3	3구역	8	봉래초,경기여자상업고,환일중,환일고	
4	4구역	5	계성여고	
5	5구역	9	남산초,리라초,숭의초,리라아트고	
6	6구역	4	덕수중	
7	7구역	5	충무초	
8	8구역	17	장원중,장충중,장충고	
9	9구역	18	성동공업고,한양중,한양공업고,광희초 성동글로벌경영	
10	10구역	38	홍인초,장충초,청구초,동산초 대경정보산업고,대경중,금호여중	
11	11구역	13	신당초,성동고,서울실용음악학교	

■ 관내 학교주변 업소현황

○ 신고업종

년도	계	일 반 음식점	즉석판매 제조업	자 동 판매기업	기타식품 판매업	휴 게 음식점	제과점	기 타
2013	45	19	-	9	-	12	5	-
2014	45	20	-	8	-	12	5	-

○ 자유업

년도	계	슈퍼마켓	자동차판매기	편의점	문구점	학교매점	기 타
2013	77	31	2	29	4	11	
2014	77	31	2	29	4	11	

○ 어린이 기호식품 우수판매업소 지정현황

- 2013년도 : 9개소

- 2014년도 : 11개소

○ 2013 ~ 2014 그린푸드존 학부모식품안전지킴이 점검결과

점 검 일	13.03.19	13.11.18	14.03.10	14.06.30	14.08.02	14.10.05	14.12.20
점검업소수	128	124	148	148	130	135	140
적발업소수	3	2	-	3	-	-	-
적 발 률	2.3%	1.6%	-	2.02%	-	-	-

■ 전담관리원 및 지도점검 등

○ 전담관리원 지정 및 활동현황

년도	지정인원수	활동연인원	과태료	행정지도	홍 보
2013	20명	240명	2건	5건	1,464
2014	20명	240명	2건	8건	1,651

▶ 단속 위주의 점검보다 행정지도 및 어린이식생활안전사업 홍보를 위한 점검횟수 증가

○ 어린이기호식품 판매업소 지도·점검

년도	학교주변판매업소지도점검 (우수판매업소 지도점검)	어린이기호식품 영양성분표시점검	수거검사
2013	1,098(81)	-	-
2014	1,776(110)	100	12

■ 문제점

- 어린이의 올바른 식품 선택을 위한 교육·홍보 미흡
- 지속적인 그린푸드존 관리에도 불구하고 유통기한 경과 제품 진열 판매 행위 잔존
- 어린이 기호식품 취급업소의 식품안전에 대한 의식 결여

■ 향후 개선방안

- 체험형 교육 프로그램 확대 운영으로 안전식품에 대한 지식 배양
- 단속 위주에서 자율점검 위주 점검 및 영업주 의식 전환 유도
- 저가식품 수거검사 강화

4. 추진계획

1. 어린이 식품안전보호구역 지정·운영

안전하고 위생적인 어린이 기호식품 판매 환경 조성을 위하여 학교 주변 200m 이내를 어린이 식품안전보호구역으로 지정·운영

■ 사업개요

- 기 간 : 2015. 3월 ~ 12월
- 지정대상 : 34개교 (관내 초·중·고등학교)
- 주요내용 : 어린이식품 안전보호구역(그린푸드존) 지정·운영
 - 학교주변 200m 이내의 학생 주 통학로, 학생들이 즐겨 찾는 업소 밀집 구역 등
- 소요예산 : 5,000천원(식품진흥기금)
(우수판매업소 표지판제작 1,000천원, 기호식품 교육홍보 4,000천원)

■ 추진일정

구 분	중 점 추 진 사 항	비 고
3~12월	신설학교 추가 지정 및 폐교학교 지정 해제 식품안전보호구역 표지판 점검 및 관리	

2 어린이 기호식품 판매업소 안전관리

■ 사업개요

- 사업기간 : 연 중
- 대상업소 (' 14년 기준 11개구역 122개소)

