

## 즉석판매제조·가공업소 준수사항

- 2 영업신고증은 업소 안에 보관하여야 한다.
- 2 생산(판매)제품의 표시기준(제품명, 원재료 및 성분, 유통기한, 보관방법 등)을 표시해야 한다. ⇒ 원재료에 대하여는 원산지 표시를 반드시 하여야 한다.(국내산, 수입산 기재)
- 2 즉석판매제조·가공업소에서 생산된 식품은 유통을 목적으로 판매할 수 없다.
  - 제조·가공한 제품을 영업장 외의 장소(영업신고한 장소와 떨어진 곳)에서 판매하거나 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니된다.
- 2 즉석판매제조·가공업소 내에 손님이 먹고갈 장소를 설치해서는 아니된다.
- 2 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표를 붙여야 하며, 가격표대로 요금을 받아야 한다.
- 2 유통기한이 경과된 제품을 진열·보관하거나 이를 식품의 제조·가공에 사용하여서는 아니된다.
- 2 위생교육은 반드시 1년에 1회 받아야 한다.(만일 2개 업소이상일 경우 업소수마다)  
(위생교육 문의 : 한국식품산업협회 ☎02)3470-8150 / www.kfia.or.kr)
- 2 영업자 및 업소에서 식품을 취급하는 모든 종사자(배달, 서빙 포함)는 1년에 1회 건강진단결과서(보건증)를 받아 업소 내에 보관하여야 한다.(보건증문의:2241-5908~12)
- 2 식품등을 취급하는 원료보관실·제조·가공실·포장실등의 내부에 위생해충을 방제 하여 그 배설물 등이 발견되지 않도록 하고 업소를 청결하게 관리하여야 한다.
- 2 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리 하여야 한다.
- 2 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하여야 하고 냉동·냉장시설 및 운반 시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다. 또한 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계기구 및 음식기는 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 위생적으로 보관 관리하여야 한다.
- 2 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
- 2 즉석판매제조·가공업 중 다음 식품은 자가품질검사를 이행하여야 한다.

빵류(크림빵에 한한다),설탕,포도당,과당,올리고당류,식육제품,어육가공품(어묵, 어육소시지 등),두부류,묵류,식용유,지류(입착식용유만),인스턴트 커피,특수용도식품,드레싱,음료류,추출가공식품,아이스크림제품류,즉석섭취식품(도시락,김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만,순대류 및 기타식품류(캡슐류만) : 9개월마다 1회이상 식품유형별 검사항목

문의 : 성북구보건소 보건위생과(주무관 박현미) ☎ 2241-6174  
서울시 성북구 화랑로 63(아월곡동, 성북구보건소) 7층 보건위생과(식품안전팀) 우:136-865

☆ 상기 준수사항을 지키지 않을 경우 과태료 부과, 영업정지 등 행정처분 됩니다.  
- 영업신고증과 다른 변동사항이 발생할 경우 성북구보건소 보건위생과로 신고해 주십시오.

## 즉석판매제조가공업 영업과 관련 『식품등의 표시기준』 안내

■ 식품위생법에 의거 식품등의 표시기준에 따라 제조·가공·판매하는 식품에 대하여 표시사항을 반드시 표시해야 한다.

□ 즉석판매제조가공업 영업자는 자신이 제조·가공한 식품을 진열·판매하는 경우 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표시판을 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있습니다.

□ 당일 제조·가공한 날짜를 제조일자로 표시해야 합니다.

□ 표시사항 항목은 다음과 같습니다.

### ① 제품명

### ② 식품의 유형

☞ 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품, 추출가공식품 등

※ 유당·유처리식품/살균제품/멸균제품 표시

### ③ 업소명 및 소재지, 신고번호

### ④ 제조연월일(제조일)

☞ 즉석섭취식품(도시락, 김밥, 샌드위치, 햄버거), 설탕, 식염, 빙과류, 주류(맥주, 탁주, 약주는 제외)

### ⑤ 유통기한

### ⑥ 내용량

### ⑦ 원재료명 및 함량 (원산지 표기)

### ⑧ 보관방법

### ⑨ 소비자 안전을 위한 주의사항 표시

☞ 식품에 대한 피해의 신속한 신고를 위해 "부정불량식품 신고는 국번없이 1399"의 표시 등

□ 표시기준을 표시하지 않았을 경우에는 영업정지 및 품목·품목류 제조정지와 해당 제품 폐기 처분을 받게 됩니다.

□ 소비자에게 혼동을 주는 제품명 표시 금지

- 예 1) "고추가루"란 명칭은 고춧가루 100%인 제품명에만 사용가능함

- 예 2) 참기름과 들기름 등의 명칭은 100%인 제품에만 사용가능

□ 허위과대광고 표현 등 금지

- 예 1) 판매식품이 질병의 치료나 예방에 효과가 있다는 사항을 표시광고할 경우 허위광고로 고발됩니다.

- 예 2) 무농약 원료를 사용하지 않고 "무농약" 등의 표현 사용

즉석판매제조·가공업과 관련하여 문의가 있으시면 성북구보건소 보건위생과 담당 주무관 박현미(☎2241-6174)에게 전화주시면 친절히 상담해 드리겠습니다.