업무담당자 및 사업자용

이동하는 식품 조리·판매업소 영업절차·위생·안전관리 매뉴얼

2014. 11. 12.

관계부처 합동

목 차

Ⅰ. 추진 배경 ····· 1

Ⅱ. 영업 관련 가이드라인 ····· 2

1. 영업 절차 ····· 2

2. 부지별 사업자 선정절차 ····· 3

가. 관광지 및 관광단지 ····· 3

나. 체육시설 ····· 8

다. 도시공원 ····· 13

라. 하천 ····· 19

3. 자동차 구조변경 절차 ····· 26

4. 액화석유가스 안전검사 ····· 34

5. 식품위생법상 영업절차 ····· 42

Ⅲ. 위생관리 매뉴얼 ····· 55

1. 위생취약점 ····· 55

2. 위생관리 핵심수칙 ····· 57

3. 위생·안전관리 세부요령 ····· 59

가. 개인 위생관리 ····· 59

나. 식품 위생관리 ····· 62

다. 환경 위생관리 ····· 75

4. 식품위생법 관련규정 ····· 78

Ⅰ. 추진 배경

□ 자동차를 이용한 휴게음식점, 제과점영업이 가능

○ 규제개혁 장관회의에서 푸드트럭을 이용한 식품영업 가능하도록 제도개선 요구('14.3.20)

○ 유원시설에 한해 휴게음식점, 제과점영업이 가능('14.8.18)

○ 푸드트럭 개선방안 마련 및 관계부처 회의를 거쳐 도시 공원, 하천 부지, 관광지 및 체육시설의 일정 공간에 한해 운영 가능하도록 확대 허용('14.10.22)

□ 푸드트럭 영업신고 절차에 대한 가이드라인 마련

○ 신규로 시행되는 푸드트럭 영업에 대해 사업자 및 관련 기관에 영업신고 절차에 대한 가이드라인 필요

□ 이동하는 식품 조리·판매업에 대한 위생교육과 관리 필요

○ 이동, 공간 제약의 특성을 고려하여 위생관리 방법 마련 필요

○ 소규모 영업자들을 위한 눈높이 위생교육 필요

Ⅱ. 영업 관련 가이드라인

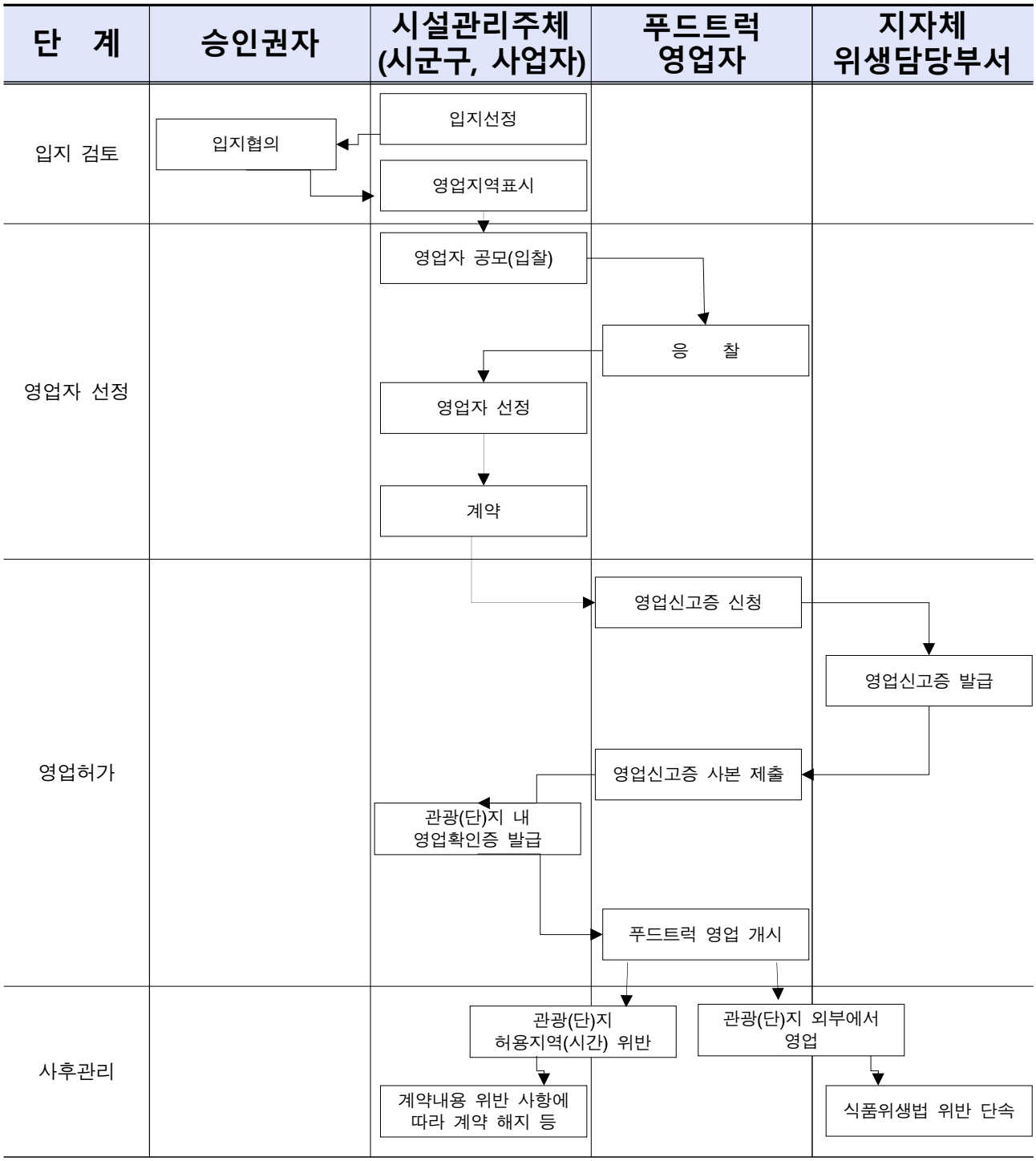
1 영업 절차

업무절차	관련 기관	영업자	비고
영업자 모집 공고	**(국가 및 지자체 / 민간)** ○ 영업관련 내용 공고 - 영업자 수, 장소, 기간, 영업시간, 업종(업태) 등 - 사업계획서(안) 제출	○ 영업자 모집공고에 따라 관련서류 제출 - 사업계획서에 식수 조달 방안 등 기본적인 사항은 의무적으로 기재	○ 허용 지역별(유원시설, 도시공원, 하천부지, 관광지, 체육시설)로 해당 기관에서 모집공고 실시
사업자 선정 (계약체결)	**(국가 및 지자체 / 민간)** ○ 사업계획서를 검토하여 사업자 선정	○ 사업자 선정 계약서를 푸드트럭 영업신고 시 지자체 위생담당 부서 제출	○ 관리 주체가 민간인 경우, 사업시행자와 계약 체결
자동차 구조변경	**(교통안전공단)** ○ 자동차 구조변경 신청 승인 - 자동차관리법령에 적합한 경우 승인(서류검사) ○ 구조변경 적합여부 검사 - 자동차관리법령에 적합한 경우 승인(자동차검사)	○ 자동차 구조변경 신청 승인을 받아 자동차정비사업자에게 구조변경 시공 ○ 자동차 구조변경 시공 후, 교통안전공단으로부터 구조변경 적합여부 검사	○ 용도가 이동용 음식 판매 특수자동차로 제조 된 경우, 구조변경 불필요 ○ 영업신고 시 자동차 등록증 구비(행정정보 공동이용 또는 영업자 제출)
액화석유가스 안전검사	**(한국가스안전공사)** ○ 완성검사 승인	○ 액화석유가스 시설 시공 후 완성검사 신청 - 승인신청 서류(3종) 제출	○ 자동차 구조변경 후 적합여부 검사 시 완성검사 합격증명서 제출
위생교육	**(위생교육기관)** ○ 업종별 위생교육실시 - 제과점영업: 제과협회(1회/월) - 휴게음식점 휴게업중앙회(2회/월)	○ 영업종류에 따른 위생교육 수료 - 신규교육: 6시간(영업전) - 보수교육: 3시간(매년)	○ 식품위생법 관련 영업신고 시 위생교육 수료증 제출
건강진단	**(보건소/병원/의원)** ○ 푸드트럭에서 식품을 직접 제조·가공·조리·판매하는 영업자/종업원 건강진단 실시	○ 영업 시작 또는 종사 전에 건강진단을 받아야 함 - 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환(한센병 등)	○ 영업 개시 후 주기적(1회/년)으로 받아야 함 ○ 영업신고 시 건강진단 결과서 제출
영업신고	**(시·군·구 위생담당 부서)** ○ 식품 영업신고 승인 - 푸드트럭 허용지역 계약서류, 자동차등록증 등 확인	○ 시·군·구 식품 위생담당 부서에 구비서류를 갖춰 영업신고 신청 - 구비서류 제출	○ 영업신고 승인 기관은 승인 후 1개월 이내에 반드시 현장 확인
영업신고변경 폐업	**(시·군·구 위생담당 부서)** ○ 영업신고사항 변경 및 폐업신고 승인	○ 시·군·구 식품 위생담당 부서에 구비서류를 갖춰 영업신고사항 변경 및 폐업 신청서 제출	○ 계약기간이 종료되면 영업이 자동 폐업되는 것으로 영업신고 시 조건 부여

2 부지별 사업자 선정절차

가 관광지 및 관광단지

1 허가 절차도



2 푸드트럭 입지 계약 절차

1단계 푸드트럭 도입 결정

□ 푸드트럭 입지 검토

○ **(입지 선정)** 푸드트럭 영업장의 관광진흥법의 저촉여부, 필요성, 단지 내 접근 편리성 및 이용객의 안전 등 고려

- 관광진흥법 제54조(조성계획의 수립 등) 및 시행규칙 제60조 제2항 별표 19에 따른 시설지구 안에 설치 가능 지역
- 시민들의 보행권을 침해하지 않는 지역
- 차량 통행에 지장이 없는 지역
- 주변에 폐기물 처리시설, 악취 발생원 등이 없는 위생적인 지역
- 푸드트럭 영업에 이용 가능한 전기, 상수도가 들어오는 지역
- 해충 등으로부터 안전한 곳
- 주변 식품판매 상권 등을 고려
- 주변에 이용 가능한 화장실이 있는 지역 등

○ **(입지 협의)** 사업시행자는 조성계획 승인권자에게 선정 위치 협의

- 관광진흥법 시행규칙 제60조 제2항에 따른 시설지구 안에 설치 부합여부 검토

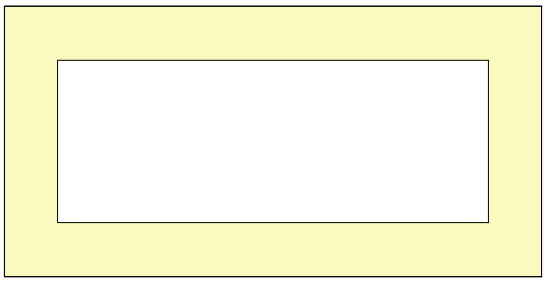
※ 관광진흥법 시행령 제47조 제1항 제2호에 따른 경미한 변경에 해당하는 경우 사업시행자는 관계 행정기관의 장과 승인권자에게 각각 통보하도록 조치

○ **(영업지역표시)** 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 지면 또는 표지판 등을 이용하여 표시

≪푸드트럭 영업지역 표시 ≫

♦ 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 푸드트럭 허용지역(시간) 및 업종을 도시공원 바닥에 페인트로 표시

※표시 예



음식판매자동차 허용지역-1(휴게음식점)
10:00～19:00(11월～2월 10:00～17:00)

♦ 푸드트럭 허용지역 크기는 푸드트럭 내 영업만 허용할 경우 푸드트럭 주차가능 크기[1]로 하고, 푸드트럭과 함께 이동식 야외탁자 등을 이용한 영업을 허용할 경우[2] 푸드트럭 주변 허용 영업 범위 표시

1) 너비 2.0미터 길이 5.0미터(주차장 설치기준)
2) 사업자가 “옥외시설 영업허가”를 받은 경우에만 가능

○ **(허용 업종)** 관련 법령(식품위생법)의 허용범위에서 선정

2단계 영업자 선정

□ 영업자 공모

○ 영업대수, 장소, 영업기간 및 시간, 업종 등을 포함하여 푸드트럭 영업자 공모

- 지방자치단체는「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 근거하여 영업자 선정 및 계약
- 민간사업자는 자체 규정을 제정, 푸드트럭 영업자 선정 및 계약

※ 공모 시 유의사항

ⅰ. 푸드트럭 영업신고증 제출 : 영업신고증은 푸드트럭 영업자가 영업지를 확보한 경우 식품위생담당부서에서 승인 발급하는 것으로 영업지 확보 단계인 공모에서 제출서류로 요구하지 말 것

ⅱ. 푸드트럭 보유 : 푸드트럭 합법화 초기 시점에서 입찰 조건으로 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 할 경우 낙찰에 실패한 영업자의 피해가 발생하는 점을 고려, 꼭 필요한 경우가 아니면 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 하지 말 것

□ 영업자 선정

○ 공모 결과 푸드트럭 영업자 선정 후 계약 체결

- 낙찰자가 푸드트럭 미보유자인 경우 푸드트럭 확보 및 영업신고증 발급 기간이 필요하므로 계약기간은 이를 고려하여 설정

* (참고) 지자체 위생담당부서에서는 신청자의 적법한 푸드트럭 보유 여부와 영업지 계약서류를 확인한 후, 푸드트럭 영업신고증을 발급하고 있음

3단계 영업확인서

○ 계약자가 지자체 위생부서에서 발급받은 영업신고증 사본 제출 시 관광(단)지는 영업확인서 발급 ☞ 서식1 참조

- 단, 민간사업자는 계약 서류로 대체 가능

4단계 사후관리

○ 관광(단)지 내에서 푸드트럭 허용지역(시간)을 위반하여 영업할 경우 벌칙사항을 계약내용에 명시하여 관리 등

○ 허가업종을 위반하거나 관광(단)지 외부로 영업지역을 이탈할 경우 「식품위생법」 위반으로 단속

붙임 : [서식] 영업허가증(예시)

[서식] 관광(단)지 내 영업확인서(예시)

< 확인번호 제2014-OOO호 >

관광(단)지 영업확인서

관광(단)지 내 음식판매자동차 영업을 아래와 같이 확인합니다.

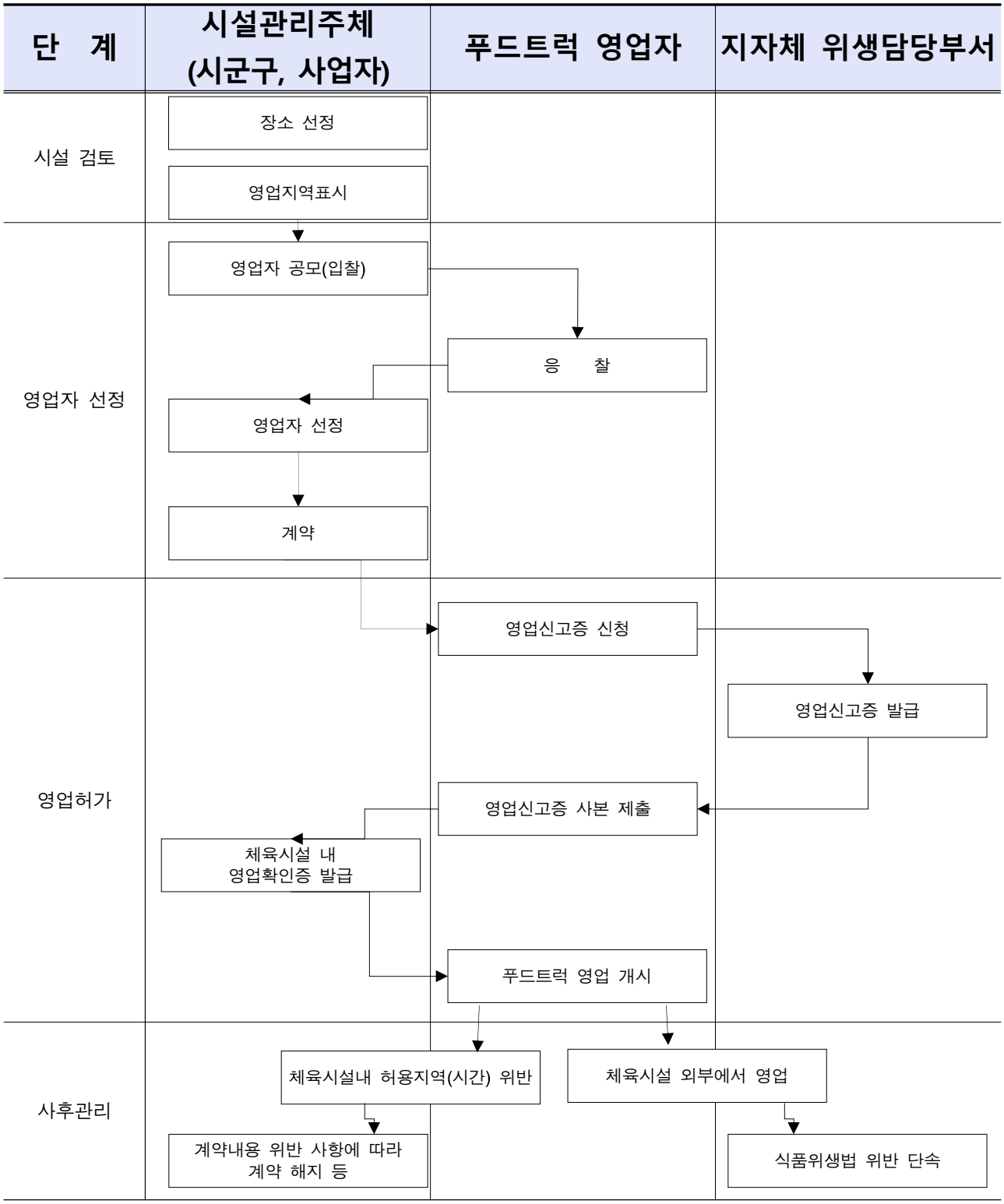
1. 성　　명 :
2. 자동차등록번호 :
3. 영업지역위치 : OO시 OO로 OO관광(단)지 음식판매자동차 - 1
4. 영 업 기 간 : OOOO. OO. OO. ~ OOOO. OO. OO.
5. 영 업 시 간 : OO:OO~OO:OO
   단, OO~OO월은 OO:OO ~ OO:OO
6. 허 가 업 종 : OOO

