

식품접객업소 위생 및 원산지 관리 지도·점검표

□ 영업소 현황

업 소 명		신 고 번 호	
대 표 자		전 화 번 호	
소 재 지			
업 종		면 적	

□ 점검내용 및 점검결과

구 분	점 검 사 항	점검결과
1. 신고사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업신고 여부 ○ 영업변경신고 여부 ○ 영업신고증 보관·비치 여부 	
2. 식품 등 위생적 취급기준	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원료보관창고의 청결여부 ○ 냉동·냉장식품의 적정보관 및 기계작동여부 ○ 조리원 위생모 착용 등 개인위생 여부 ○ 식기 및 조리기구 세척, 살균 등 청결관리여부 ○ 무신고 수입식품 등 부정·불량식품 사용여부 ○ 표시기준 위반제품 사용여부 <ul style="list-style-type: none"> - 제품명, 식품의유형, 업소명및소재지, 유통기한, 내용량 등 표시사항 위반제품 ○ 유통기한경과제품 조리목적보관 및 사용여부 	
3. 시설기준	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리장 개방여부 ○ 조리장배수구 덮개 설치여부 ○ 조리장에는 조리시설, 세척시설, 폐기물용기, 손씻는 시설 등 설치여부 ○ 조리장내 주방용식기류 소독시설 설치여부 (자외선, 전기살균소독기, 열탕세척소독시설) ○ 조리장 환기시설 설치여부 ○ 방충, 방서 및 타일부착여부(권장) ○ 화장실에 손씻는 시설 설치여부 ○ 기타 업종별 시설 기준 준수여부 	
4. 영업자 준수사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 축산물위생관리법에 의한 검사를 받지 않은 축산물을 원료로 사용하는지 여부 	

구 분	점 검 사 항	점검결과
4. 영업자 준수사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당 업종명과 허가받은 상호표기 여부 ○ 가격표시제 이행여부 <ul style="list-style-type: none"> - 최종지불가격 표시(부가세 등 별도 표기금지) - 식육 100g당 가격표시 - 외부 가격표시(150㎡이상 휴게·일반음식점) ○ 야생동물 조리·판매여부 ○ 지하수 사용시 먹는물관리법 규정에 의한 검사를 받았는지 여부 ○ 허가 또는 신고 받은 영업 이외의 영업여부 ○ 남은 음식 재사용 여부 등 ○ 청소년 주류제공 및 고용 여부 	
5. 원산지 표시 ('16.2.3.법률개정, 유효기간:'16.12.31)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원산지표시 이행여부 <ul style="list-style-type: none"> - 축산물: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(업소포함) - 농산물: 쌀, 배추김치(배추, 고춧가루), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지) - 수산물: 납치(갱어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어(민물장어) 낙지, 고등어, 명태, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기 ○ 표시방법 적정여부 <ul style="list-style-type: none"> - 메뉴판 밑에 메뉴판 글자크기와 같거나 크게 표시 - 원산지 표시판: 29cm×42cm이상, 글자크기: 60포인트 이상 - 국내산/수입산(수입국가명 포함) 구분표시 - 쇠고기의 경우, 식육종류(한우, 젓소, 육우) 표시 - 섞음비율이 높은 순서대로 표시: 쇠고기(호주산과 국내산을 섞음) 	
6. 개인위생	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업주 및 종사자 건강진단 실시여부 ○ 타인에게 해를 끼칠 우려가 있는 질병에 걸린자의 고용여부 	
7. 기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기타 법령관련 위반여부 ○ 식품조리시 마스크 착용여부(권장) ○ 종사원 손, 손톱 및 반지 착용여부(권장) 	
8. 점 검 자 종합의견	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종사자 친절도 여부 : <p>【총 평】</p>	

2016 년 월 일

점검자 : 소 속	직급	성명	(서명)
소 속	직급	성명	(서명)
단체명		성명	(서명)
단체명		성명	(서명)
단체명		성명	(서명)