■ 실행계획

- 점검방법
 - 학부모식품 안전지킴이와 합동점검을 실시하여 투명성 확보
 - 2인 1조로 점검하며,업종별 점검표를 반드시 작성
- 점검사항
 - 무신고 영업 및 유통기한 경과제품 진열 판매 여부
 - 표시기준, 보관기준 및 취급기준 준수 여부
 - 고열량, 저영양 식품 판매여부(학교매점 및 우수판매업소에 한함)
 - 정서저해식품 판매 여부
 - 저가 유통 식품 수거 검사(식품공전의 개별기준 및 규격 등)
- 점검 시 유의사항
 - 업종별 업소 지도,점검표에 의한 점검 실시
 - 월별 점검사항 중점점검 실시 및 학교 정.후문 주변의 노점판매 행위 금지
 - 특정시기 일시적으로 많이 판매되는 식품 집중 위생관리 등
- 수거검사
 - 수거대상 : 그린푸드존내 유통판매중인 어린이기호식품
(저가제품 위주로 수거검사 실시)
 - 수거방법 : 유상수거 후 검사기관 검사의뢰
 - 검사기관 : 서울시보건환경연구원
- 학교 주변 식품판매환경을 고려한 식품 안전관리방식 차별화
 - 초등학교 : 정서저해식품, 가격이 저렴한 저가 제품 위주 관리
 - 중·고등학교 : 학교매점, 분식류 등 조리식품 판매업소 위주관리
 - 경제적 취약계층 보호 : 저소득층 밀집지역 문구점 등의 위생적인 판매환경 확보

■ 추진일정

구 분	추진계획	세부일정
1/4분기	- 그린푸드존 내 식품 조리.판매업소 변경사항 정리	1월
	- 개학맞이 학교매점 지도 점검	3월
	- 학부모 지킴이 교육 및 판매업소 안내문 발송	3월
2/4분기	- 어린이날 대비 그린푸드존 일제 지도점검	4월
	- 여름철 대비 문구점, 소규모 분식점 중점지도 점검	6월
3/4분기	- 가을철 개학맞이 학교매점 지도 점검	8월
	- 하교시간 초등학교 정.후문(50m내)부정식품 중점단속	9월
4/4분기	- 어린이기호식품조리, 판매업소 영업주교육	11월

3 꿈나무 식품안전 현장체험교실 운영

자라나는 어린이들에게 생동감 있는 현장 체험교육을 통한 식생활 안전의식 향상 도모 및 올바른 식품선택 정보 제공

■ 사업개요

- 기 간 : 2015. 3월 ~ 10월
- 대 상 : 초·중학교 학생 (서울시와 연계 추진)
- 주요내용 : 식품안전 현장 방문·체험 등
 - 생산·유통·제조단지 견학
 - 조리 및 식생활 교육
 - 올바른 식품선택 정보 제공 등

■ 세부 추진계획

- 장소 : 친환경 농산물 단지, 가락시장 등
- 운영내용
 - 식품안전 의식제고를 위한 현장 견학
 - 어린이의 올바른 식습관 형성 교육
 - 영양성분 알아보는 방법 등 식품선택 정보 제공
 - 건강한 식생활실천 습관 및 형성 유도 등

■ 추진일정

구 분	중 점 추 진 사 항	세부일정	비 고
2/4분기	장소 및 프로그램 구성, 참가접수	4월	시주관,구청협조
연 중	현장체험교실 운영	5~10월	서울시 주관

4 학부모 식품안전지킴이 운영 강화

전담 관리원 상시 모니터링 체계 확립 및 책임 구역제 운영을 통한 어린이 식품안전보호구역 관리 내실화 도모

■ 사업개요

- 기 간 : 2015. 3월 ~ 12월
- 대 상 : 11구역 122개소
- 주요내용 : 어린이 기호식품 조리·판매업소 계몽·지도 활동
 - 학부모 식품안전지킴이 운영을 통한 상시 모니터링 체계 구축
 - 어린이 식품안전보호구역 책임 구역제 운영 및 교차 점검 실시

■ 세부 추진계획

가. 학부모 안전지킴이 지정 및 운영

○ 지정

- 소비자식품위생감시원의 자격을 갖춘 자로 지정하되, 학교 주변의 식품 판매 환경에 관심이 많은 학부모 우선 지정
 - 학교장 추천 및 참여의사 확인
- 임 기 : 2년 (2014년 5월 위촉)
 - 소비자식품위생감시원 운영규정(식약청고시제2013-196호, '13.7.18)에서 정한 임기 및 해촉에 관한 사항 준용
- 그린푸드존 책임 구역제 지정·운영(전담 구역 및 업소)