OOOO년 OO월 OO일

OO시장(OO대표)

나 체육시설

1 허가 절차도



2 푸드트럭 입지 계약 절차

1단계 푸드트럭 도입 결정

□ 푸드트럭 장소 검토

○ **(장소 선정)** 푸드트럭 영업장의 체육시설의 설치이용에 관한법률, 공유재산법의 저촉여부, 필요성, 단지 내 접근 편리성 및 이용객의 안전 등 고려

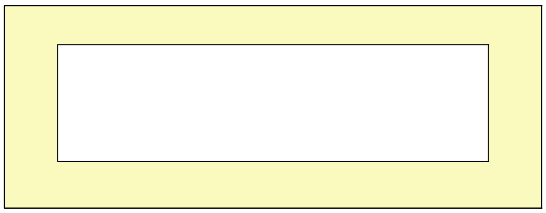
- 차량 통행에 지장이 없는 지역
- 주변에 폐기물 처리시설, 악취 발생원 등이 없는 위생적인 지역
- 푸드트럭 영업에 이용 가능한 전기, 상수도가 들어오는 지역
- 해충 등으로부터 안전한 곳/- 주변 식품판매 상권 등을 고려
- 주변에 이용 가능한 화장실이 있는 지역 등

○ **(영업지역표시)** 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 지면 또는 표지판 등을 이용하여 표시

≪푸드트럭 영업지역 표시 ≫

♦ 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 푸드트럭 허용장소(시간) 및 업종을 체육시설 내 바닥에 페인트로 표시

※표시 예



음식판매자동차 허용지역-1(휴게음식점)

10:00～19:00(11월～2월 10:00～17:00)

♦ 푸드트럭 허용지역 크기는 푸드트럭 내 영업만 허용할 경우 푸드트럭 주차가능 크기[1]로 하고, 푸드트럭과 함께 이동식 야외탁자 등을 이용한 영업을 허용할 경우[2] 푸드트럭 주변 허용 영업 범위 표시

1) 너비 2.0미터 길이 5.0미터(주차장 설치기준)
2) 사업자가 “옥외시설 영업허가”를 받은 경우에만 가능

○ **(허용 업종)** 관련 법령(식품위생법)의 허용범위에서 선정

2단계 영업자 선정

□ 영업자 공모

○ 영업대수, 장소, 영업기간 및 시간, 업종 등을 포함하여 푸드트럭 영업자 공모

- 체육시설 관리자, 지방자치단체는「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 근거하여 영업자 선정 및 계약
- 민간사업자는 자체 규정을 제정, 푸드트럭 영업자 선정 및 계약

※ 공모 시 유의사항

ⅰ. 푸드트럭 영업신고증 제출 : 영업신고증은 푸드트럭 영업자가 영업장소를 확보한 경우 식품위생담당부서에서 승인 발급하는 것으로 영업장소 확보단계인 공모에서 제출서류로 요구하지 말 것

ⅱ. 푸드트럭 보유 : 푸드트럭 합법화 초기 시점에서 입찰 조건으로 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 할 경우 낙찰에 실패한 영업자의 피해가 발생하는 점을 고려, 꼭 필요한 경우가 아니면 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 하지 말 것

□ 영업자 선정

○ 공모 결과 푸드트럭 영업자 선정 후 계약 체결

- 낙찰자가 푸드트럭 미보유자인 경우 푸드트럭 확보 및 영업신고증 발급 기간이 필요하므로 계약기간은 이를 고려하여 설정

* (참고) 지자체 위생담당부서에서는 신청자의 적법한 푸드트럭 보유 여부와 영업지 계약서류를 확인한 후, 푸드트럭 영업신고증을 발급하고 있음

3단계 영업확인서

○ 계약자가 지자체 위생부서에서 발급받은 영업신고증 사본 제출 시 체육시설에서는 영업확인서 발급 ☞ 서식1 참조

- 단, 민간사업자는 계약 서류로 대체 가능

4단계 사후관리

ㅇ 체육시설 내에서 푸드트럭 허용지역(시간)을 위반하여 영업할 경우 벌칙사항을 계약내용에 명시하여 관리 등

ㅇ 허가업종을 위반하거나 체육시설 외부로 영업지역을 이탈할 경우 「식품위생법」 위반으로 단속

붙임 : [서식] 영업허가증(예시)

[서식] 체육시설 내 영업확인서(예시)

< 확인번호 제2014-OOO호 >

체육시설 내 영업확인서

000 경기장 내 음식판매자동차 영업을 아래와 같이 확인합니다.

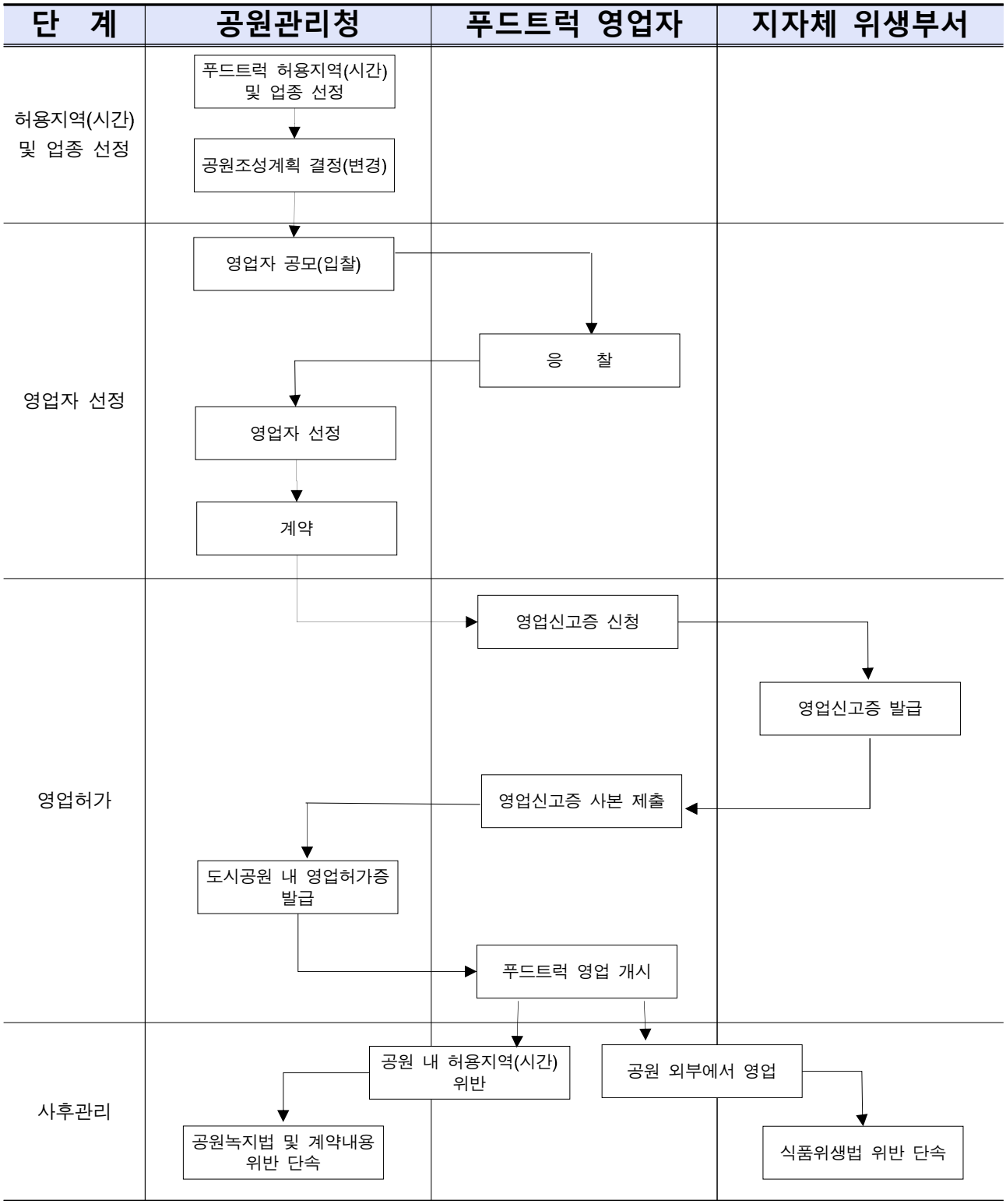
1. 성　　명 :
2. 자동차등록번호 :
3. 영업지역위치 : OO시 OO로 OO 경기장 음식판매자동차 - 1
4. 영 업 기 간 : OOOO. OO. OO. ~ OOOO. OO. OO.
5. 영 업 시 간 : OO:OO~OO:OO
   단, OO~OO월은 OO:OO ~ OO:OO
6. 허 가 업 종 : OOO

OOOO년　OO월 OO일

OO시장(OO대표)

다 도시공원

1 허가 절차도



2 푸드트럭 입지 계약 절차

1단계 푸드트럭 도입 결정

□ 푸드트럭 입지 검토

○ **(입지 검토)** 푸드트럭 영업장의 필요성, 공원 내 접근 편리성 및 이용객의 안전 등 고려

○ **(허용 업종)** 휴게음식점 및 제과점에서 판매가 가능한 업종으로 제한

※ 푸드트럭을 활용한 휴게음식점 및 다과점은「도시공원 및 녹지 등에 관한 법률」(이하 공원녹지법이라 한다) 시행규칙 [별표 1] 제6호에 따른 공원시설

○ **(도입 절차)** 공원 조성 여부에 따라 공원조성계획 결정(변경), 공모 등을 통해 결정

※ 기 조성공원의 조성계획 변경은「도시공원 및 녹지 등에 관한 법률」제16조의2 제3항제2호에 따른 경미한 변경에 해당하는 행위로서 도시공원위원회(도시계획위원회)의 심의와 주민 의견 청취절차 생략 가능

- **(신규 조성공원)** 공원녹지법 제16조의2에 따른 공원조성계획에 입지위치, 필요대수, 부가시설 등을 반영하여 공모 진행

※ (유의사항) 푸드트럭 영업장을 포함한 휴게음식점 및 제과점은 소공원, 어린이공원에 설치 불가

- **(기 조성공원)** 기존 휴게음식점 또는 제과점 시설 계약 만기 시 기존 시설의 대체 또는 병행 허용 등에 따라 사업자 공모

※ 기존 휴게음식점 또는 다과점 시설을 대체할 경우, 동일한 공원시설이므로 공원조성계획 변경 불필요

□ 허용지역 및 업종 선정

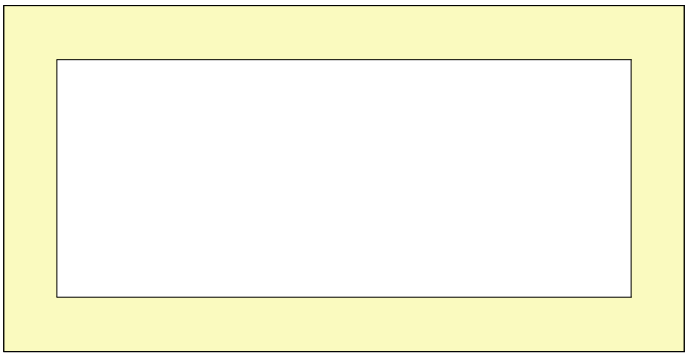
○ **(허용지역)** 푸드트럭의 진입이 용이하고, 공원이용객의 안전 및 편리한 이용에 문제 없도록 위치 선정

- 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 지면 또는 표지판 등을 이용하여 표시

≪푸드트럭 영업지역 표시 ≫

♦ 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 푸드트럭 허용지역(시간) 및 업종을 도시공원 바닥에 페인트로 표시

※표시 예



음식판매자동차 허용지역-1(휴게음식점)
10:00～19:00(11월～2월 10:00～17:00)

♦ 푸드트럭 허용지역 크기는 푸드트럭 내 영업만 허용할 경우 푸드트럭 주차가능 크기[1]로 하고, 푸드트럭과 함께 이동식 야외탁자 등을 이용한 영업을 허용할 경우[2] 푸드트럭 주변 허용 영업 범위 표시

1) 너비 2.0미터 길이 5.0미터(주차장 설치기준)
2) 사업자가 “옥외시설 영업허가”를 받은 경우에만 가능

○ **(업종선정)** 관련 법령(식품위생법)의 허용범위에서 선정

2단계 영업자 선정

□ 영업자 공모

○ 영업대수, 장소, 영업기간 및 시간, 업종 등을 포함하여 푸드트럭 영업자 공모

- 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 근거하여 영업자 선정 및 계약

※ 공모 시 유의사항

ⅰ. 푸드트럭 영업신고증 제출 : 영업신고증은 푸드트럭 영업자가 영업지를 확보한 경우 식품위생담당부서에서 승인 발급하는 것으로 영업지 확보 단계인 공모에서 제출서류로 요구하지 말 것

ⅱ. 푸드트럭 보유 : 푸드트럭 합법화 초기 시점에서 입찰 조건으로 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 할 경우 낙찰에 실패한 영업자의 피해가 발생하는 점을 고려, 꼭 필요한 경우가 아니면 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 하지 말 것

□ 영업자 선정

○ 공모 결과 푸드트럭 영업자 선정 후 계약 체결

- 낙찰자가 푸드트럭 미보유자인 경우 푸드트럭 확보 및 영업신고증 발급 기간이 필요하므로 계약기간은 이를 고려하여 설정

* (참고) 지자체 위생담당부서에서는 신청자의 적법한 푸드트럭 보유 여부와 영업지 계약서류를 확인한 후, 푸드트럭 영업신고증을 발급하고 있음

3단계 영업허가

ㅇ 계약자가 지자체 위생부서에서 발급받은 영업신고증 사본 제출 시 도시공원 내 영업허가증 발급 ☞ 서식1 참조

4단계 사후관리

ㅇ 도시공원 내에서 푸드트럭 허용지역(시간)을 위반하여 영업할 경우 「도시공원 및 녹지 등에 관한 법률」 및 계약위반사항으로 관리

ㅇ 허가업종을 위반하거나 도시공원 외부로 영업지역을 이탈할 경우 「식품위생법」 위반으로 단속

붙임 : [서식] 영업허가증(예시)

[서식] 도시공원 내 영업허가증(예시)

< 허가번호 제2014-OOO호 >

도시공원 내 영업허가증

도시공원 내 음식판매자동차 영업을 아래와 같이 허가합니다.

