

[붙임 1]

어린이 기호식품 조리·판매 식품접객업소 지도·점검표

① 업체명		② 소재지	
③ 대표자		④ 전화번호	

⑤ 신고 번호	제 호	⑥ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 휴게음식점 <input type="checkbox"/> 제과점
⑦ 영업 면적	m ²	⑧ 종사자 수	명

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지 지도사항
1. 영업신고 사항 (식품위생법 제37조)	o 영업신고 여부		
	o 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)		
	o 영업 신고증 영업장내 보관·게시 여부		
2. 원재료 관리 (식품위생법 제4조, 제7조, 제10조)	o 무신고 원료 및 식품의 사용 여부		
	o 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부		
	o 사용 중인 튀김기름(식용유지류)의 위생적 관리 여부		
	o 무표시 원료 및 식품의 사용 여부		
3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (식품위생법 제3조)	o 식품 등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 설치류 서식 등)		
	o 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하는지 여부		
	o 식품 등의 보관·운반·진열 시에는 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부 (시설의 적정온도 작동 여부)		
	o 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부		
	o 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균 하는 등 청결하게 유지관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부		
o 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부			

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지 지도사항
4. 시설기준 관리 (식품위생법 제36조)	o 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부		
	o 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손 씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부		
	o 폐기물용기는 오물, 악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부		
	o 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부		
	o 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 (자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)		
	o 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부		
	o 수도물이나 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부		
	o 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부		
	o 화장실이 콘크리트 등으로 내수성 자재로 되었는지 여부		
	o 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부		
5. 건강진단 및 위생 교육, 조리사고용 (식품위생법 제40조, 제41조, 제34조)	o 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부		
	o 화장실에 손 씻는 시설을 갖추었는지 여부		
	o 영업자의 건강진단 실시 여부		
	o 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명)		
	o 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부		
o 법 제41조에 의거 영업자 위생교육 이수 여부			

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
6. 영업자 준수사항 등 (식품위생법 제44조)	o 물수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방 용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부		
	o 축산물위생관리법 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물 또는 야생 동·식물보호법 위반 포획야생동물을 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	o 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하는지 여부		
	o 신고를 받거나 신고한 영업 외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부		
	o 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 먹는 물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 - 전 항목 검사(3년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사 실시 년도 제외)		
	o 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하는지 여부		
	o 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식을 다시 사용·조리하는지 여부 - 주방에 남은 음식을 모아두는 전용 수거통이 있는지		
	o 식품접객영업자는 낭비 없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하고 공동 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부		
	o 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받는지 여부(식육의 경우는 중량당 가격 표시, 원/그램당)		
	o 기타 식품위생법 위반 여부		

구 분	점 검 사 항	점검 결과	위반 또는 현지 지도사항
7. 어린이 기호식품 관리 (어린이 식생활 안전관리 특별 법 제8조)	o 고열량·저영양 식품 판매여부(우수판매업소)		
	o 고카페인 함유식품 판매여부(우수판매업소)		
8. 지도·권장사항	o 식중독 발생 우려가 있는 생굴 등 어패류 등을 사용할 경우 보관·취급 등에 관한 위생관리 철저		
	o 가열조리식품의 신속 냉각 및 적정 보관여부		
	o 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지여부		
	o 종업원의 반지, 시계, 목걸이 등 장신구 착용여부		
	o 식품의 조리 시 마스크 착용여부		
	o 음용수로 제공하는 정수기의 세척 및 소독 등 청결여부		
<input type="checkbox"/> 점검자 종합의견			

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 부적합 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 년 월 일

확인자		성 명	(인)
점검자 소속	직급	성 명	(인)
점검자 소속	직급	성 명	(인)

어린이 기호식품 판매업소 위생점검표

조사결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

□ 영업신고사항

① 업 체 명		② 전화번호	
③ 소 재 지			
④ 대 표 자			
⑦ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 학교매점 <input type="checkbox"/> 슈퍼마켓 <input type="checkbox"/> 편의점 <input type="checkbox"/> 문방구 <input type="checkbox"/> 기타		

20 년 월 일

확인자			성 명	(인)
점검자	소속	직급	성 명	(인)
점검자	소속	직급	성 명	(인)

□ 지도·점검 현황

	구 분	점검 결과	위반 또는 현지지도사항
	세부항목		
위생적 취급여부 (식품위생법)	제품보관창고·판매장 바닥 등 영업장 내부 청결상태(청소상태, 해충 등)		
	냉동·냉장시설 청결관리여부(서리 제거, 바닥 물고임 방지)		
	냉동·냉장 제품 적정 보관, 진열, 판매 여부		
	쓰레기의 위생적 처리 여부(뚜껑 있는 처리용기 설치 등)		
취급 식품관리 (식품위생법)	무허가 또는 무표시 제품 취급여부		
	유통기한 경과 제품 취급여부		
	식품을 위생적으로 진열, 보관하여 판매하는지 여부		
	허위·과대 광고 제품 판매 여부		
	식용 제품과 청소용품 등 비식용 자재의 구분 보관여부		
기타 (식품위생법)	영업신고 여부(식품접객업 영업신고를 하고 슬러시 판매 여부 등)		
	영업장의 환기시설, 방충·방서시설 설치여부		
어린이 기호식품관리 (어린이 식생활안전관리 특별법)	고열량·저영양 식품 판매여부(학교매점, 우수판매업소)		
	고카페인 함유식품 판매여부(학교매점, 우수판매업소)		

※ 작성방법 : 점검결과는 ○,× 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 부적합 및 현지 지도 내용은 간략하게 기재