○ 운영

- 활동방법 : 2인 1조 운영
(전담 관리원 2인 또는 공무원 1인, 전담관리원 1인)
 - * 분기별 1회 이상 전담구역 간 책임 그린푸드존 교차 점검
- 활동주기 : 월 2회이상
- 활동비 : 40,000원(1일/1인)
- 교육 : 연 2회이상 실시 및 수시교육

나. 소요예산 : 14,400천원(학부모지킴이활동비)

(9,600천원-식품진흥기금, 4,800천원-서울시 국비보조금)

5 우수판매업소 지정·운영

위생적인 시설을 갖추고 어린이 기호식품 중 고열량·저영양 식품을 판매하지 않는 업소를 어린이 기호식품 우수판매업소로 지정·운영

■ 사업개요

- 기 간 : 2015. 1월 ~ 12월
- 주요내용 : 어린이 기호식품 우수판매업소 지정·운영
 - 1개업소당 30백만원이내 시설개선자금 지원 알선
(식품진흥기금 용자 알선)

■ 세부 추진계획

- 신규 지정 추진 : 2개소 ('14년말 현재 11개소 지정)
 - 우수판매업소 지정
 - 어린이 식품안전보호구역 내 위생적인 시설을 갖추고 고열량 저영양 식품을 판매하지 않는 업소
- 지원 및 관리
 - 지원 : 시설개선자금 지원 알선 및 지정업소 표지판 지원
 - 시설개선자금 지원을 받은 자가 우수판매업소로 지정을 받지 못한 경우 지원금 반환 조치
 - 관리 : 고열량·저영양 식품 및 어린이 기호식품 중 고카페인 함유 식품 판매 여부 등 상시 지도 점검

5. 행정사항

■ 점검시 유의사항

- 조편성 기준 : 2인 1조
 - 점검 업무의 객관성 및 공정성 유지
 - 전담관리원 2인 또는 공무원 1인과 전담관리원 1인
- 분기별 1회이상 교차점검
 - 업무의 효율성 및 투명성 제고
 - 전담 관리원별 책임 그린푸드존 교차 점검 실시
- 학부모 식품안전지킴이 사전 교육 실시
 - 학부모 식품안전지킴이 점검조 구성
 - 관련 법령, 표시기준, 취급기준, 지도점검 매뉴얼 등 교육
 - 어린이 기호식품 취급업소 지도 ,계몽 시 유의 사항 등 안내
- 점검방법 : 어린이기호식품 취급업소 지도 점검 시에는 필히 점검 표에 의한 점검 실시

■ 교육 및 활동실적 제출

- 교육실시 결과 : 반기 종료 후 10일 이내 제출
 - 대상교육 : 학부모 식품안전지킴이(전담 관리원) 교육
 - 어린이 기호식품 조리·판매업소 영업주 교육

- 어린이 식생활안전관리 활동 실적 제출
 - 월 보 : 익월 5일 이내 제출
 - 반기보(상·하반기) : 반기 종료 후 익월 10일 이내 제출

- 붙임 1. 업종별 자율점검표 1부.
2. 업종별 업소 지도·점검표 1부.

그린푸드존 내 영업자가 꼭 지켜야 할 사항

(자율점검표 : 주 1회 이상 점검)