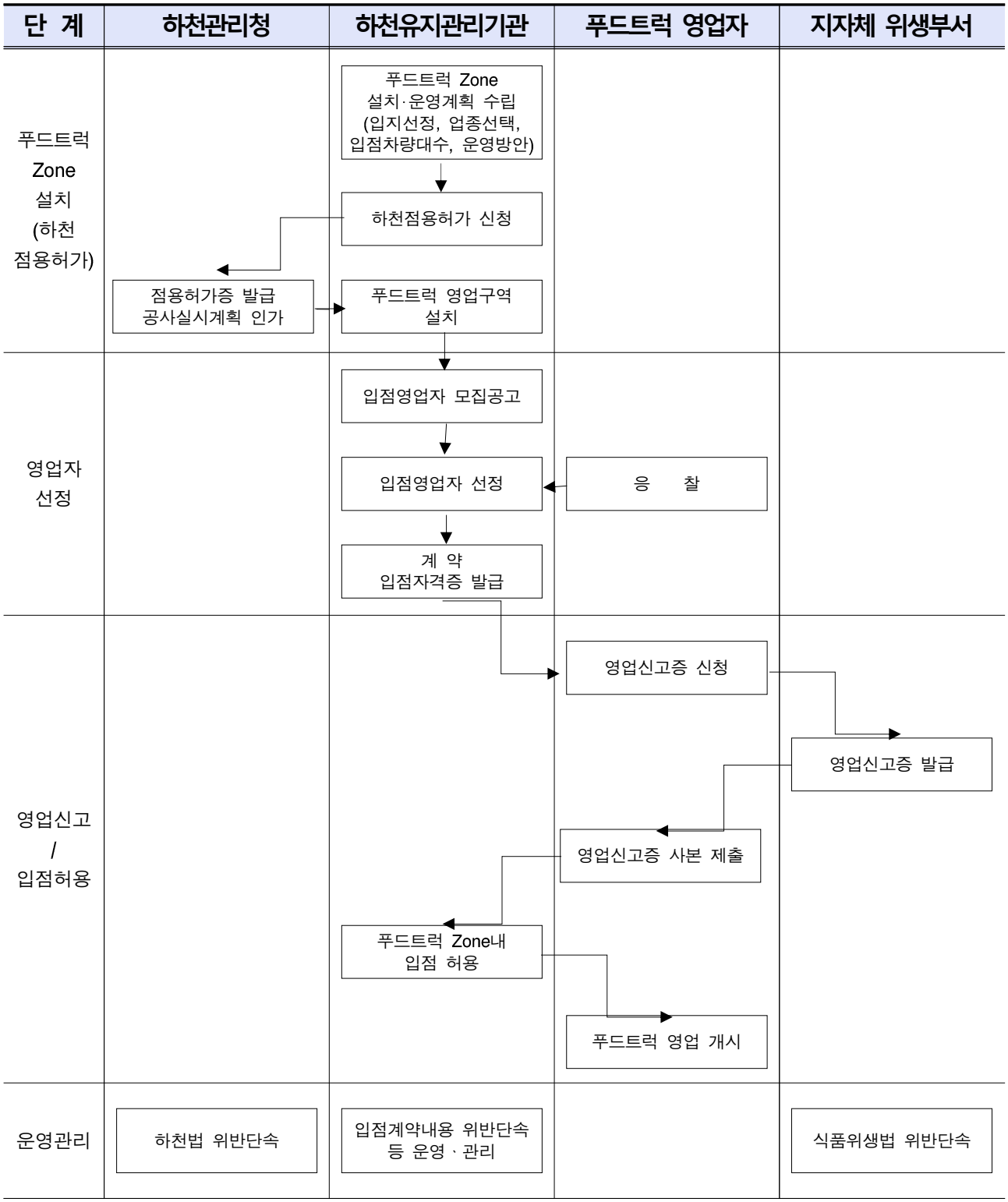
1. 성　　명 :
2. 자동차등록번호 :
3. 영업지역위치 : OO시 OO로 OO공원 음식판매자동차 - 1
4. 영 업 기 간 : OOOO. OO. OO. ~ OOOO. OO. OO.
5. 영 업 시 간 : OO:OO~OO:OO
   단, OO~OO월은 OO:OO ~ OO:OO
6. 허 가 업 종 : OOO

OOOO년 OO월 OO일

OO시장

라 하천

1 푸드트럭 Zone 설치와 입점영업 절차도



2 푸드트럭 Zone 설치와 입점영업 세부절차

1단계 푸드트럭 Zone 설치(하천점용허가)

□ [**관련 인허가**] 하천법 제33조에 따른 **하천점용허가**

○ 푸드트럭 영업은 하천법 제33조 제1항의 '공작물 신축·개축 및 변경'에 해당하므로 **국가하천은 국가(지방국토관리청), 지방하천은 지자체(시도지사)가 허가시행**

□ [**점용허가 받는 기관**] **지자체 등 하천유지관리기관**이 하천이용객 편의제고 등 공익적 목적으로 푸드트럭 영업구역(이하 "푸드트럭 Zone) 선정한 후, 하천점용허가 신청

* 개별 개인별로 허가시행할 경우 난립 우려 있으며 하천의 생태·환경적 가치와 치수·안전 등 측면을 고려할 때 하천유지관리기관이 책임있게 관리할 필요

○ **국가하천 : 해당 지자체**(시도지사, 시군구 등), 지자체로부터 하천관리업무를 위탁받은 기관, **수공** 등

○ **지방하천 : 해당 지자체**(시군구, 읍면동 등), 지자체로부터 하천관리업무를 위탁받은 기관 등

○ 이외에 오토캠핑장, 물놀이장, 수상레저시설, 테마파크 등을 설치하려는 자가 이용객 편의 목적으로 이와 연계된 푸드트럭 Zone을 설치하고자 하는 경우에는 점용허가 가능

* 공공성 확보를 위해 입점영업자 선정기준과 절차, 입점료 등에 관한 사항은 하천관리청과 사전에 협의하여 점용허가 조건에 반영

□ [입지/규모] **하천이용객이 많으나 편의시설은 부족**한 곳으로 차량 진입가능하고, 유지·관리가 용이한 곳 위주로 설치하고, 가급적 관련 법령상 보전이 필요한 지구(상수원 보호구역 등) 등은 피할 것

○ **입점차량대수는** 친수공간 특성과 하천이용객수 등 고려하여 결정

□ [점용허가시 검토사항] **입지·규모의 적정성, 환경·수질오염 방지 대책, 홍수시 안전대책과 공익성** 등 종합 고려

□ [점용기간/점용료] **점용기간은 최대 5년 이내**이나 연장허가 가능

○ 점용료는 하천법 시행령 별표3에 따라 산정하고, 하천법 제37조에 따라 지자체가 징수하고, 제65조에 따라 지자체 수입으로 귀속

- 귀속된 **점용료는** 시행령 제77조에 따라 **하천유지관리에 우선 사용**

※ 점용료 징수권자인 지자체가 점용허가를 받은 경우는 납부 불필요

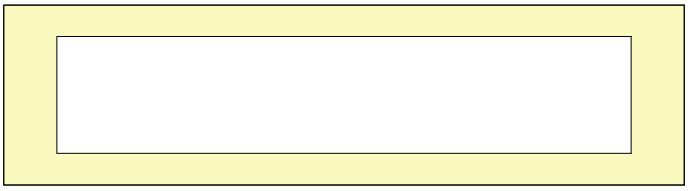
□ **[허용업종]** 식품위생법에 따른 **제과점업과 휴게음식점업 등**

* 해당지역 특성을 감안하여 점용허가시 세부적인 업종제한 가능

≪푸드트럭 영업지역 표시 ≫

♦ 영업자 및 이용객이 허가내용을 인지할 수 있도록 푸드트럭 허용지역(시간) 및 업종을 바닥에 페인트 등으로 표시하거나 표지판 설치

※표시 예



음식판매자동차 허용지역-1(휴게음식점)
10:00～19:00(11월～2월 10:00～17:00)

♦ 푸드트럭 허용지역 크기는 푸드트럭 내 영업만 허용할 경우 푸드트럭 주차가능 크기[1]로 하고, 푸드트럭과 함께 이동식 야외탁자 등을 이용한 영업을 허용할 경우[2] 푸드트럭 주변 허용 영업 범위 표시

1) 너비 2.0미터 길이 5.0미터(주차장 설치기준)
2) 사업자가 "옥외시설 영업허가"를 받은 경우에만 가능

2단계 입점 영업자 선정

□ [**입점영업자 모집·선정 주체**] 하천점용허가를 받은 기관

* 하천점용허가를 받은 기관이 직접 영업 가능

□ [**영업자 공모**] 하천점용허가를 받은 기관은 '지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률' 등 관련 법령을 토대로 **입점자격과 선정기준·절차, 운영규정, 영업대수, 장소, 영업기간, 영업시간, 영업업종** 등을 명시하여 **입점영업자를 공모**

* 입점자 선정과 운영규정 등에 관한 사항은 가급적 조례, 규칙 등으로 제정

※ 공모 시 유의사항

ⅰ. 푸드트럭 영업신고증 제출 : 영업신고증은 푸드트럭 영업자가 영업지를 확보한 경우 식품위생담당부서에서 승인 발급하는 것으로 영업지 확보 단계인 공모에서 제출서류로 요구하지 말 것

ⅱ. 푸드트럭 보유 : 푸드트럭 합법화 초기 시점에서 입찰 조건으로 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 할 경우 낙찰에 실패한 영업자의 피해가 발생하는 점을 고려, 꼭 필요한 경우가 아니면 푸드트럭 보유를 입찰조건으로 하지 말 것

□ [**영업자 선정**] 점용허가를 받은 기관은 위의 절차를 통해 선정된 입점자와 관련 법령에 따른 **입점계약 체결하고, 입점자격증 발급**

○ 입점자가 푸드트럭 미보유자인 경우 푸드트럭 확보기간이 필요하므로 계약시점은 이를 고려하여 설정

* (참고) 지자체 위생담당부서에서는 신청자의 적법한 푸드트럭 보유 여부와 영업구역 확보를 증빙하는 계약서류를 확인 후, 영업신고증을 발급하고 있음

○ **입점계약에 포함되어야 할 사항 :** 입점대수, 장소, 입점기간, 영업시간, 입점료, 관리비, 계약해지 사유, **푸드트럭 확보여부 등**

※ 실제입점은 지자체 영업신고 이후 가능(계약조건에 명기)

3단계 영업신고 / 입점허용

□ 상기 절차에 의해 하천구역내 입점영업 자격을 취득한 자는 식품위생법 시행규칙 제42조에 따라 지자체 위생담당 부서에 **영업신고**

□ 입점자가 **영업신고증 사본을 제출**하면 계약조건에 따라 **영업허용**

4단계 운영·관리

□ [**푸드트럭 Zone 관리주체**] 점용허가를 받은 기관이 직접 관리하는 것이 원칙이나, **불가피한 경우 관리위탁 가능**

□ [**위생/환경**] 엄격한 용수공급 및 오폐수·쓰레기 처리대책 추진

□ [**치수/안전**] 장기간 차량이 무단방치 되거나 심야시간대 집중호우 등의 경우에는 임의 강제견인하는 등 **안전관리 철저**

□ [**질서유지**] 하천관리청, 지자체, 경찰, 관리기관간 협업체계 구축하여 **관련법령 등 위반자에 대한 관리·감독 및 단속 강화**

○ 위반수준에 따라 벌금, 과태료 부과 및 입점자격 박탈 등 검토

* 하천법 제33조에 따라 하천관리청 및 지자체 하천관리원(소속 공무원)은 위법행위자에 대한 시정명령을 할 수 있으며, 불응시 벌금 등 벌칙적용

* 점용허가를 받은 기관은 법령위반 등 계약조건 위반자에 대한 계약해지 가능

○ **무허가 노점상은 지속적인 순찰·단속** 등을 통해 하천구역 밖 **허가구역에서 영업하도록 유도**하고, **필요시 경찰과 동반 단속**

붙임 : [서식] 푸드트럭 영업구역 입점 자격증(예시)

[서식] 푸드트럭 영업구역 입점 자격증(예시)

< 허가번호 제2014-OOO호 >

하천 내 푸드트럭 영업구역 입점 자격증

○○시 하천부지 내에서 ○○업종의 푸드트럭 영업구역 입점 자격을 확보하였음을 아래와 같이 확인합니다.

1. 영업지역 위치 : OO시 OO로 (OO공원)
2. 확보자 성 명 :
3. 확 보 기 간 : 2014. OO. OO ~ OOOO. OO. OO
4. 허 용 업 종 : OOO

2014년 OO월 OO일

OO 시장 등

[참고] 허용지역 별 영업자 모집공고 관리주체

허용지역	관리 주체
유원시설	○ 별도의 영업자 모집공고 절차 불필요
도시공원	**(공원관리청-시도, 시군구)** ○ 푸드트럭 운영지역 선정 및 영업자 모집공고 * 전국 도시공원 21,005개 중 6,454개 운영가능 * 매점·휴게음식점 설치가 불가한 소공원(3,508개)·어린이 공원(11,043개) 제외
하천부지	**(하천유지·보수기관 : 지자체, 수공 등)** ○ 푸드트럭 운영지역 선정 및 영업자 모집공고 ○ 운영·관리위탁 가능 * 총 29,868km - 국가하천(국토부 2,995km) - 지방하천(광역시도 26,873km)
관광지	**(시설관리주체-시군구 또는 관광지 시설지구 분양사업자)** ○ 푸드트럭 운영지역 선정 및 영업자 모집공고 * 전국 227개이나 정상운영 관광지는 26개소
체육시설	**(시설관리주체-시도, 시군구(위탁영업업체) 또는 민간 체육시설 운영주체)** ○ 푸드트럭 운영지역 선정 및 영업자 모집공고 * 총 73,240개 - 공공체육시설(17,116개) - 민간체육시설(56,124개)

3 자동차 구조변경 절차

【 교통안전공단 】

○ 일반형 화물자동차를 식음료 판매 등 이동용 음식판매 자동차로 구조변경을 승인

- **(관계 법령)** 「자동차관리법」 제34조(자동차의 튜닝),
  「자동차관리법 시행규칙」 제55조(승인대상 및 승인기준)
- **(승인 대상 및 기준) 승인 기준 등 조건에 적합 시 승인**
  - 「자동차관리법 시행규칙」에 따른 경·소형 화물자동차일 것
  - 조리장 작업장의 높이는 1.5m(경차1.2m)이상, 면적은 0.5m^2 이상 확보할 것
  - 액화석유가스의 안전관리 및 사업법령에서 정하는 가스설비의 설치·작동 상태는 안전기준 및 검사기준에 적합할 것 등

【 자동차정비사업자 】

○ 자동차 구조변경 승인을 얻은 자는 자동차정비업자에게 구조·장치의 변경과 그에 따른 정비를 받고 승인받은 날로부터 45일 이내에 구조변경검사*를 받아야 함

* 「자동차관리법」 제43조제1항제3호 규정에 따른 자동차검사(교통안전공단 또는 자동차관리법 제45조에 따라 지정된 지정정비사업자가 검사 실시)

○ 구조·변경 작업을 완료한 자동차정비업자는 구조·장치변경 작업완료증명서를 자동차 소유자에게 발급

【 영업자 】

○ 푸드트럭 영업을 하고자 하는 자는 아래 구비서류를 첨부하여 교통안전공단에 이동형 음식판매자동차로 구조변경 신청

- 구조·장치변경승인신청서(시행규칙 별지 제33호서식)
- 구조변경 전·후의 주요제원 대비표
- 변경전·후의 자동차외관도 1부
- 변경하고자 하는 구조·장치의 설계도 1부

○ 구조변경 신청 승인 후, 자동차 구조변경을 하여 교통안전공단에 구조변경 적합여부 검사*

* 구조변경적합여부 검사 시 구조장치변경작업완료증명서 및 액화석유가스사용시설 완성검사증명서 구비

< 자동차 구조 변경 승인절차 >

구조변경 신청	⇒	서류검사 (승인)	⇒	자동차 구조변경	⇒	구조변경 검사	⇒	자동차 등록증 발부
영업자		교통안전 공단		자동차 정비사업자		교통안전 공단		교통안전 공단

- 구조변경 승인 후 구조변경(자동차정비사업자) 및 구조변경검사(교통안전공단)가 완료되면 자동차등록증 "③용도"란에 '음식물 이동 판매차' 기재 후 발급

* 구조변경 신청자가 제출한 신청서를 서류검사하여 적합하면 「구조·장치변경승인서」를 발부

* 구조변경검사 시 "자동차등록증, 구조·장치변경승인서, 구조변경 전·후의 주요제원대비표, 변경전·후의 자동차외관도, 변경하고자 하는 구조·장치의 설계도, 구조·장치변경작업완료증명서"를 첨부

붙임 1. 구조·장치변경승인신청서 (별지 제33호서식)

2. 구조변경 전·후의 주요제원 대비표 (별지 제33호의2서식)

3. 구조·장치변경승인서 (별지 제34호서식)

4. 구조·장치변경작업완료증명서(별지 제34호의2 서식)

5. 자동차 구조변경(푸드트럭) 세부업무규정. 끝.

■ 자동차관리법 시행규칙 [별지 제33호서식] <개정 2014.2.28>

구조・장치변경 승인신청서

접수번호	접수일자	발급일자	처리기간 10일

신청인	성명(법인명)	생년월일(사업자 또는 법인등록번호)
	전화번호	휴대전화번호
	주소	

자동차	차명	형식
	원동기형식	
	자동차등록번호	차대번호

	변경항목	변경 전	변경 후
변경 사항	길이×너비×높이		
	차량총중량		
	장치(장치명칭기재)		
	자동차의 유형		
	승차정원 또는 최대적재량		

「자동차관리법」 제34조 및 같은 법 시행규칙 제56조제1항에 따라 위와 같이 신청합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

교통안전공단이사장 귀하

첨부서류	1. 변경 전・후의 주요제원대비표(제원변경이 있는 경우에만 첨부합니다) 1부 2. 변경 전・후의 자동차외관도(외관변경이 있는 경우에만 첨부합니다) 1부 3. 변경하고자 하는 구조・장치의 설계도 1부 4. 삭제 <2014.2.28>	수수료 검사대행자가 정한 금액

유의사항

1. 교통안전공단에서 구조변경승인을 받은 자동차소유자는 반드시 자동차종합정비업체 또는 소형자동차정비업체에서 변경작업을 시행하여야 하며, 승인받은 날부터 45일 이내에 교통안전공단 검사소에서 구조변경검사를 받아야 합니다.
2. 원동기 등 장치를 변경하고자 할 경우에는 장치란 변경항목에 변경하는 장치명을 적기 바랍니다.
3. 승인을 받지 아니하고 자동차의 구조・장치를 변경한 자와 구조 등이 변경된 자동차인 것을 알면서 이를 운행한 자는 1년 이하의 징역 또는 300만원 이하의 벌금에 처하게 됩니다(「자동차관리법」 제81조제19호 및 제20호).