식품자동판매기 지도·점검표

업체명			신고번호	제 호
대표자		소재지		
전화번호		취급품목		

구 분	점 검 사 항	점검 결과
1. 시설기준 등	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업신고 여부 ○ 옥외에 설치된 자판기 비·눈·직사광선으로부터 보호 할 수 있는 차양시설 설치 여부 ○ 마시기에 적합한 먹는 물 사용 여부 ○ 더운물을 필요로 하는 제품의 최종음용온도가 70℃이상(다만, 제품의 최종음용온도는 68℃이상)되는지 여부 ※ 자판기 외부의 디지털로 표시된 온도가 아닌 실제 제품 온도 ※ 옥외에 설치된 식품자동판매기 온도 측정 시 바깥온도를 고려하여 온도 측정(특히 동절기) 	
2. 영업자의 준수 사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품제조가공업체 등에서 적법하게 제조 가공된 제품인지 여부 ○ 유통기한 경과 제품 보관 및 사용여부 ○ 자판기 내부(재료혼합기·급수통·급수호스 등) 하루 1회 이상 세척 또는 소독 여부 ○ 뚜껑이 있는 쓰레기통 비치 여부 ○ 쥐·바퀴 등 해충이 자판기내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 ○ 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하고, 점검일시, 점검자, 점검결과를 표시할 수 있는 아크릴로 된 점검표가 비치(부착)되어 있는지 여부 ○ 자판기에 영업신고 번호, 영업자의 주소·성명, 제품의 명칭 및 고장시의 연락전화번호가 표시되어 있는지 여부 	
3. 기타	<ul style="list-style-type: none"> ○ 온장보관 자동판매기에 대하여도 유통기한 경과 또는 보존온도 준수 여부 등 ○ 냉음료에 사용되는 얼음은 식용얼음 기준 및 규격에 적합하여야 함 	
4. 어린이 식생활안전 관리 사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품 판매여부(학교매점, 우수판매업소) 	

위와 같이 지도·점검하였음을 확인합니다.

20 년 월 일

확인자(위생관리책임자)	성명	(인)
점검자 소속	직급	성명 (인)
점검자 소속	직급	성명 (인)

어린이 식품안전보호구역 내 영업자 자율점검표

□ 일반·휴게음식점, 제과점 등

구분	꼭 지켜야 할 사항	점검일자			
		/	/	/	/
개 인 위 생 관 리	○ 반드시 손을 깨끗이 씻고 조리합니다.				
	○ 손에 상처가 있을 때 맨손으로 식품을 취급하지 않습니다.				
	○ 건강에 이상이 있을 때 조리를 하지 않습니다.				
	○ 건강진단은 정기적(매년 1회 이상)으로 받고 있습니다.				
	○ 조리 시에는 위생모자 및 위생복 등은 항상 착용합니다.				
식 재 료 관 리 및 보 관	○ 식재료 구입 시 표시사항, 유통기한, 포장상태, 이물혼입 등을 확인합니다.				
	○ 식재료는 보관기준에 맞게 냉장·냉동으로 보관합니다.				
	○ 교차오염을 방지하기 위해 비(非)식품과 구분하여 보관합니다.				
	○ 식재료는 유통기한이 짧은 순서대로 사용합니다.				
	○ 유통기한이 지난 원료를 식품조리에 사용하지 않습니다.				
	○ 조리된 식품은 위생덮개를 사용하여 안전하게 보관합니다.				
작 업 위 생 관 리	○ 식재료 취급은 바닥에서 작업하지 않습니다.				
	○ 칼, 도마는 육류용, 어패류용, 채소류용으로 구분하여 사용합니다.				
	○ 식재료 해동 시 다른 식재료와 구분하여 해동합니다.				
	○ 세척 시 채소류, 어패류, 육류를 구분하여 작업합니다.				
환 경 위 생 관 리	○ 조리 작업 후 조리시설, 기구 등을 세척 및 살균을 합니다.				
	○ 식재료 세척제 및 식기류 세척제를 구분하여 사용합니다.				
	○ 냉장고 및 냉동고를 청결하게 관리합니다.				
	○ 주방바닥을 청소한 후 물기는 제거합니다.				
	○ 배수구덮개는 청소 후 살균소독제로 소독합니다.				

※ 점검한 사항에 대해 “○” 또는 “√”로 표시

※ 주 1회 이상 점검

□ 식품판매점, 학교매점 등

구분	꼭 지켜야 할 사항	점검일자			
취급식품관리	◦ 식품 구입 시 유통기한 등 한글표시사항과 포장상태 등을 확인합니다.				
	◦ 유통기한이 지난 제품을 판매하지 않습니다.				
	◦ 최소판매 단위로 포장된 식품을 임의대로 뜯어 분할 판매하지 않습니다.				
	◦ 고열량·저영양 식품은 판매하지 않습니다.(학교매점, 우수판매업소)				
	◦ 고카페인 함유식품은 판매하지 않습니다.(학교매점, 우수판매업소)				
	◦ 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 방충시설을 설치합니다.				
	◦ 전자렌지는 청결하게 관리하고, 사용이 가능한 용기만을 사용합니다.				
	◦ 슬러시용 빨대는 뚜껑이 있는 용기에 담아 사용합니다.				
기타	◦ 사행심을 조장하거나, 성적인 호기심을 유발하는 식품을 판매하지 않습니다.				
	◦ 식품접객업 영업신고를 하고 슬러시를 판매합니다.				

※ 점검한 사항에 대해 “○” 또는 “√”로 표시

※ 주 1회 이상 점검