일반·휴게음식점,제과점 등

구분	꼭 지켜야 할 사항	점검일자			
개인 위생 관리	◦ 반드시 손을 깨끗이 씻고 조리합니다.				
	◦ 손에 상처가 있을 때 식품조리를 하지 않습니다.				
	◦ 건강에 이상이 있을 때 조리를 하지 않습니다.				
	◦ 건강진단은 정기적(매년 1회 이상)으로 받고 있습니다.				
	◦ 조리시에는 위생모자 및 위생마스크를 항상 착용합니다.				
식재료 관리 및 보관	◦ 식재료 구입시 표시사항, 유통기한, 포장상태, 이물혼입 등을 확인합니다.				
	◦ 식재료는 보관기준에 맞게 냉장·냉동으로 보관하고 있습니다.				
	◦ 식품오염을 방지하기 위해 식품과 비(非)식품은 구분하여 보관합니다.				
	◦ 식재료는 유통기한이 짧은 순서대로 사용하고 있습니다.				
	◦ 유통기한이 지난 원료를 식품조리에 사용하지 않습니다.				
	◦ 조리된 식품은 위생덮개를 사용하여 안전하게 보관합니다.				
작업 위생 관리	◦ 식재료를 다듬을 때 바닥에서 작업하지 않습니다.				
	◦ 칼, 도마는 육류용, 어패류용, 채소류용으로 구분하여 사용합니다.				
	◦ 식재료 해동 시 다른 식재료와 구분하여 해동합니다.				
	◦ 세척 시 채소류, 어패류, 육류를 구분하여 작업합니다.				
환경 위생 관리	◦ 조리작업 후 조리 시설, 기구를 세척 및 살균합니다.				
	◦ 식재료 세척제 및 식기류 세척제를 구분하여 사용합니다.				
	◦ 냉장고 및 냉동고를 청결하게 관리합니다.				
	◦ 주방바닥을 청소한 후 물기를 제거합니다.				
	◦ 배수구덮개는 청소 후 살균소독제로 소독합니다.				

☆ 점검한 사항에 대해 “○” 또는 “√”로 표시

그린푸드존 내 영업자가 꼭 지켜야 할 사항

(자율점검표 : 주 1회 이상 점검)

식품판매점, 학교매점 등

구분	꼭 지켜야 할 사항	점검일자			
		/	/	/	/
취급식품관리	◦ 식품 구입시 유통기한 등 한글표시사항과 포장상태 등을 확인합니다.				
	◦ 유통기한이 지난 제품은 판매하지 않습니다.				
	◦ 최소판매 단위로 포장된 식품을 임의대로 뜯어 분할 판매하지 않습니다.				
	◦ 고열량·저영양 식품은 판매하지 않습니다.(학교매점)				
	◦ 식품의 보존·보관기준에 맞게 냉장·냉동 보관하여 판매합니다.				
	◦ 해동된 냉동제품을 다시 냉동하여 판매하지 않습니다.				
판매환경관리	◦ 식품을 햇빛이 닿지 않는 서늘한 장소에 진열·보관하여 판매합니다.				
	◦ 냉장고 및 냉동고를 청결하게 관리합니다.				
	◦ 식품을 위생적으로 진열, 보관하여 판매합니다.				
	◦ 식품을 바닥에 보관·판매하지 않습니다.				
	◦ 식품판매 장소에 방서 및 방충시설이 되어 있습니다.				
	◦ 전자렌지는 청결하게 관리하고, 사용이 가능한 용기만을 사용합니다.				
	◦ 위생용 빨대는 뚜껑이 있는 용기에 담아 사용합니다.				
기타	◦ 사행심을 조장하거나, 성적인 호기심을 유발하는 식품을 취급하지 않습니다.				
	◦ 식품접객업 영업신고를 한 경우에만 슬러시를 판매합니다.				

☆ 점검한 사항에 대해 “○” 또는 “√”로 표시

어린이 기호식품 판매업소 점검표

① 업소명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	

⑤ 신고 번호	제 호 <small>※무신고 자유업의 경우 생략</small>	⑥ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 기타식품판매업 <input type="checkbox"/> 학교매점 <input type="checkbox"/> 슈퍼마켓 <input type="checkbox"/> 편의점 <input type="checkbox"/> 문방구 <input type="checkbox"/> 자판기(영업신고 제외대상) <input type="checkbox"/> 기타
---------	---------------------------------------	---------	---

점 검 사 항		점검 결과	비고
○ 영업 신고 여부(기타식품판매업에만 해당)		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 표시기준 위반 여부	○ 무표시 제품의 유통·판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 원산지 미표시 제품의 판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 업소명 및 소재지 미표시 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 기타 표시기준 위반 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 허용외 첨가물 사용 여부	○ 원재료에 적색2호 재료를 사용하였는지 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 그 외 허용외 첨가물 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 냉장·냉동 위반	○ 냉장·냉동 보관하여야 하는 제품에 대한 보관·진열·운반 등 부적절 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 냉장·냉동 시설의 정상 가동 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 고열량·저영양 식품 판매 여부 (학교, 우수판매업소만 해당)		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 위생상태 불량 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 유통기한 경과제품 진열·보관·판매 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 어린이 정서저해식품 판매 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 그 밖의 사항	○ 부패·변질 식품 판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 유통기한 또는 제조일자 위·변조 행위 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 그 외 위반 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<점검자 의견>			