210㎜×297㎜(일반용지 60g/㎡)

[별지 제33호의2서식] <신설 2010.2.18>

<table>
<tr><td colspan="12">구조변경 전·후의 주요제원 대비표</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="3">소 유 자 주 소</td><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="3">성 명</td><td colspan="2"></td><td>3</td><td colspan="2">최 초 등 록 일</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="3">등 록 번 호</td><td colspan="2"></td><td>5</td><td colspan="2">종 별</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="3">차 명</td><td colspan="2"></td><td>7</td><td colspan="2">구 분</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="3">형 식</td><td colspan="2"></td><td>9</td><td colspan="2">차 체 형 상</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">10</td><td colspan="3" rowspan="2">승 차 정 원</td><td>변경 전</td><td>변경 후</td><td rowspan="2">11</td><td colspan="2" rowspan="2">유 형</td><td>변경 전</td><td colspan="2">변경 후</td></tr>
<tr><td>인</td><td>인</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="3">차 량 중 량(kg)</td><td></td><td></td><td>13</td><td colspan="2">용 도</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>14</td><td colspan="3">최대 적재량(kg)</td><td></td><td></td><td>15</td><td colspan="2">원 동 기 형 식</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>16</td><td colspan="3">차량 총중량(kg)</td><td></td><td></td><td>17</td><td colspan="2">원동기최고출력
(ps/rpm)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>18</td><td colspan="3">길 이(㎜)</td><td></td><td></td><td>19</td><td colspan="2">기통수/
총 배 기 량(cc)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>20</td><td colspan="3">너 비(㎜)</td><td></td><td></td><td>21</td><td colspan="2">연 료 의 종 류</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="3">높 이(㎜)</td><td></td><td></td><td>23</td><td colspan="2">후단 오버항(㎜)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">24</td><td rowspan="3">하대내측
치수
(㎜)</td><td>길이</td><td></td><td></td><td>25</td><td colspan="2">축 간 거 리(㎜)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>너비</td><td></td><td></td><td>26</td><td colspan="2">하대 옵세트(㎜)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>높이</td><td></td><td></td><td rowspan="2">27</td><td rowspan="2">좌우바퀴
간거리
(㎜)</td><td>앞바퀴</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">적재시앞바퀴
하중분포율</td><td>(%)</td><td>(%)</td><td>뒷바퀴</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">29</td><td rowspan="5">공차시
하중분
포(kg)</td><td rowspan="2">전</td><td>전축중</td><td></td><td></td><td rowspan="5">30</td><td rowspan="5">적재시
하중분
포(kg)</td><td rowspan="2">전</td><td>전축중</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>후축중</td><td></td><td></td><td>후축중</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">후</td><td>전축중</td><td></td><td></td><td rowspan="3">후</td><td>전축중</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>중축중</td><td></td><td></td><td>중축중</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>후축중</td><td></td><td></td><td>후축중</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">31</td><td rowspan="5">적재시
타이어
하중율
(%)</td><td rowspan="2">전</td><td>전</td><td></td><td></td><td rowspan="2">32</td><td rowspan="2">타이어
형식</td><td>전</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>후</td><td></td><td></td><td>후</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">후</td><td>전</td><td></td><td></td><td rowspan="3">33</td><td rowspan="3">변속기</td><td>종류</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>중</td><td></td><td></td><td rowspan="2">단수</td><td rowspan="2"></td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>후</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td colspan="3">구조변경 개요</td><td colspan="8"></td></tr>
</table>

[별지 제34호서식] <개정 2007.6.7>

<table>
<tr><td colspan="6">제 호
구조·장치변경승인서</td></tr>
<tr><td rowspan="2">신청인</td><td>성명(명칭)</td><td></td><td>생년월일(사업자등록번호)</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>주 소</td><td colspan="4">(전화번호 :)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">자동차</td><td>차명및형식</td><td></td><td>차 대 번 호</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>등 록 번 호</td><td></td><td>원 동 기 형 식</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">변 경
승 인
내 용</td><td colspan="2">항 목</td><td colspan="2">변 경 전</td><td>변 경 후</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="6">「자동차관리법」 제34조 및 동법시행규칙 제56조제2항의 규정에 의하여 구조·장치변경을 승인합니다.
년 월 일
교통안전공단이사장 [인]</td></tr>
</table>

33331-03211일 210㎜×297㎜

96.10.4 승인 (일반용지 60g/㎡)

■자동차관리법 시행규칙 [별지 제34호의2서식] <개정 2014.8.7>

제 호

구조·장치변경작업완료증명서

신청인	성명(명칭)		생년월일
	주소		전화번호
자동차	차명 및 형식		제원관리번호
	등록번호		차대번호
업체명	성명(명칭)		사업자번호
	주소		전화번호
	승인번호		완료일
변경승인 내 용	항목	변경 전	변경 후
작업내용			

「자동차관리법」 제34조 및 같은 법 시행규칙 제56조제4항에 따라 구조변경승인내용대로 구조변경작업을 완료하였음을 증명합니다.

년 월 일

자동차정비사업자 (인)

210㎜×297㎜[백상지 80g/㎡(재활용품)]

[붙임 4] 자동차 구조변경 세부업무규정(145~146쪽)

제목	푸드트럭(음식물 이동 판매차)	코드	H-23
장치	○ 물품적재장치		
신청 사유	○ 일반형 화물자동차를 식음료 판매 등 이동용 음식판매 자동차로 튜닝(구조변경)		
근거 법령	○ 자동차관리법 제34조(자동차의 튜닝) ○ 자동차관리법 시행규칙 제55조(승인대상 및 승인기준)		
승인 조건	○ 자동차관리법 시행규칙에 따른 경·소형 화물자동차일 것 ○ 식수탱크, 오물통, 폐수탱크 및 음식물 재료 보관시설 등이 식품위생법령에 적합하고, 음식물 및 오·폐수가 외부로 유출되지 않는 구조일 것 ○ 취사용 LPG용기 또는 가스설비 등은 액화석유가스의 안전관리 및 사업법령에 적합할 것. 이 경우 LPG용기 격납고는 LPG용기를 세워서 보관하는 구조로서 환기구를 설치할 것 ○ 취사시설을 설치한 차실에는 전기개폐기, 조명장치 및 환기장치를 차체에 견고하게 설치하고, 능력단위 3이상의 소화기를 움직이지 않게 비치할 것 ○ 조리용 작업장의 높이는 1.5m(경차 1.2m)이상, 면적은 0.5m^{2}이상 확보할 것 ○ 기타 액화석유가스의 안전관리 및 사업법령에서 정하지 않는 가스설비의 설치·작동 상태는 안전기준 및 검사기준에 적합할 것		
승인 사례	 		
승인신청 서류	○ 구조·장치변경승인신청서[시행규칙 별지 제33호서식] ○ 구조 변경전·후의 주요 제원 대비표 1부 ○ 변경전·후의 자동차외관도 1부 ○ 변경하고자 하는 구조·장치의 설계도 1부		
업무처리 요령	○ 구조변경승인서 하단에 “식품접객업 허가를 받지 않고 영업하다 적발된 경우에는 구조변경승인 취소 및 원상복구를 명령하게 됨”을 부관으로 명기하여 승인서를 발급할 것 ○ 알루미늄 내장탑 형태로 제작하되, 포장 탑은 제한할 것 ○ 구조변경 검사 완료 후 “음식물 이동판매차”로 전산입력 및 자동차 등록증 기재		

4 액화석유가스 안전검사

【 한국가스안전공사】

○ 한국가스안전공사는 산업통상자원부 고시(제2014-138호, '14.8.18. 제정) 「이동형 음식판매 화물자동차 내 액화석유가스 사용시설에 대한 특례기준」에 따라 이동형 음식판매용도의 화물자동차(일명 "푸드트럭") 내 액화석유가스 사용시설의 완성검사 실시하여 적합 시 완성검사증명서 발급

【 영업자】

○ 푸드트럭 영업자는 가스시설 시공업자에게 의뢰하여 액화석유가스 가스시설을 설치

○ 푸드트럭 액화석유가스 가스시설을 시공한 가스시설 시공업자*는 한국가스안전공사의 완성검사를 받아야 함

* 「건설산업기본법」 제9조에 따라 가스시설시공업으로 등록한자

- 완성검사를 받으려는 자는 액화석유가스 특정사용시설 검사신청서(별지 제1호서식)에 「자동차관리법 시행규칙」 별지 제34호서식의 구조·장치변경승인서 및 해당시설 도면과 시공현황을 첨부하여 사용 시작일 7일 전까지 한국가스안전공사에 제출

붙임 1. 이동용 음식판매 화물자동차 내 액화석유가스 사용시설의 시설·기술·검사 기준 (별표)
2. 액화석유가스 특정사용시설 신청서 (별지 제1호서식)
3. 완성검사증명서(별지 제2호서식)

[별표]

이동용 음식판매 화물자동차 내 액화석유가스 사용시설의 시설 · 기술 · 검사 기준

1. 시설기준

가. 배치기준

저장설비·감압설비는 화기(그 설비 안의 것은 제외한다)취급장소와 2m 이상을 유지할 것

나. 저장설비기준

1) 용기는 다음에 따른 용기설치수량(자동절체기를 사용하여 용기를 집합하는 경우에는 용기설치수량에 2배로 한다) 이상으로 설치하되, 용기의 저장능력 총합이 40kg(20kg용기 2개)을 넘지 아니하도록 할 것

용기설치수량 = 필요가스량(kg/h)/용기 1개당 가스발생능력(kg/h) 여기에서 필요가스량(kg/h) : 최대가스소비량(kg/h) × 1.1 용기 1개당 가스발생능력 : 1.0(kg/h) 최대가스소비량(kg/h) : 개별 연소기의 합산소비량(kg/h) × 동시사용율(%) 동시사용율(%) : 연소기가 1대만 설치된 경우 100%, 그 외의 경우에는 60% 이상

2) 용기는 다음 요건을 모두 충족하는 용기보관실 안에 설치할 것

가) 용기보관실은 불연재료로 설치할 것

나) 용기보관실은 차체 외면 보다 돌출되게 설치하지 아니할 것

다) 용기보관실에는 차량 외부에서 개폐가 가능한 문을 설치할 것

라) 용기보관실은 차량 내부와 구분·밀폐하여 설치할 것

다. 가스설비기준

1) 압력조정기는 다음 기준에 따라 설치할 것

가) 압력조정기의 입출구압력, 조정압력은 연소기의 사용압력에 적합한 것일 것

나) 압력조정기의 최대유량은 나목1)에 따른 최대가스소비량(kg/h) 이상으로 할 것

다) 가) 및 나) 외에 압력조정기 설치에 대해서는 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조의2제1항제8호에 따라 가스기술기준위원회가 정한 상세

기준인 KGS FU431(용기에 의한 액화석유가스 사용시설의 시설·기술·검사기준)(이하 “FU431”이라 한다) 2.4.4.1.2 및 2.4.4.1.5에 따를 것

2) 중간밸브는 다음 기준에 따라 설치할 것

가) 가스사용시설에는 연소기 각각에 대하여 퓨즈콕을 설치할 것

나) 가스사용시설에는 주배관에 배관용 밸브를 설치하되, 조작이 편리한 위치에 설치할 것

다) 중간밸브와 퓨즈콕등은 해당 가스사용시설의 사용압력과 유량에 맞는 것일 것

3) 호스는 다음 기준에 따라 설치할 것

가) 호스의 길이는 연소기까지 3m 이내로 하고, 호스는 T형으로 연결하지 아니할 것

나) 호스와 중간밸브 등 및 연소기와의 접속부분은 호스밴드 등으로 견고하게 조이고, 호스는 통로에 설치하지 아니할 것

다) 호스는 움직이지 아니하도록 0.5m 마다 고정장치를 설치할 것

라) 호스는 노출하여 설치하고, 차체 외부(차체 하부를 포함한다)에 설치하지 아니하며, 철판 등을 관통하는 부분의 호스에는 보호관을 설치할 것

라. 배관설비기준

1) 저장설비로부터 중간밸브까지의 배관은 강관이나 동관을 설치하고, 중간밸브에서 연소기 입구까지는 호스를 설치하며, 배관의 말단에는 마감조치를 할 것

2) 배관은 노출하여 설치하고, 차체 외부(차체 하부를 포함한다)에는 설치하지 아니하며, 철판 등을 관통하는 부분의 배관에는 보호관과 부식방지피복을 할 것

3) 배관은 환기가 잘 되지 아니하는 천정·벽·바닥 등에 설치하지 아니할 것

4) 배관은 부식방지 도장 후 표면을 노란색으로 표시할 것

5) 배관은 움직이지 아니하도록 고정 부착하는 조치를 하되 그 관경이 13㎜ 미만인 것은 0.5m마다, 13㎜ 이상의 것은 1m마다 고정장치를 설치할 것

6) 배관이음부(용접이음매는 제외하고, 배관과 호스의 접속부를 포함한다)와 전기점멸기 및 전기접속기와의 거리는 30㎝ 이상, 절연조치를 하지 아니한 전선과의 거리는 15㎝ 이상, 절연조치를 한 전선(가스누출자동차단장치를 작동시키기 위한 전선은 제외한다)과의 거리는 10㎝ 이상의 거리를 유지할 것

7) 연소기를 설치하는 실내바닥의 배관은 통행 등으로 손상을 입지 아니하도록 설치할 것

8) 배관을 접합할 때에는 KS표시허가제품 이음쇠를 사용하여 접합할 것

9) 배관설비의 기밀시험 성능은 다음 기준에 적합할 것

가) 고압배관은 상용압력 이상의 압력으로 기밀시험(정기검사 시에는 사용압력 이상의 압력으로 실시하는 누출검사)을 실시하여 누출이 없을 것

나) 압력조정기 출구에서 연소기 입구까지의 배관 및 호스는 8.4㎪ 이상의 압력(압력이 3.3㎪ 이상 30㎪ 이하인 것은 35㎪ 이상의 압력)으로 기밀시험(정기검사 시에는 사용압력 이상의 압력으로 실시하는 누출검사)을 실시하여 누출이 없을 것

10) 배관은 연속된 두개의 벽면에 한하여 설치하고, 그 배관이 설치된 벽면 이외의 벽면에는 호스로 설치할 것

11) 1)부터 10)까지 외에 배관 설치에 대해서는 FU431 2.5.1, 2.5.3(2.5.3.2는 제외한다), 2.5.4.1(2.5.4.1.2는 제외한다), 2.5.7.2에 따를 것

마. 연소기 기준

1) 이동용 음식판매 화물자동차 내에는 개방형 연소기만 설치할 것. 다만, 개방형 가스온수기(실내에서 연소용 공기를 흡입하고 폐가스를 실내로 방출하는 가스온수기)는 설치하지 아니할 것

2) 개방형 연소기를 설치한 실에는 환풍기나 환기구를 설치하는 등 수시로 환기가 가능하도록 할 것

바. 사고예방설비기준

1) 사용시설에는 가스누설경보기의 형식승인 및 제품검사의 기술기준(소방방재청고시) 제2조제10호 및 제3조에 따른 가스누설경보기(단독형 또는 분리형 모두 설치 가능하다)를 설치하되, 차량 바닥면으로부터 경보기 상단까지의 높이가 30cm 이내인 범위에서 가능한 바닥에 가까운 곳에 설치할 것

2) 용기보관실에는 누출된 가스가 실내에 머물지 아니하도록 자연환기설비를 설치하되, 그 자연환기설비의 통풍가능면적의 합계는 바닥면적 1㎡ 마다 300㎠의 비율로 계산한 면적(구체적인 계산방법은 FU431 2.8.9.1(1)·(2)에 따른다) 이상으로 하고, 용기보관실 문의 상부와 하부에 분산 설치할 것.

