# 패스트푸드점 홍보자료

* 금일 방문하신 분들은 식품관련 업체 감시, 수거.검사 지원 등 식품안전관리 활동을 위해 관할 지방자치단체에서 위촉한 "소비자식품위생감시원" 분들입니다.

## □ 방문 개요

○ 목적 : 특별점검 전 위생관리 계도 및 홍보 활동을 위함

○ 대상 : 관할지역 내 식품접객업소로 신고 된 패스트푸드점

## 알려드립니다

### 1. 패스트푸드점에 대한 위생점검이 있을 예정입니다.

○ 상반기 중 전국의 패스트푸드점을 대상으로 지자체에서 일제 위생점검이 있을 예정입니다.(날짜 미정)

### 2. 기본안전수칙 위주로 중점 점검이 실시됩니다. (붙임1)

○ 기본안전수칙이란?

- 식품의 제조·가공·조리 등 취급시 안전확보를 위해 반드시 지켜야 할 사항으로 위반 시 2차 사고 유발 또는 인체 위해를 가할 우려가 있는 기본 준칙

○ '16년에는 기본안전수칙을 중심으로 지도·점검을 실시할 계획으로 기본안전수칙 사항에 대해 다시 한번 점검하여 주시기 바랍니다.

### 3. 나눠드린 체크리스트로 위생상태를 재점검하시기 바랍니다. (붙임2)

○ 동 체크리스트는 실제 식품위생감시원(공무원)이 패스트푸드점 지도·점검 시 확인하는 항목들입니다. 향후 위생점검 시 위반사항이 발생되지 않도록 체크리스트를 활용하여 위생취약 부분은 없는지 재확인 하시기 바랍니다.

## < 기 타 >

○ 위생점검 전 사전공지 및 자체 위생관리토록 **홍보하기 위한 활동**으로 위반사항 **적발을 위한 점검활동이 아닙니다.**

○ 활동내용의 확인을 위해 소비자식품위생감시원의 활동일지에 확인 싸인을 해주시기 바랍니다.

## 【붙임 1】 기본안전수칙 점검 항목

| 기본안전수칙 점검 항목 |
|---|
| ① 무등록(무신고), 무표시 제품 취급 여부 |
| ② 유통기한 경과제품 취급 여부 |
| ③ 제조·가공·포장, 조리실 등 위생적 유지·관리 여부 |
| ④ 방충·방서시설 설치 및 적정 관리 여부 |
| ⑤ 자가 품질검사 실시 여부(패스트푸드점 해당 없음) |
| ⑥ 건강진단 실시 여부 |
| ⑦ 지하수 수질검사 실시 여부 |
| ⑧ 이물혼입 방지시설 설치 및 적정관리 여부 |
| ⑨ 냉동·냉장 보관기준 준수 여부 |
| ⑩ 손님에게 제공된 음식물 재사용 여부 |

【붙임 2】

# 패스트푸드점 위생관리 체크리스트

| 구 분 | 점 검 사 항 |
|---|---|
| 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 원료 및 식품의 사용 여부 |
| | o 부패.변질된 원료 및 식품의 사용 여부 |
| | o 무표시 원료 및 식품의 사용 여부 |
| 3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조) | o 식품등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실등의 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 사용후에 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 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부 |
| | o 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 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 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부 |
| | 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 |

| 구 분 | 점 검 사 항 |
|---|---|
| | o 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 |
| | o 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부 |
| | o 화장실이 콘크리트등으로 내수성 자재로 되었는지 여부 |
| | o 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부 |
| | o 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부 |
| | o 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부 |
| 5. 건강진단 및 위생교육, 조리사고용 (법 제40조, 제41조, 제34조) | 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 |
| | o 조리사를 두었는지 여부(복어 조리.판매영업) |
| 6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조) | o 물수건.숟가락.젓가락.식기.찬기.도마.칼.행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부 |
| | o 축산물위생관리법 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물 또는 야생동.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 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부 |
| | o 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리.세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부<br>- 전 항목 검사(2년)<br>- 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외) |
| | o 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계.기구류등을 세척하여 살균하는지 여부 |
| | o 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용.조리하는지 여부<br>- 주방에 남은 음식을 모아두는 전용 수거통이 있는지 |
| | o 식품접객영업자는 낭비없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하고 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부 |

| 구 분 | 점 검 사 항 |
|---|---|
| | o 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받아야 한다(식육의 경우는 중량당 가격 표시, 원/ 그램당) |
| | o 기타 식품위생법 위반 여부 |
| 7. 지도.권장사항 | o 조리시 오염구역과 비오염구역등 설정 구분여부 |
| | o 식중독 발생 우려가 있는 생굴등 어패류등을 사용할 경우 보관.취급 등에 관한 위생관리 철저 |
| | o 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관여부 |
| | o 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지여부 |
| | o 종업원의 반지, 시계, 목걸이등 장신구 착용여부 |
| | o 식품의 조리시 마스크 착용여부 |
| | o 음용수로 제공하는 정수기의 세척 및 소독등 청결여부 |
| | o 영업장 내에 직접관리의 커피 미니자동판매기를 매일 세척.소독하는 등 위생적으로 관리되고 있는지 여부 |
| | o 쥐·바퀴 등 해충이 자판기 내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 |
| | o 업체 위생관리책임자 지정.운영여부 |
| | o 위생관리책임자의 일일점검 실시여부 |
| | o 남은 음식 발생량 매일 기록하는지 여부 |

# 대형뷔페 홍보자료

* 금일 방문하신 분들은 식품관련 업체 감시, 수거.검사 지원 등 식품안전관리 활동을 위해 관할 지방자치단체에서 위촉한 "소비자식품위생감시원" 분들입니다.