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

2015년 월 일

영업자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)

어린이 기호식품 조리·판매 식품접객업소 점검표

① 업소명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	

⑤ 신고 번호	제 호	⑥ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 휴게음식점영업 <input type="checkbox"/> 제과점영업	<input type="checkbox"/> 일반음식점영업 <input type="checkbox"/> 기타
---------	-----	---------	--	---

점 검 사 항		점 검 결 과	비 고
○ 영업허가(신고) 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 허위·과대 광고 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 허용외 첨가물 사용 여부	○ 원재료에 적색 2호 재료를 사용하였는지 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 그 외 허용외 첨가물 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 냉장·냉동 위반	○ 냉장·냉동 보관 준수 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 냉장·냉동 시설의 정상 가동 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 위생상태 불량 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 유통기한 경과제품 진열·보관·판매 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 어린이 정서저해식품 판매 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 그 밖의 사항	○ 무허가(무신고) 또는 무표시 원료 및 식품의 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 부패·변질된 원료 및 식품 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 조리기구 등 사용 후 세척·살균 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 원료 보관실·제조가공실·포장실·화장실·조리장 등의 위생관리 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 기타 식품위생법상 영업자 준수사항 준수여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 유통기한 또는 제조일자 위·변조 행위 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 유통기한 경과 원료의 제조·가공시 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
	○ 부패·변질 식품 판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 건강진단을 년 1회 받았는지 여부		<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<점검자 의견>			

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

2015년 월 일

영업자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)

어린이 기호식품 즉석판매 제조·가공업소 점검표

① 업소명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	

⑤ 신고 번호	제 호	⑥ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 즉석판매 제조·가공업
---------	-----	---------	--------------------------------------

점 검 사 항	점검 결과	비고
○ 영업신고 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 표시기준 위반 여부	○ 무표시 제품의 제조·판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 영양성분 표시 위반 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 유통기한 표시 위반 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 원재료 표시 위반 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 그 외 표시기준 위반 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
○ 허위·과대 광고 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 허용외 첨가물 사용여부	○ 원재료에 적색 2호 재료를 사용하였는지 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 그 외 허용외 첨가물 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
○ 냉장·냉동 위반	○ 냉장·냉동 보관 준수 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 냉장·냉동 시설의 정상 가동 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
○ 위생상태 불량 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 유통기한 경과제품 진열·보관·판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 그 밖의 사항	○ 무허가(무신고) 또는 무표시 원료 및 식품의 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 부패·변질된 원료 및 식품 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 조리기구 등 사용 후 세척·살균 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 원료보관실·제조가공실·포장실·화장실·조리장 등의 위생관리 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 기타 식품위생법상 영업자 준수사항 준수 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 유통기한 또는 제조일자 위·변조 행위 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 유통기한 경과 원료의 제조·가공시 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
	○ 부패·변질 식품 판매 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부
○ 건강진단을 년 1회 받았는지 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<점검자 의견>		

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

2015년 월 일

영업자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)

영업신고 대상 식품자동판매기 점검표

① 업소명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	

⑤ 신고 번호	제 호
---------	-----

점 검 사 항	점 검 결 과	비 고
○ 영업신고 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 비··눈·직사광선으로부터 보호할 수 있는 차양시설 설치 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 마시기에 적합한 먹는 물 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 더운물 필요 제품의 최종음용온도 70°C 이상(최초음용온도 68°C 이상) 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 유통기한 경과 제품 보관 및 사용 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 자판기내부(재료혼합기·급수통·급수호스 등) 하루 1회 이상 세척·소독 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 기타 식품위생법상 영업자 준수사항 준수 여부	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
<점검자 의견>		

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

2015년 월 일

영업자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)
점검자	성 명	(인)