3) 용기는 클램프 등으로 견고하게 고정하여 넘어지지 아니하도록 조치하되, 클램프 등 고정장치와 용기 사이에는 고무판 등을 설치할 것

4) 용기는 진동에 의한 손상을 방지하기 위하여 용기와 용기바닥 사이에 고무판 등을 설치할 것

사. 표시기준

1) 용기보관실 외면에는 눈에 띄기 쉬운 곳에 경계표지를 하고, 경계표시 규격은 아래와 같이 할 것



- 규격:10×30cm이상
- 색상: 흰색(바탕), 적색(LPG, 연), 흑색(용기보관실)
- 수량:출입 또는 접근할 수 있는 장소마다
- 게시위치:저장설비 외면



- 규격:10×30cm이상
- 색상:적색(바탕), 흰색(글자)
- 수량:출입 또는 접근할 수 있는 장소마다
- 게시위치:저장설비 외면

2) 용기보관실 외면 등 사용자가 보기 쉬운 곳에 별지 제3호서식의 이동용 음식판매 화물자동차 LPG사용안전수칙을 게시할 것

아. 용품의 사용 제한

사용시설에 설치하는 제품이 「고압가스 안전관리법」 및 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」에 따른 검사대상에 해당하는 경우에는 그 검사에 합격한 것일 것

자. 그 밖의 사항

이동용 음식판매 화물자동차 내 액화석유가스 사용시설은 부록의 표준설치 예시를 참고하여 설치할 것

2. 기술기준

가. 안전유지기준

1) 충전용기의 밸브는 서서히 개폐하고, 밸브 또는 배관을 가열하는 때에는 열습포나 40℃ 이하의 더운 물을 사용할 것

2) 환기를 충분히 시키지 아니한 상태에서는 자동차 내에서의 화기의 사용 또는 불꽃을 발생시킬 우려가 있는 행위를 금지할 것

3) 자동차가 움직이는 동안에는 액화석유가스 시설을 사용하지 아니할 것

4) 가스 사용이 끝난 후에는 주밸브 및 용기의 밸브를 잠가 놓을 것

5) 이동용 음식판매 화물자동차는 긴급사태 발생 시 피난 및 용기 이동을 위한 통로 등이 확보된 곳에 주차할 것

6) 연소기를 사용하는 동안에는 용기 분리 또는 접속을 하지 아니할 것

7) 이동용 음식판매 화물자동차 내에는 가스사용시설에 연결된 용기 외에 다른 용기를 두지 아니할 것

나. 점검기준

가스사용자는 그 설비의 작동상황을 1일 1회 이상 점검하고, 이상이 있을 경우에는 그 설비가 정상적으로 작동될 수 있도록 필요한 조치를 할 것

다. 수리·청소 및 철거기준

가스시설을 수리하는 때에는 그 작업의 안전확보를 위하여 필요한 안전수칙을 준수하고, 작업후에는 그 설비의 작동성 확인 등 안전확보를 위하여 필요한 조치를 강구할 것

3. 검사기준

가. 완성검사와 정기검사의 검사항목은 시설이 적합하게 설치 또는 유지·관리되고 있는지 확인하기 위하여 다음의 검사항목으로 할 것

검사종류	검사항목
1) 완성검사	제1호의 시설기준에 규정된 항목
2) 정기검사	제1호의 시설기준에 규정된 항목

나. 가의 검사기준에서 규정하지 아니한 사항에 대해서는 KGS FU431에 따를 것

[별지 제1호서식]

액화석유가스 특정사용시설 완성검사 신청서

※ 색상이 어두운 란은 신청인이 작성하지 않으며, [ ]에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

접수번호	접수일	처리기간 7일

※ 신청인의 사업자등록번호와 전자우편주소는 「부가가치세법」에 따른 전자세금계산서 발행에 이용됩니다.

신청인 (가스시설 시공업자)	시공업자 상호(자동차등록번호):	등록번호:
	대표자:	사업자등록번호:
	사무소 소재지:	전화번호:
	전자우편주소:	검사 희망 연월일:

「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제2항, 같은 법 시행규칙 제58조 및 고시 제3조제1항에 따라 액화석유가스 사용시설의 완성검사를 신청합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

한국가스안전공사 사장 귀하

신청인 제출서류	1.「자동차관리법 시행규칙」 제34호서식(구조·장치변경승인서) 1부 2. 시설에 대해 한국가스안전공사 사장이 정하는 완공도면과 시공현황 1부	수수료 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제41조제2항제6호에 따라 산업통상자원부장관이 정한 수수료(저장능력 100kg 이하의 액화석유가스특정사용시설에 대한 완성검사 수수료)

처 리 절 차

신청서 작성	→	접 수	→	현지 검사	→	증명서 작성	→	통 보
신청인		한국가스안전공사		한국가스안전공사		한국가스안전공사		

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

[별지 제2호서식]

제 호

완성검사증명서

완성검사 대상 특정사용시설	상호 (자동차등록번호)		대표자 성명	
	소 재 지			
가스시설시공업자	상호(명칭)			
	등록번호		대표자 성명	
	소 재 지	(전화번호:)		
완성검사자	검사원 성명		검사 연월일	
	차기 검사일			

「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제2항, 같은 법 시행규칙 제58조 및 고시 제3조제3항에 따라 액화석유가스 특정사용시설의 완성검사증명서를 발급합니다.

사 용 자	「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제1항에 따라 저장설비, 연소기, 가스설비, 배관 등을 설치하는 경우 시공자에 의한 적법시공이 요구되며 사용자께서는 시설기준 및 기술기준을 유지하여야 합니다.
시 공 자	「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제17조제2항에 따라 시설기준 및 기술기준에 맞게 시공하여야 합니다.
공 급 자	「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제11조에 따라 공급자의무를 준수하여야 합니다.
검 사 자	이 검사증명서는 액화석유가스 특정사용시설에 대하여 검사자가 검사 당시의 기준에 근거하여 기준과 일치하지 않거나 기준에 위반되는 사항을 발견하지 못하였음을 확인하는 것입니다.

검사기관 주소:

담당부서: 전화번호:

년 월 일

한국가스안전공사 사장 직인

210㎜×297㎜[보존용지(2종) 70g/㎡]

5 식품위생법 상 영업절차

【 위생교육 】

< 위생교육기관 >

○ 푸드트럭 영업자(제과점영업, 휴게음식점영업)에 대한 신규위생교육 및 보수교육 실시

* 위생교육 후 수료증 발급

(관계 법령) 식품위생법 제41조(식품위생교육)
식품위생법 시행규칙 제51조(식품위생교육기관 등)

(위생교육 실시 기관) 업종별 위생교육기관에서 교육 실시

- 제과점영업 : (사)대한제과협회(www.bakery.or.kr) 주관

* 교육시간: 6시간, 교육방법: 사후집합교육(서약서 징구), 교육비: 30,000원(교재 별도 실비), 교육장소: 중앙교육원(서울) 외 12개소

- 휴게음식점영업 : (사)한국휴게음식업중앙회(www.efa.or.kr) 주관

* 교육시간: 6시간, 교육방법: 집합교육, 교육비: 28,000원(본원 25,000원), 교육장소: 본원(서울) 외 15개소

※ 위생교육은 각 협회에 신청, 세부사항은 각 교육기관 홈페이지 참고

< 영업자 >

○ 푸드트럭 영업자(대표자)는 영업하고자 하는 해당 업종에 맞는 신규위생교육을 받아야 하고 매년 보수 위생교육을 받아야 함

- 영업신고 시 신규 위생교육 수료증 제출

* 신규 위생교육이 부득이 불가한 경우, 사후 제출

○ 영업자(대표자)가 위생교육 미이수 시 과태료(20만원) 처분

【 건강진단 】

< 보건소·병원·의원 >

○ 건강진단 대상자에 대하여 건강진단 실시

- **(근거법령)** 「식품위생법」 제40조(건강진단)
  「식품위생법 시행규칙」 제49조(건강진단 대상자)
- **(실시기관)** 「지역보건법」에 따른 보건소, 「의료법」에 따른 종합병원·병원 또는 의원에서 건강진단 실시
- **(검사항목)** 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환
- **(수수료)** 보건소에서 건강진단을 받을 경우 1,500원

< 영업자 >

○ **푸드트럭 영업자 및 종사자는 건강진단을 받아야 함**

- 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반·판매하는데 직접 종사하는 자는 영업시작 또는 종사 전 미리 건강진단을 신규로 받고, 매년 1회씩 주기적으로 건강진단을 받아야 함

  * 완포장 제품을 운반·판매하는 사람은 건강진단 제외

○ 영업자(대표자) 및 종업원이 건강진단이 받지 않으면 과태료(10~50만원) 처분

○ **건강진단 절차**

건강진단 신청 → 검사 및 판정(5일 정도 소요) → 건강진단 결과서 보관 및 주기적 건강진단 실시

【 영업신고 】

< 시·군·구 위생담당 부서 >

○ **푸드트럭을 이용한 식품접객업 영업신고 수리**

- **(대상업종)** 식품접객업 중 **'제과점영업', '휴게음식점영업'**
- **(신고조건) 푸드트럭** 허용지역(유원시설, 도시공원, 하천부지, 관광지, 체육시설) 내에서 자동차를 이용하여 영업하는 경우
- **(확인자료)** 기존 식품접객업 영업신고 확인서류 외에 푸드트럭 허용지역 내에서 적법하게 영업할 권리가 있음을 입증할 서류*와 자동차등록증**(용도변경 등)을 확인

  * 유원시설, 관광지, 체육시설, 도시공원 사용 계약에 관한 서류 또는 하천부지 하천점용 허가증
  다만, 유원시설업자, 관광지 분양사업자, 민간체육시설 운영자가 직접 푸드트럭 영업을 하는 경우에는 동 시설을 직접 운영하고 있음을 입증하는 '유원시설업허가증' 등 관계 서류

  ** 기존 건축물등록대장 및 토지이용계획확인서 대신 **자동차등록증**을 **행정정보공동이용**을 통해 '이동용 음식판매 용도' **확인**하고**, 액화석유가스**를 사용하는 경우 액화석유가스 사용시설 **완성검사증명서 추가 확인**

- **(신고수리)** 영업신고 수리 후, 영업신고증 발부
- **(현장확인)** 신고수리 절차 완료 후 신고관청에서는 1개월 이내에 영업시설에 대한 현장확인 실시

  * 초기 위생적인 푸드트럭의 제도 정착을 위하여 영업시설 확인 시 식품위생법 준수여부 확인

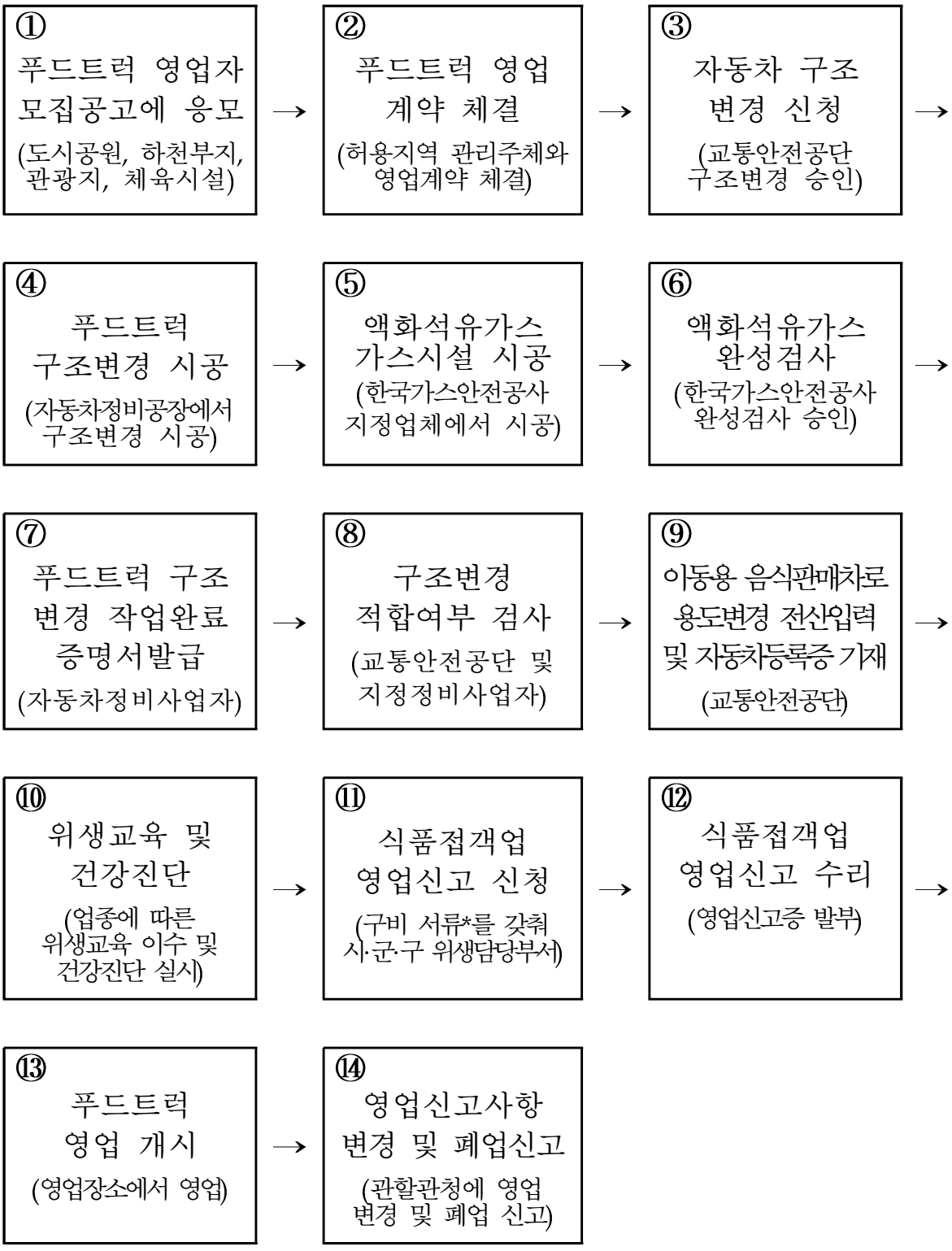
○ **영업신고 수리 후 사후관리**

- 차량의 특성을 반영한 위생관리 가이드라인(별도 제공)에 따라 푸드트럭의 제도 정착을 위하여 주기적인 사후관리 필요

< 영업자 >

○ 푸드트럭 영업을 하고자하는 자는 시·군·구 식품위생 담당 부서에 식품접객업 영업신고를 하여야 함

○ **영업신고 절차**



< 영업신고 시 구비서류 및 담당공무원 확인서류 >

- 위생교육 이수증 1부(미리 교육 받은 경우)
- 수질검사(시험)성적서(지하수 등을 먹는 물 또는 제조·조리·세척 등에 사용 시)
- 건강진단결과서 1부(건강진단 대상자만 해당)
- 액화석유가스 사용시설 완성검사 증명서(공무원 확인)
- 자동차등록증(공무원 확인)

붙임 1. 식품 영업신고서 (별지 제37호서식)
2. 영업신고증 (별지 제39호서식)

■ 식품위생법 시행규칙[별지 제37호서식] <개정 2014.10.13.>

식품(　　)영업신고서

※ 뒤쪽의 신고 안내 및 유의사항을 참고하시기 바랍니다.　　(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간　즉시

신고인	성명(법인은 법인 명칭 및 대표자의 성명)	주민등록번호(법인은 법인등록번호)
	주소(법인은 주된 사무소의 소재지)	전화번호

신고사항	명칭(상호)	영업의 종류
	전화번호	
	영업장의 면적 및 소재지 (음식판매자동차를 사용하는 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 해당 음식판매자동차의 면적 및 자동차 등록번호를 적고, 해당 영업소의 소재지를 적습니다)	

「식품위생법」 제37조제4항 및 같은 법 시행규칙 제42조제1항에 따라 위와 같이 영업을 신고합니다.