## □ 방문 개요

○ 목적 : 특별점검 전 위생관리 계도 및 홍보 활동을 위함

○ 대상 : 관할지역 내 일반음식점으로 신고 된 대형뷔페

## 알려드립니다

### 1. 대형뷔페에 대한 위생점검이 있을 예정입니다.

○ 상반기 중 전국의 대형뷔페를 대상으로 지자체에서 일제 위생점검이 있을 예정입니다.(날짜 미정)

### 2. 기본안전수칙 위주로 중점 점검이 실시됩니다. (붙임1)

○ 기본안전수칙이란?

- 식품의 제조·가공·조리 등 취급시 안전확보를 위해 반드시 지켜야 할 사항으로 위반 시 2차 사고 유발 또는 인체 위해를 가할 우려가 있는 기본 준칙

○ '16년에는 기본안전수칙을 중심으로 지도·점검을 실시할 계획으로 기본안전수칙 사항에 대해 다시 한번 점검하여 주시기 바랍니다.

### 3. 나눠드린 체크리스트로 위생상태를 재점검하시기 바랍니다. (붙임2)

○ 동 체크리스트는 실제 식품위생감시원(공무원)이 대형뷔페 지도·점검 시 확인하는 항목들입니다. 향후 위생점검 시 위반사항이 발생되지 않도록 체크리스트를 활용하여 위생취약 부분은 없는지 재확인 하시기 바랍니다.

## < 기 타 >

○ 위생점검 전 사전공지 및 자체 위생관리토록 **홍보하기 위한 활동**으로 위반사항 **적발을 위한 점검활동이 아닙니다.**

○ 활동내용의 확인을 위해 소비자식품위생감시원의 활동일지에 확인 싸인을 해주시기 바랍니다.

## 【붙임 1】 기본안전수칙 점검 항목

| 기본안전수칙 점검 항목 |
|---|
| ① 무등록(무신고), 무표시 제품 취급 여부 |
| ② 유통기한 경과제품 취급 여부 |
| ③ 제조·가공·포장, 조리실 등 위생적 유지·관리 여부 |
| ④ 방충·방서시설 설치 및 적정 관리 여부 |
| ⑤ 자가 품질검사 실시 여부(대형뷔페 해당 없음) |
| ⑥ 건강진단 실시 여부 |
| ⑦ 지하수 수질검사 실시 여부 |
| ⑧ 이물혼입 방지시설 설치 및 적정관리 여부 |
| ⑨ 냉동·냉장 보관기준 준수 여부 |
| ⑩ 손님에게 제공된 음식물 재사용 여부 |

【붙임 2】

# 대형뷔페 위생관리 체크리스트

| 구 분 | 점 검 사 항 |
|---|---|
| 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 원료 및 식품의 사용 여부 |
| | o 부패.변질된 원료 및 식품의 사용 여부 |
| | o 무표시 원료 및 식품의 사용 여부 |
| 3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조) | o 식품등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실등의 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 사용후에 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 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부 |
| | o 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 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 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부 |
| | 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 |

| 구 분 | 점 검 사 항 |
|---|---|
| | o 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 |
| | o 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부 |
| | o 화장실이 콘크리트등으로 내수성 자재로 되었는지 여부 |
| | o 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부 |
| | o 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부 |
| | o 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부 |
| 5. 건강진단 및 위생교육, 조리사고용 (법 제40조, 제41조, 제34조) | 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 |
| | o 조리사를 두었는지 여부(복어 조리.판매영업) |
| 6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조) | o 물수건.숟가락.젓가락.식기.찬기.도마.칼.행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부 |
| | o 축산물위생관리법 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물 또는 야생동.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 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부 |
| | o 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리.세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부<br>- 전 항목 검사(2년)<br>- 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외) |
| | o 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계.기구류등을 세척하여 살균하는지 여부 |
| | o 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용.조리하는지 여부<br>- 주방에 남은 음식을 모아두는 전용 수거통이 있는지 |
| | o 식품접객영업자는 낭비없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하고 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부 |

| 구 분 | 점 검 사 항 |
|---|---|
| | o 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받아야 한다(식육의 경우는 중량당 가격 표시, 원/ 그램당) |
| | o 기타 식품위생법 위반 여부 |
| 7. 지도.권장사항 | o 조리시 오염구역과 비오염구역등 설정 구분여부 |
| | o 식중독 발생 우려가 있는 생굴등 어패류등을 사용할 경우 보관.취급 등에 관한 위생관리 철저 |
| | o 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관여부 |
| | o 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지여부 |
| | o 종업원의 반지, 시계, 목걸이등 장신구 착용여부 |
| | o 식품의 조리시 마스크 착용여부 |
| | o 음용수로 제공하는 정수기의 세척 및 소독등 청결여부 |
| | o 영업장 내에 직접관리의 커피 미니자동판매기를 매일 세척.소독하는 등 위생적으로 관리되고 있는지 여부 |
| | o 쥐·바퀴 등 해충이 자판기 내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 |
| | o 업체 위생관리책임자 지정.운영여부 |
| | o 위생관리책임자의 일일점검 실시여부 |
| | o 남은 음식 발생량 매일 기록하는지 여부 |