년　　월　　일

신고인　　(서명 또는 인)

특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

신고인 제출서류	1. 교육이수증 1부(「식품위생법」 제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당합니다) 2. 제조·가공하려는 식품 및 식품첨가물의 종류 및 제조방법 설명서 1부(「식품위생법 시행령」 제21조제1호부터 제3호까지의 영업만 해당합니다) 3. 시설사용계약서 1부(식품운반업을 하려는 경우로서 차고 또는 세차장을 임대할 경우만 해당합니다) 4. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다) 5. 유선 또는 도선사업 면허증 또는 신고필증 1부(수상구조물로 된 유선장 또는 도선장에 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 6. 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제5항에 따라 소방본부장 또는 소방서장이 발행하는 안전시설등 완비증명서 1부(같은 법에 따라 안전시설등 완비증명서의 발급대상 영업의 경우만 해당합니다) 7. 식품자동판매기의 종류 및 설치장소가 적힌 서류 1부(2대 이상의 식품자동판매기를 설치하고 일련관리번호를 부여하여 일괄 신고를 하는 경우만 해당합니다) 8. 수상레저사업 등록증 1부(수상구조물로 된 수상레저사업장에서 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 9. 「국유재산법 시행규칙」 제16조제3항에 따른 국유재산 사용·수익허가서 1부(국유철도의 정거장시설에서 「식품위생법 시행령」 제21조제5호의 식품소분·판매업의 영업, 같은 조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우 및 군사시설에서 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 10. 해당 도시철도사업자와 체결한 도시철도시설 사용계약에 관한 서류 1부(도시철도의 정거장시설에서 「식품위생법 시행령」 제21조제5호의 식품소분·판매업의 영업, 같은 조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 11. 예비군식당 운영계약에 관한 서류 1부(군사시설에서 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 12. 건강진단결과서 1부(「식품위생법 시행규칙」 제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당합니다) 13. 해당 영업장에서 영업을 할 수 있음을 증명하는 「식품위생법 시행규칙」 별표 15의2에 따른 서류 1부[음식판매자동차(「자동차관리법 시행규칙」 별표 1 제1호·제2호 및 비고 제1호가목에 따른 이동용 음식판매 용도인 소형·경형화물자동차 또는 같은 표 제2호에 따른 이동용 음식판매 용도인 특수작업형 특수자동차)를 사용하여 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다]	수수료 28,000원 (수입인지 또는 수입증지)
담당 공무원 확인사항	1. 건축물대장 2. 토지이용계획확인서 3. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 사람 중 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제2항에 따라 액화석유가스 사용시설의 완성검사를 받아야 하는 사람의 경우만 해당합니다) 4. 자동차등록증(음식판매자동차를 사용하여 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다)	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인사항 제3호 및 제4호를 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 않는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신고인(대표자)　　(서명 또는 인)

210㎜×297㎜[백상지 80g/㎡]

(뒤쪽)

신고 안내

<특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 신고를 하여야 하는 업종>

1. 식품제조 · 가공업 2. 즉석판매제조 · 가공업 3. 식품첨가물제조업 4. 식품운반업 5. 식품소분업 6. 식품등수입판매업 7. 식용얼음판매업 8. 식품자동판매기영업 9. 유통전문판매업 10. 용기 · 포장류제조업(그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기 · 포장류를 제조하는 경우는 제외) 11. 기타식품판매업 12. 휴게음식점영업 13. 일반음식점영업 14. 위탁급식영업 15. 제과점영업 16. 집단급식소 식품판매업

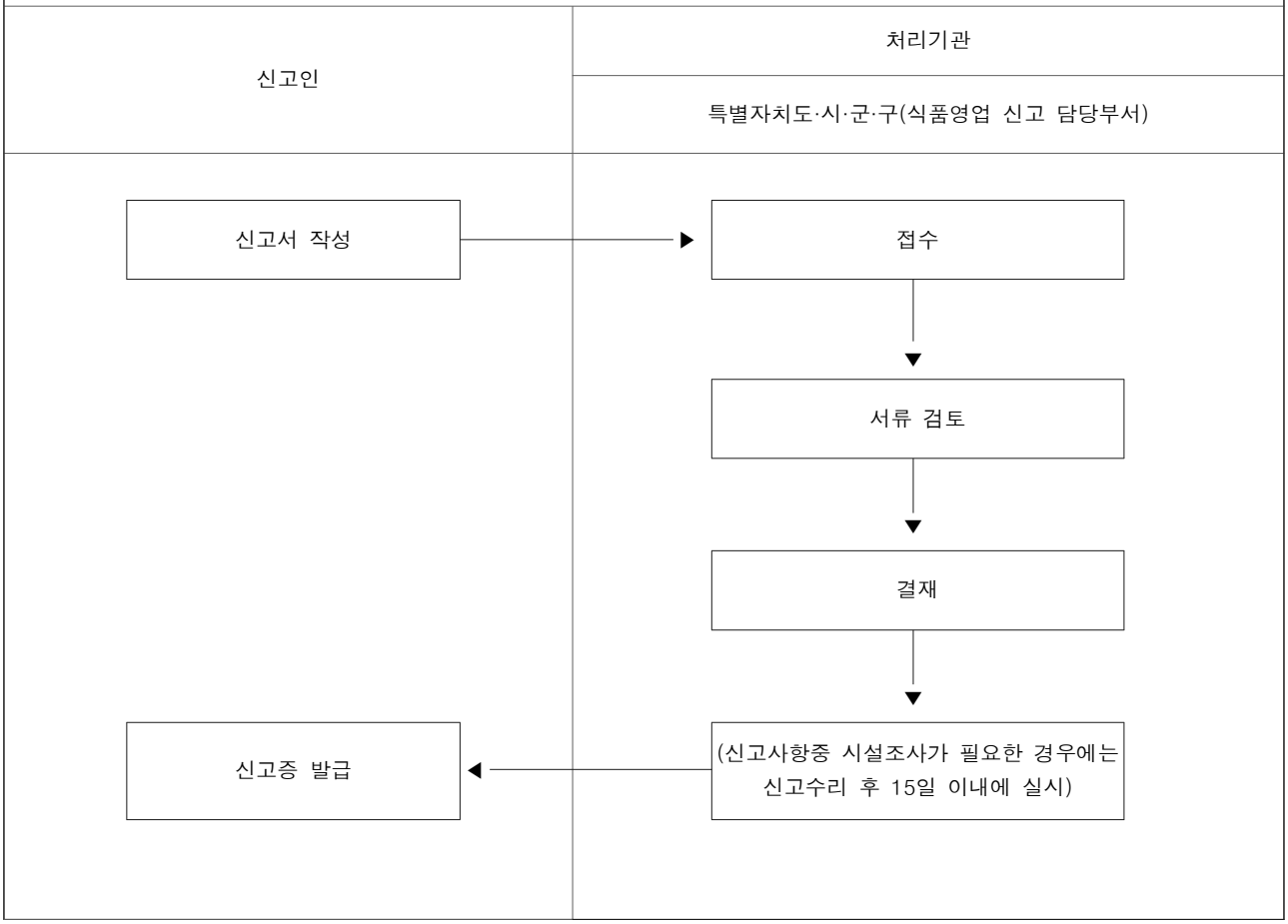
유의사항

1. 신고한 영업을 폐업하는 때에도 신고를 하여야 합니다.
2. 신고를 하여야 하는 업종을 신고를 하지 아니하고 영업을 하는 경우에는 「식품위생법」 제97조제1호에 따라 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금을 부과하게 됩니다.
3. 영업신고를 하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제40조에서 정한 사항 외에 해당 영업신고와 관련된 다음 법령에 위반되거나 저촉되는지 여부를 검토하여야 합니다.

- 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」, 「하수도법」, 「농지법」, 「학교보건법」, 「옥외광고물등 관리법」, 「하천법」, 「체육시설의 설치 · 이용에 관한 법률」, 「도시공원 및 녹지 등에 관한 법률」, 「한강수계 상수원수질개선 및 주민지원 등에 관한 법률」, 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」, 「소음 · 진동규제법」, 「관광진흥법」, 「학원의 설립 · 운영 및 과외교습에 관한 법률」, 「청소년보호법」, 「근로기준법」, 「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률」, 「주차장법」, 「지방세법」 등 그 밖의 관련 법령

처리 절차

이 신고서는 아래와 같이 처리됩니다.



〔별지 제39호서식〕〈개정 2012.5.31〉 (앞쪽)

제 호

영 업 신 고 증

○ 대 표 자 : (생년월일 : -xxxxxxx)

○ 영업소명칭 :

○ 소 재 지 :

○ 영업장 면적 :

○ 영업의 종류 : (영업의 형태 :)

○ 조 건 :

「식품위생법」 제37조제4항, 같은 법 시행령 제25조 및 같은 법 시행규칙 제42조제6항에 따라 영업의 신고를 수리합니다.

년 월 일

특별자치도지사·시장·군수·구청장 직인

210㎜×297㎜〔보존용지(1종)120g/㎡〕

(뒤쪽)

변 경 내 용		
날 짜	내 용	담당자 직급·성명 (서명 또는 인)

【 영업신고변경 및 폐업신고 】

< 시·군·구 위생담당 부서 >

○ **식품접객업 영업신고 변경 및 폐업신고 수리**

- 식품위생법령에 따라 영업신고 변경 및 폐업신고 신청 시 기존 식품접객업과 동일하게 업무 처리

○ **계약 기간 종료 시 영업이 자동 폐업되는 것으로 영업신고증 조건에 명시**

< 영업자 >

○ 영업신고 변경 대상에 해당되는 사항을 변경 시에는 관할 관청에 신고를 하여야 함

- 변경 신고사항: 영업자의 성명, 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업장의 면적

○ 영업 폐업 시에는 관할관청에 폐업신고를 하여야 함

- 사업자등록증 폐업과는 별도로 식품 영업에 대한 별도의 폐업 신고를 하여야 함

붙임 1. 식품 영업신고사항 변경신고서 (별지 제41호서식)
2. 영업의 폐업신고서 (별지 제41호서식)

[별지 제41호서식] <개정 2014.10.13.>

식품(　　)영업신고사항 변경신고서

※ 뒤쪽의 첨부서류 및 유의사항을 참조하시기 바랍니다.　　(앞쪽)

접수번호	접수일자	발급일자	처리기간　즉시
신고인	성명		생년월일
	주소		전화번호
	영업의 종류		

변경사항	변경 전	변경 후
소유자 또는 대표자		
영업소 명칭 또는 상호		
영업소 소재지		
영업장 면적		
시설 등		

변 경 사 유

「식품위생법」 제37조제4항 및 같은 법 시행규칙 제43조제1항에 따라 위와 같이 신고합니다.

년　　월　　일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치도지사·시장·군수·구청장　　귀하

210㎜×297㎜[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

첨부서류	1. 영업소의 소재지 변경의 경우 가. 영업신고증 1부 나. 제조·가공하려는 식품 또는 식품첨가물의 종류 및 제조방법설명서 1부(「식품위생법 시행령」 제21조제2호의 영업 중 제조·가공하려는 식품의 종류 및 제조방법이 변경된 경우만 해당합니다) 다. 시설사용계약서 사본 1부(식품운반업을 하려는 경우로서 차고 또는 세차장을 임차할 경우만 해당합니다) 라. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다) 마. 유선 및 도선사업 면허증 또는 신고필증 사본 1부(수상구조물로 된 유선장 또는 도선장에서 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 바. 식품자동판매기의 종류 및 설치장소가 적힌 서류 1부(2대 이상의 식품자동판매기를 설치하고 일련관리번호를 부여하여 일괄 신고하는 경우만 해당합니다) 사. 수상레저사업 등록증 사본 1부(수상구조물로 된 수상레저사업장에서 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 아. 「국유재산법 시행규칙」 제16조제3항에 따른 국유재산 사용·수익허가서 사본 1부(국유철도의 정거장 시설에서 영 제21조제5호의 식품소분·판매업의 영업, 같은 조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우 및 군사시설에서 영 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 자. 해당 도시철도사업자와 체결한 도시철도시설 사용계약에 관한 서류 사본 1부(도시철도의 정거장시설에서 영 제21조제5호의 식품소분·판매업의 영업, 같은 조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다) 차. 예비군식당 운영계약에 관한 서류 사본 1부(군사시설에서 영 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하려는 경우에만 해당합니다) 카. 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」에 따라 소방본부장 또는 소방서장이 발행한 안전시설등 완비증명서(「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 식품접객업 중 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법 시행령」 제2조제1호의 영업을 하려는 경우만 해당합니다) 타. 해당 영업장에서 영업을 할 수 있음을 증명하는 「식품위생법 시행규칙」 별표 15의2에 따른 서류 1부[음식판매자동차(「자동차관리법 시행규칙」 별표 1 제1호·제2호 및 비고 제1호가목에 따른 이동용 음식판매 용도인 소형·경형화물자동차 또는 같은 표 제2호에 따른 이동용 음식판매 용도인 특수작업형 특수자동차)를 사용하여 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당합니다] 2. 영업소의 소재지 외 변경의 경우 가. 영업신고증 1부 나. 신고를 해야 하는 주요 변경사항에 대한 그 변경 내용 1부	수수료 소재지 변경: 2만6천500원 소재지 외 변경: 9천300원 (수입인지 또는 수입증지)
담당 공무원 확인사항	1. 건축물대장 2. 토지이용계획확인서 3. 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」에 따라 한국가스안전공사 사장이 발행한 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 자 중 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제2항에 따라 액화석유가스 사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다) 4. 자동차등록증(신고한 음식판매자동차의 면적을 변경하려는 경우만 해당합니다)	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인사항 제3호 및 제4호를 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 않는 경우에는 신고인이 직접 관련 서류를 제출해야 합니다.

신고인 (서명 또는 인)

유 의 사 항

1. 신고를 해야 하는 주요 변경사항
 가. 영업자의 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지를 변경하려는 경우
 나. 영업장의 면적을 변경하려는 경우
 다. 즉석판매제조·가공업으로서 「식품위생법 시행규칙」 제37조에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품 중 식품의 유형을 달리하여 새로운 식품을 제조·가공하려는 경우
 라. 식품운반업으로서 냉장·냉동차량을 증감하려는 경우
 마. 식품자동판매기업으로서 같은 시(제주특별자치도는 행정시를 말합니다)·군·구에서 식품자동판매기의 설치 대수를 증감하려는 경우
2. 변경신고를 하지 않은 경우에는 「식품위생법」 제75조제1항제7호에 따라 영업소 폐쇄 등의 행정처분을 받을 수 있고, 같은 법 제97조제1호에 따라 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처해질 수 있습니다.
3. 영업신고증을 잃어버린 경우에는 변경사유란에 그 사유를 적고 영업신고증은 첨부하지 않아도 됩니다.

처 리 절 차

신 고 인	처리기관(담당부서)
	특별자치도, 시·군·구(식품영업허가 담당부서)

변경신고서 작성 → 접수 → 서류 검토 → 결재 → 신고증 발급 → (신고사항 중 시설조사가 필요한 경우에는 신고 수리 후 15일 이내에 실시)

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제42호서식] <개정 2013.12.13>

영업의 폐업신고서

※ [ ]에는 해당되는 곳에 √ 표시를 합니다.

접수번호	접수일	처리기간 즉시

신고인	성명	생년월일
	주소	
영업소	종류	업소명
	소재지	

폐업일	년 월 일
폐업사유	
영업허가증 · 영업신고증 · 영업등록증 분실사유	

「식품위생법」 제37조제3항부터 제5항까지의 규정 및 같은 법 시행규칙 제44조에 따라 영업을 폐업하기 위하여 위와 같이 신고합니다.

년 월 일

신고인 (서명 또는 인)

지방식품의약품안전청장
특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

첨부서류	영업허가증, 영업신고증 또는 영업등록증 ※ 영업허가증, 영업신고증 또는 영업등록증을 분실한 경우에는 분실사유를 작성하고 영업허가증, 영업신고증 또는 영업등록증을 첨부하지 않아도 됩니다.	수수료 없 음

참고사항

「부가가치세법」 제8조제6항에 따른 폐업신고를 하기 위하여 같은 법 시행규칙 별지 제9호서식의 폐업신고서를 함께 제출할 수 있습니다(이 경우 지방식품의약품안전청장, 특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장은 함께 제출받은 폐업신고서를 관할 세무서장에게 송부하여야 합니다).

처리 절차

신고서 작성	→	접수(세무서로 송부)	→	검토	→	결재	→	통보
신고인		처리기관: 지방식품의약품안전청, 특별자치도·시·군·구						

210mm×297mm[백상지 80g/㎡(재활용품)]

Ⅱ. 위생관리 매뉴얼

1 위생취약점

가 개인위생 취약점

○ 장소에 따라 자주 손을 씻기 어려운 환경이고, 개인 위생에 대한 인식이 취약함

○ 위생모, 위생복 또는 앞치마 착용하지 않고 조리하거나 청결하지 않은 위생복 또는 앞치마 착용

○ 원료취급, 돈 계산, 조리가 지속적으로 발생하는 상황이고, 주로 1인의 작업자가 영업하다 보니 전염성 질환이나 손에 상처가 있어도 조리하는 경우 발생

나 식품위생 취약점

□ 물에 대한 위생관리 미흡

○ 식품의 조리·세척에 사용하는 위생적인 물에 대한 접근성이 떨어지고 상시 위생관리가 어려움

□ 공간의 제약으로 인한 교차오염 우려

○ 위생적인 원료 보관, 식품 조리, 제공, 세척을 위한 공간 제약

- 조리 중 칼, 도마 등 조리도구의 구분관리나 세척이 되지 않아 교차오염 우려가 큼

○ 원료의 전처리가 주로 다른 장소에서 이루어지므로 위생관리 미흡

□ **쓰레기나 오·폐수**의 **위생적 처리**가 미흡하고, 영업시간 이후 **세척·소독**이 미흡

□ **미리 조리한 음식이나 간장, 단무지 등을 장시간 진열 노출**

다 환경위생 취약점

□ 야외에 **노출된 환경으로** 미세먼지, 벌레, 빗물 등 이물 혼입 우려

ㅇ 영업시간 이후 푸드트럭의 시건이 제대로 되지 않거나 남은 식재료를 보관하는 경우 쥐, 해충, 야생동물의 침입 우려

□ 특성상 **전기공급**이 일시적으로 **중단**되는 경우 발생 가능

ㅇ 냉장, 냉동보관 온도 변경, 조리공간의 부적절한 조도 가능

2 위생관리 핵심수칙

가 개인 위생관리

□ 개인 건강과 복장관리

○ 전염성 질환이 있는 경우 완치될 때까지 영업을 하지 않습니다.

○ 손에 상처가 생긴 경우 상처부위를 감싸 물이나 식품에 접촉하지 않도록 합니다.

○ 항상 깨끗한 복장을 유지하고, 조리 중에 통화, 돈계산 등 다른 활동은 하지 않습니다.

□ 손씻기의 생활화

○ 작업 시작전, 생선·날고기·채소를 만지고 난 후, 화장실 이용 후, 돈 계산 후 등 수시로 손을 깨끗이 닦습니다.

나 식품 위생관리

□ 식재료의 구매와 보관

○ 필요한 양만, 유통기한 등 제품 표시를 확인하고 신선한 식재료를 구매합니다.

○ 날 음식과 조리된 음식, 생선·육류와 채소·가공식품은 서로 구분하여 냉장/냉동에 맞게 보관합니다.

○ 포장을 뜯어 나누어 보관하거나 전처리한 식재료는 이름(제품명)과 유통기한을 표시하여 보관합니다.

□ 식품의 조리·제공시 위생관리

ㅇ 1일 영업시간에 사용할 충분한 양의 먹는 물을 식수탱크에 저장하여 사용하고 식수용 호스와 식수탱크, 얼음을 위생적으로 관리합니다.

ㅇ 가능하면 손님 주문이 있을 때에 바로 조리하도록 하고, 미리 조리하는 경우 2시간 이내에 섭취하여야 합니다.

ㅇ 가열하는 경우 중심온도가 85°C에서 1분이상 충분히 가열하고, 조리된 음식은 충분히 식혀 뚜껑이 있는 용기에 보관합니다.

ㅇ 칼과 도마를 식재료별로 구분하여 사용하거나 매번 소독하여 사용합니다.

□ 세척과 살균·소독 관리

ㅇ 영업이 끝나면 숟가락, 물컵 등 식기류와, 칼, 도마 등 조리도구, 작업대, 행주는 깨끗이 세척한 후, 끓는 물이나 소독제로 소독합니다.

다 환경 위생관리

ㅇ 냉장·냉동고, 식수탱크, 전용 호스, 오물통, 폐수탱크를 상시 위생적으로 관리합니다.

ㅇ 세제, 소독제, 돈 등은 식품과 접촉하지 않도록 구분하여 보관합니다.

ㅇ 영업이 끝나면 쓰레기와 바닥 등 영업장소 주변을 모두 깨끗이 치워, 벌레나 쥐, 야생동물 등의 유인을 차단합니다.

ㅇ 차량은 위생적이고 청결하게 관리하며, 영업이 끝난 후 조리공간을 잘 잠궈 위생과 안전을 확보합니다.

3 위생 · 안전관리 세부요령

가 개인 위생관리

□ 개인 건강관리

○ 영업에 종사하기 전에 영업자와 종업원은 건강진단을 받아야 함 (연 1회 이상)

○ 전염성 질환이 있는 경우 절대 조리 불가, 전염성 질환을 앓은 경우 병원 진단을 통해 완치되었음을 확인 후 조리 가능

- 설사, 복통 등의 식중독 증상, 호흡기계 질환, 피부질환 등 포함

○ 손에 상처가 생긴 경우 치료한 후 고무 골무나 장갑을 착용하여 상처부위가 물이나 식품에 접촉하지 않도록 주의

* 손에 상처가 생기면 황색포도상구균의 감염가능성이 있음

□ 복장 관리

○ 위생복(없을 경우 깨끗한 앞치마), 위생모, 위생화를 착용

- 외부에서 신는 신발과 작업장 내의 신발을 구분할 것을 권장함
- 위생복(앞치마), 위생모는 주기적으로 세탁하여 깨끗이 관리하고, 영업시간 후에는 일정 장소에 위생적으로 보관하여야 함

* 위생복을 운전석에 보관하거나 비위생적인 장소에 방치 금지

○ 반지, 귀걸이, 시계 등의 장신구 착용 금지, 매니큐어는 지우고 손톱을 청결하게 관리

○ 침이 튀지 않도록 입 가리개 착용과 위생장갑 착용을 권장

□ 손씻기

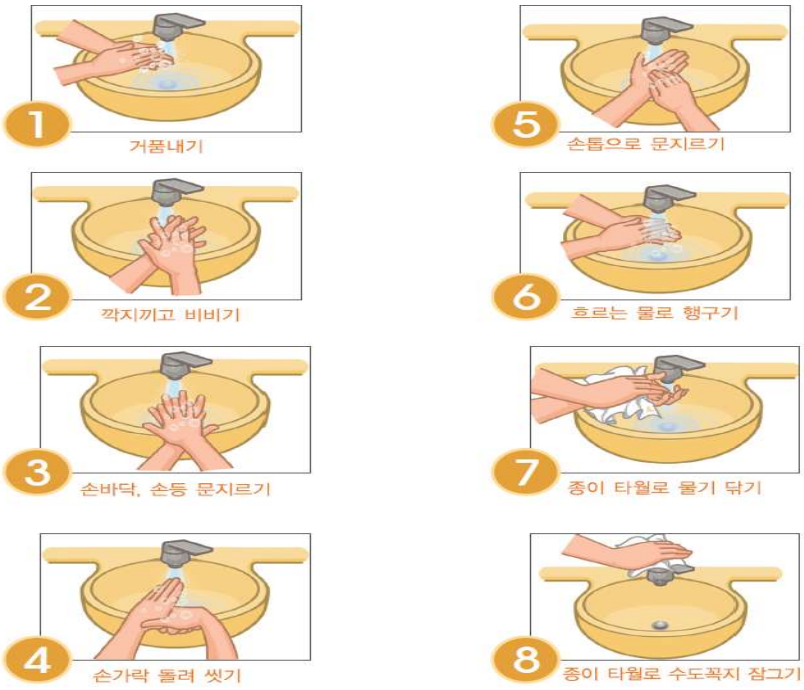
○ 수인성 감염병의 약 50~70%는 손씻기 만으로도 예방됨

○ 손을 씻어야 하는 경우

☆ 조리 시작하기 전
☆ 생선, 날고기, 채소 등을 만지고 난후
☆ 취급하는 식재료가 바뀔 때마다
☆ 화장실을 다녀온 후
☆ 코를 풀거나 재채기, 기침을 한 후, 머리나 몸을 만진 후
☆ 쓰레기나 오수를 만졌거나 설거지를 한 후
☆ 핸드폰이나 돈을 만진 후

○ 손씻는 방법

- 손을 씻을 때에는 손 세정제나 비누를 이용하여 씻되, 흐르는 물로 헹구고 물기를 닦은 후 조리하여야 함



○ 흐르는 물로 자주 손을 씻기 어려운 부득이한 상황에서는 위생타월이나 손소독제를 사용함

- 하루에 사용할 위생타월을 충분히 준비하여 조리 중 수시로 손을 세척하되, 더러워진 위생타월은 반드시 교체
- 손 소독제를 잘 보이는 곳에 비치하여 수시로 손을 세척하되, 손을 세척한 후에는 반드시 건조한 후 음식을 만질 것

* 화장실에 다녀온 후나 쓰레기를 만진 후에는 반드시 흐르는 물에 손을 씻은 후 손소독제를 사용

□ 주의할 행동

○ 위생복장과 위생모, 신발을 착용한 상태에서 조리 이외 화장실 출입, 외출, 운전, 돈계산 등 다른 활동 금지

○ 조리장 바닥에 침을 뱉거나 음식 쪽으로 재채기, 기침 금지

- 재채기를 했거나 코 속, 귀를 만진 경우 반드시 손씻기

○ 행주로 땀을 닦거나, 조리에 사용하는 장갑이나 조리기구를 주머니에 넣거나 허리에 차는 행위 금지

○ 조리 중에는 껌을 씹거나 핸드폰을 만지지 않도록 함

○ 조리공간 안에서 흡연 금지

○ 애완동물이 조리공간에 들어와서는 안되며, 애완동물을 만진 후에는 반드시 손씻기

나 식품 위생관리

▷ **식재료의 구매와 보관**
- 필요한 양만 구입하고, 식품의 종류별로 구분/표시하여 위생적으로 보관
- 1일 사용할 양만 전처리하여 준비하되, 생선·육류와 채소를 다룰 때에는 도마와 칼을 구분하여 사용하거나 바뀔 때마다 소독하여 사용

▷ **조리 중 위생관리**
- 1일 영업시간에 사용할 먹는 물을 식수탱크에 저장 사용하고 위생관리
- 육류 등을 가열할 때는 내부까지 충분히 가열하고, 조리한 식품과 조리하지 않은 식품은 구분 보관

▷ **진열·제공시 위생관리**
- 조리한 음식은 2시간 이내에 소비되어야 함
- 조리한 음식을 진열하는 경우 뚜껑이 있는 용기에 담아 보관

▷ **세척과 살균·소독 관리**
- 남은 음식은 뚜껑이 있는 용기에 폐기하고, 식품과 접촉하지 않도록 구분 보관
- 영업 이후 도마와 칼, 행주 등 모든 조리용구와 조리대는 소독제나 끓는 물에 소독 사용

1) 식재료의 구매와 보관

□ 식재료 구매와 검수

ㅇ 구매

- 영업 전에 1일 사용량, 원료의 유통조건(신선/냉장/냉동), 신선도, 유통기한, 차량 내 보관가능량, 제품 표시사항 등을 모두 고려하여 필요한 양만 구입
- 믿을 수 있는 식재료 공급업체를 통하여 구입하며, 표시가 정확한 제품을 구입

○ 식재료의 검수

- 식재료를 납품받는 경우 운송자로부터 직접 식재료를 받을 것

  * 미리 배달되어 주변에 방치되는 경우 식품위생상 위해발생 우려 높음

- 식재료는 바닥이 아닌 작업대나 받침대 위에 두고 검수함

- 주문한 물품과 양이 정확한지 확인하고, 식재료의 운송(보관) 온도가 적절한지 확인

- 유통기한을 포함한 제품 표시사항, 중량, 포장 훼손여부, 신선도, 이물혼입 등 확인

	분류	체크포인트
1	가공식품, 식품첨가물	· 제조업소명과 소재지 · 제조일자/유통기한 · 용기가 손상되었거나 부풀어 오르지 않았는지 여부 · 사용시 주의사항(사용제한, 취급주의 등)
2	신선·냉장 농산물	· 믿을 수 있는 납품처/구입처인지 확인 · 농산물 품목별 신선도를 관능으로 확인
3	냉장 축산물	· 믿을 수 있는 납품처/구입처인지 확인 · 변색, 오염, 이물질(응고혈, 비닐 등) 관능으로 확인 · 유제품이나 햄, 소세지의 경우 제조일자/유통기한과 용기손상여부를 확인
4	냉장 수산물	· 믿을 수 있는 납품처/구입처인지 확인 · 변색, 오염 여부, 비린내 정도를 관능으로 확인
5	냉동식품 (농축수산물 포함)	· 가공식품인 경우 제조일자/유통기한 · 결빙 발생하였거나 식재료가 얼음과 분리되는 등 식재료가 손상되지 않았는지 여부 · 장기간 냉동보관으로 식재료의 변색이나 이취 여부
6	조리·제공에 사용하는 기구 (일회용품 포함)	· 제조업소명과 소재지 · 재질 (재질에 따라 가열온도 제한이나 취급 주의)

○ 식품에 접촉하는 모든 기구의 구매와 보관

- 제품 표시를 확인하여 식품용으로 제조된 것만 사용하고,「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것만 사용함

* 젓가락, 물컵, 접시 등 식기류와 식품보관용기

* 국자, 도마, 주걱 등 조리도구와 조리대, 냄비 등 조리용기

* 순대를 덮는 비닐, 랩, 종이

□ 식재료의 보관

○ 식품은 용기(일회용품 포함), 세척·소독제, 쓰레기 등과 구분하여 보관

○ 직사광선을 피하여 보관하고, 분말제품의 경우 물을 처리하는 공간과 떨어져서 보관

- 유지류나 견과류 등은 서늘한 곳에 보관하거나 냉장/냉동 보관

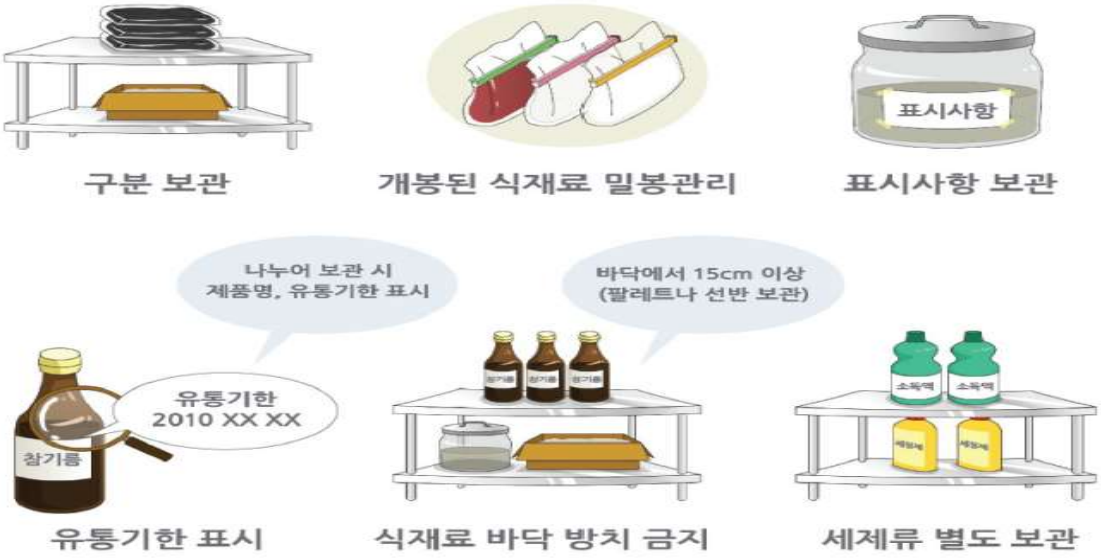
○ 냉장·냉동의 경우 온도를 10°C/-18°C 이하로 일정하게 유지

○ 날 음식과 조리된 음식, 생선·육류·채소·가공식품은 서로 접촉하지 않도록 구분하여 보관

○ 먼저 구입한 식품을 먼저 사용하도록 함(선입선출)

○ 껍질이 손상되었거나 오염물이 묻은 계란은 선별하여 사용하지 않도록 하고, 신속히 냉장 보관

○ 식재료 보관장소는 쥐나 바퀴벌레 등 해충의 접근을 방지할 수 있도록 위생적으로 유지·관리하여야 함



□ 식재료의 전처리와 저장

○ 공통사항

- 조리 공간의 제약으로 부득이하게 영업장 이외의 공간에서 식재료를 전처리하는 경우, 오염의 우려가 없도록 위생적인 공간에서 실시할 것
- 1일 사용할 양을 예측하여, 당일 판매할 식재료만 준비함
- 생선·육류와 채소를 다룰 때에는 도마와 칼을 각각 구분하여 사용하거나, 식재료가 바뀔 때마다 매번 소독하여 사용

  * 불가피하게 같은 도마와 칼을 계속 사용하여야 하는 경우, 채소 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 사용하고 식재료 바뀔 때마다 세척·소독

- 전처리에 사용하는 물과 행주는 위생적으로 관리함
- 전처리한 식재료는 구분이 필요한 경우 이름, 유통기한을 적어서 용기에 넣고 실온, 냉장, 냉동의 적합한 온도에 저장함

  * 조리·판매 중에도 저장온도가 유지되어야 하므로, 냉장고 등 설비에 보관할 수 있는 공간을 충분히 확보할 것

- 미리 준비한 식재료가 부족하여 추가로 전처리하는 경우, 반드시 조리된 음식과 접촉하지 않도록 칼, 도마, 주걱 등의 기구를 달리하여 준비함
- 원래 포장을 뜯어 나누어 보관하는 경우 무슨 식재료인지 용기에 표시하고, 유통기한(유통기한이 없는 농산물 등의 경우 입고일자)을 표시하여 보관

ㅇ 농산물

- 껍질 등 비가식부위를 제거하고 흐르는 물에 충분히 씻음
- 신선한 채소와 과일을 소독액에 5분 이상 담갔다가 흐르는 물에서 2-3회 깨끗이 헹굼

  * 소독제는 '**식품용**'으로 표시된 것만 사용하며, 차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 이산화염소수 등 식품첨가물로 인정한 제품만을 사용하고, 정확한 농도를 사용할 것

- 절단, 절임 등의 처리 후 용기에 담아 신속하게 냉장보관

  * 육류, 계란, 어패류와 혼합하여 보관하여서는 안 됨

  * 전처리하지 않은 농산물과 섞이지 않도록 따로 보관

ㅇ 축산물

- 냉동 육류를 해동하는 경우 냉장고에서 해동하거나 흐르는 물, 전자레인지를 이용하여 해동함. 해동한 육류는 재냉동 금지

  * 뜨거운 물로 해동하거나 상온에 해동 금지

- 핏물을 빼는 경우 깨끗한 물에 육류를 담가 직사광선을 피해 보관
- 절단시 전용 도마와 칼을 사용하여 위생적으로 처리하며, 특히 동물의 내장은 다른 육류나 식재료와 접촉하지 않도록 주의

ㅇ 수산물

- 흐르는 물에 2-3회 깨끗이 씻은 후 비가식부위를 제거함
- 어패류를 취급한 용기는 세척·소독을 철저히 하고, 전용 칼과 도마를 사용

- 냉동 수산물을 해동하는 경우 냉장고에서 해동하거나 흐르는 물, 전자레인지를 이용하여 해동함. 해동한 수산물은 재냉동 금지

ㅇ 반죽, 튀김옷, 국물, 김밥재료 등

- 먹을 수 있는 위생적인 물을 사용하여야 하며, 사용하는 물이 지하수인 경우 검사성적서를 구비하여야 함
- 반죽이나 튀김옷은 하루 사용할 양만 준비하며, 조리·판매 중에 온도를 일정하게 유지하여야 하므로 필요한 경우 한 번에 사용할 양씩 나누어 보관함
- 미리 국물을 내어 준비하는 경우 하루 사용할 양만 준비하며, 반드시 식혀서 깨끗한 용기에 담아 보관함
- 김밥이나 비빔밥 재료 등 가열처리한 식재료는 충분히 식힌 후, 위생적인 용기에 담아 냉장 보관

2) 식품의 조리 중 위생관리

□ 공통 위생관리

ㅇ 육류 등을 가열하는 경우 중심온도가 85°C까지 도달한 후 최소 1분 이상 충분히 가열하여야 함

ㅇ 도마, 칼, 행주, 물수건, 조리용구 등은 조리 전에 기구등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독하여 사용

- 당일 사용할 식기류와 조리도구를 위생적으로 세척하여 준비하고, 먼지 등 이물 혼입되지 않도록 비닐이나 용기에 따로 보관

ㅇ 익히지 않은 음식을 조리한 가위, 주걱 등 도구를 이미 조리한 음식에 사용 금지

○ 칼과 도마는 식재료 종류별로 구분하여 사용

- 부득이하게 여러 식재료를 한 도마에 사용해야 할 경우 ***채소류*** → 세척→ ***육류*** →세척 → ***어류*** →세척 → ***가금류****(닭, 오리)*순으로 사용

○ 조리 중인 음식을 맛보는 경우 따로 용기에 덜어서 수저를 사용하고, 조리 중에 껌을 씹거나 행주로 땀을 닦지 않음

○ 무치기 작업하는 경우 장갑과 조리기구를 알코올 등으로 소독하고 반드시 휘발시킨 다음 사용

○ 조리 중이나 사용 후 기름의 찌꺼기는 자주 제거하고, 신선한 기름으로 자주 교체할 것

* 기름을 재사용하는 경우 산가를 3.0 이하로 관리하여야 함

○ 버터는 냉장고에서 조리할 만큼 따로 꺼내어 덜어서 사용

○ 조리한 식품을 보관하는 경우 충분히 식힌 후 위생적인 용기에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차 오염되지 않도록 관리

- 뜨거운 음식을 냉장·냉동고에 넣어 식히거나 선풍기를 사용하여서는 안되며, 작은 단위로 소분하거나 막대로 저으면서 냉각

□ 물과 얼음의 위생관리

○ 먹는 물 관리기준에 적합한 물을 언제든지 이용할 수 있어야 하며, **식수탱크와 호스는 식품용으로만 사용**

- 지하수의 경우 정기적인 음용수 검사를 의뢰(일부 항목에 대해 1년에 1회, 전 항목에 대해 2년에 1회 검사)하여 검사성적서를 구비

○ **수원별 위생관리**

- 점용허가 기관/시설에 설치된 설비로부터 **식수를 공급받는 경우** 식수탱크와 급수 호스를 구비하고 위생적으로 관리할 것

* 식수탱크와 호스는 정기적으로 세척

- 위의 경우가 아닌 경우, **1일 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 먹는 물을 식수탱크에 저장하여** 사용하고 급수 호스, 식수탱크를 위생적으로 관리할 것

  * 지하수를 사용하는 경우 각 수원별 용수 검사성적서 구비, 식수탱크와 호스는 정기적으로 세척

○ 식품에 사용하는 **얼음**은 기준에 적합하도록 위생적으로 관리하고, 보관을 위해 사용하는 비식용 얼음과 구분 관리하여야 함

  * 얼음을 담고 옮기는 기구도 구분 관리

□ 음식 종류별 중점 위생관리

○ 떡볶이, 순대 등 분식류

- 조리된 떡볶이, 튀김, 핫도그 등을 뚜껑이 있는 용기에 보관
- 호떡 반죽 등 전처리된 원료는 냉장 보관하고 1회 사용할 양만큼 덜어서 사용. 반죽 등이 묻은 조리도구를 위생적으로 관리
- 순대찜기는 자주 세척하고 항상 뚜껑을 덮어 사용하고, 순대를 써는 도마를 노출된 상태로 방치하지 않도록 주의

○ 빵류 및 스낵류

- 전처리한 반죽, 속재료 등 원료를 구분하여 냉장 보관
- 햄버거 패티는 중심온도가 85°C까지 도달한 후 최소 1분 이상 충분히 가열하여야 함

○ 커피 등 음료류, 아이스크림

- 커피 추출 용기를 자주 세척, 우유거품기를 닦는 행주는 주기적으로 교체하여 위생적으로 관리
- 아이스크림, 슬러쉬 등의 제조용기 내부와 출구를 자주 세척
- 물과 얼음 위생관리를 철저히 함

○ **치킨, 소시지 등 육류, 초밥 등 수산물**

- 육류, 가금류, 수산물용 칼, 도마를 구분하여 사용하고, 부득이하게 같이 사용하는 경우 식재료가 바뀔 때마다 소독
- 초밥은 조리한 후 단시간에 섭취해야 하므로, 원재료 보관, 조리, 조리된 음식의 보관에 세심한 주의를 기울여야 함
- 돈까스, 소시지 등 튀김식품 기름은 찌꺼기를 자주 제거하고 신선한 기름으로 자주 교체함
- 냉동 육류의 해동시 냉장고나 흐르는 물, 전자레인지를 이용
- 개봉한 소스를 실온에 방치하지 않고 필요한 만큼 덜어서 뚜껑이 있는 용기에 냉장 보관

○ **김밥, 덮밥(컵밥), 국수 등 식사류**

- 전처리한 나물류, 반찬류, 고명류 등은 식힌 후 용기에 담아 냉장 보관하며, 실온 보관하는 경우 지체없이 바로 사용
- 어묵, 국수류에 함께 제공되는 국물에 물을 추가로 붓거나 양념하는 경우 충분히 끓인 후 제공하도록 하고, 가열하는 용기 주변이 더러워지지 않도록 위생관리

3) 식품의 진열 · 제공시 위생관리

□ 조리된 음식의 진열과 제공

○ 가능한 **손님의 주문이 있을 때 바로 조리하여 제공**하고, 불가피하게 미리 조리하는 경우 **2시간 이내에 소비**되어야 함

○ 조리된 음식을 진열하는 경우 **뚜껑이 있는 용기에** 담아 보관하며, 직사광선 등으로 인해 보관온도가 변화되지 않도록 주의

ㅇ 어묵, 국수류 등에 뜨겁게 제공되는 국물은 충분히 끓인 후 제공하고, 보관하는 경우는 60도 이상을 유지

- 물을 추가로 붓거나 양념을 하는 경우 충분히 끓인 후 제공하도록 하고, 가열하는 용기 주변이 더러워지지 않도록 위생관리

ㅇ 단무지나 피클 등은 진열대에 노출 보관하여서는 안되며, 냉장보관하였다가 손님이 요청하는 경우에만 일정량을 꺼내어 제공

ㅇ 공동으로 제공되는 소스나 간장의 경우, 매일 아침 유통기한을 확인하여 일정량만을 덜어서 사용하고 뚜껑이 있는 용기에 보관

- 개인별 종이컵 등 용기에 덜어먹을 수 있게 하는 등 여러 사람이 사용하면서 오염되지 않도록 주의

ㅇ 손님에게 음식을 제공하는 용기는 식품에 사용할 수 있는 위생적이고 안전한 것만을 사용하여야 함

- 빈 용기는 직사광선을 피해 위생적으로 보관함
- 인쇄된 종이에 유분이 있는 음식이 접촉하면 안료나 도료가 음식에 이행될 수 있으므로 주의

ㅇ 비닐팩이나 랩 등은 입으로 불면 오염 우려가 있으니 금지

□ 남은 음식물 처리

ㅇ 남은 음식은 전량 폐기하고 재사용 금지

ㅇ 남은 음식물은 발생 즉시 뚜껑이 있는 별도 쓰레기 보관용기에 보관하고, 용기가 넘치지 않도록 자주 가져다 버림

- 사용한 기름은 찌꺼기를 제거한 후 별도의 밀폐된 용기에 보관하였다가 버림

4) 세척과 살균 · 소독 관리

□ 세척제와 살균·소독제

○ 매일 영업이 끝나면 사용한 조리용구와 조리대는 반드시 깨끗이 **세척한 후에 살균·소독하여야** 함

- 흐르는 물이 충분하고 배수가 원활한 장소에서 세척과 소독할 것

○ 세척제는 사용 용도에 따라 1, 2, 3종으로 나눔. 제품에 세척제 종류와 사용법이 표시되어 있으므로, 용도에 맞추어 구입

- 세척제는 반드시 식품과 구분하여 보관하고, 다른 세척제 등 화학물질과 임의로 섞어 사용하지 않음
- 3종 세척제를 사용한 후 1종 세척제를 사용하면 효과가 없음



○ 세척제는 살균·소독제로 사용할 수 없으며, 살균·소독제는 세척제로 사용할 수 없음

- 세척제나 살균·소독제는 반드시 식품과 구분하여 보관하고, 다른 화학물질과 임의로 섞어 사용하지 않음

○ 살균·소독제는 제품에 사용 용도와 사용법이 표시되어 있으므로, 용도에 맞추어 구입하여 사용

- 식품용 살균·소독제는 '식품첨가물'로 표시되어 있으며, 과일, 채소류의 살균 목적으로만 사용
- 기구용 살균·소독제는 '기구 등의 살균소독제'로 표시되어 있으며, 조리기구 등을 살균하는데 사용

- 제품에 표시된 방법대로 **정확한 농도로 희석**하여 사용하며, **소독한 후에는** 표면에 소독 성분이 **잔류하지 않도록 충분히 깨끗한 물로 세척하고 건조하여 사용함**

□ 세척제와 살균·소독방법

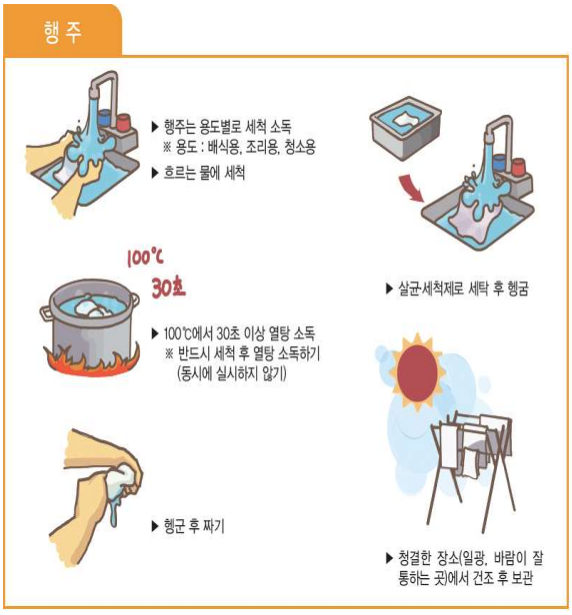
○ 숟가락, 물컵 등 식기류와 칼, 도마 등 조리도구와 조리용기, 행주, 작업대 등은 깨끗이 씻은 후, 살균·소독제를 사용하거나 끓는 물에 소독하여야 함

- 칼과 도마는 흐르는 물에 세제를 이용하여 수세미로 문질러 세척한 후, 70% 알코올을 뿌리거나 살균·소독제에 담가 소독

* 도마 표면이 심하게 손상된 경우 미생물 오염우려가 있으니 즉시 교체

- 국자 등 조리기구는 깨끗이 씻은 후 끓는 물(100℃)에서 30초 이상 소독
- 가열하기 어려운 플라스틱이나 고무 소재는 기구 등의 살균·소독제를 사용하여 소독
- **행주는** 흐르는 물에 깨끗이 씻은 후 끓는 물 또는 살균·소독제를 사용하여 소독하고 **건조하여 사용**





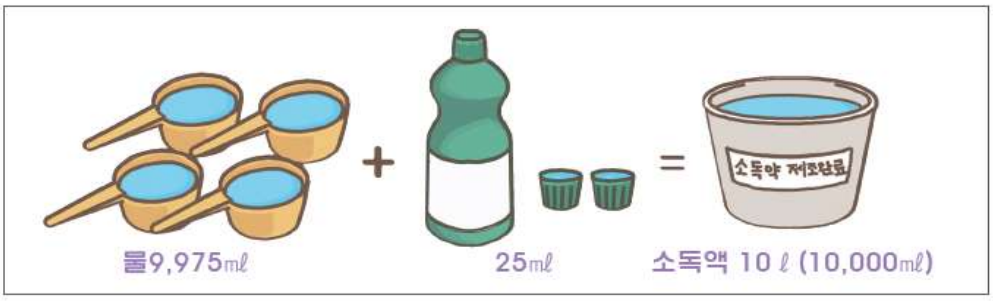
ㅇ 수세미 세척관리

- 수세미는 식기와 조리기구별로 구분하여 사용하고, 매일 소독액에 5분간 담가 소독, 건조한 후 사용
- 따로 소독액을 만들어 수세미를 소독하며, 식기나 조리기구를 소독한 소독액을 다시 사용하여서는 안됨

ㅇ 살균·소독액 제조, 사용방법

- 물과 세척제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 살**균·소독액에 5분 이상 담갔다가 충분히 씻어냄**
- 조리도구나 조리대를 소독하는 경우 **기구 등의 살균소독제**를 200ppm으로 희석하여 사용하는 것을 권장함
- 농산물 등을 소독하는 경우 **식품용 살균소독제**를 100ppm 농도로 희석하여 사용할 것을 권장함
- 소독액 제조방법

• 100ppm 소독액 제조 예(4%염소제 표백제 사용 시)



▷ 4% 염소제 표백제 사용하여 200ppm 소독액을 제조하는 방법
- 표백제 50ml를 넣은 후, 물을 10L가 될 때까지 채운 다음 잘 섞음

다 환경 위생관리

▷ **시설·설비 위생관리**
- 쉽게 부식되지 않고 내수성을 갖는 재질로 설비를 갖추고, 냉장·냉동고, 식수탱크, 전용 호스, 오물통과 폐수탱크를 구비
- 영업이 끝나면 매일 조리공간을 세척·소독하고, 조리공간을 봉쇄하여 안전관리

▷ 차량 위생관리, 쓰레기 처리 등 영업장소 주변의 환경을 위생적으로 관리

1) 시설 · 설비 위생 관리

□ 시설·설비의 재질과 구조

○ 외부에 노출되어 이동하는 특성상 내구성을 갖추고 부식되지 않는 재질이어야 함

- 이동할 필요가 없는 설비는 영업차에 고정되어 있어야 함

○ 내수성을 갖추어 손쉽게 청결을 유지할 수 있어야 함

* 식품위생법에 따른 기구의 재질, 용출규격에 적합한 재질만을 사용

○ 빗물, 먼지, 곤충 등의 이물 혼입을 최소화하기 위해 조리공간의 옆면과 윗면은 폐쇄된 구조를 권장함

- 영업 이후에는 쥐 등 동물 침입을 방지하기 위해 내부가 완전히 폐쇄될 수 있는 구조여여 함



○ 냉장고, 냉동고 등 적절한 온도에서 식품을 저장할 수 있는 시설을 갖추어야 함

ㅇ 1일 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장하는 식수 탱크와 전용 호스를 구비함

ㅇ 1일 영업시간에 발생할 수 있는 음식물찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 오물통 및 폐수탱크를 구비함

ㅇ 조리공간의 조명이 깨져 음식에 혼입되거나 사람이 다치지 않도록 안전장치를 설치

□ 시설·설비의 위생관리

ㅇ 영업이 끝나면 사용한 조리대는 반드시 세척·소독하고, 특히 손님에게 음식을 제공하는 주변을 수시로 닦아 위생적으로 관리

ㅇ 영업 전에 전기공급이 정상적으로 이루어지는지 확인하고, 냉장고 등은 온도가 적절하게 유지되는지 매일 체크

ㅇ 야간에 조리하는 경우 벌레 등 이물이 혼입되지 않도록 포충등 설치 등의 방제 조치를 취함

ㅇ 식수탱크와 호스, 냉장고 내부는 정기적으로 세척하여 위생적으로 관리

ㅇ 소독제, 세제, 돈 등은 식품에 접촉하지 않도록 구분하여 보관

* 돈을 위생복이나 앞치마 속에 넣어두면 오염우려 크므로 금지

ㅇ 오물통과 폐수탱크는 식품에 접촉하지 않도록 구분하여 보관하며, 입구 주위를 상시 위생적으로 관리

2) 차량과 환경 위생 관리

□ 주변 환경 위생관리

○ 영업장소가 쓰레기장, 오수처리장 등 오염물질의 발생시설로부터 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리에 위치할 것

○ 식재료와 용기 보관, 음식의 조리, 제공이 차량 또는 판매대 공간 내에서 이루어져야 하며, 공간 밖에 식재료, 용기를 보관하거나 음식 진열대를 설치하여서는 안 됨

○ 영업장소 주변은 영업 전후에 위생적으로 관리

- 영업장소 바닥이 흙으로 되어 있거나 바닥 일부가 파손되어 물이 고여 있는 경우 오염 우려 큼

○ 쓰레기는 종량제 봉투에 넣어 지정된 장소에 버림

- 오수를 바닥에 그대로 뿌리거나 쓰레기를 방치하는 등 야생동물, 해충의 침입이 없도록 함

□ 차량 관리

○ 영업이 끝나면 남은 식재료와 쓰레기는 모두 치우고 세척·소독한 후, **조리공간을 봉쇄**하여 쥐, 해충 등 야생동물의 침입이 없도록 함

- 영업이 끝나고 장소를 이동하여 주차할 경우, 주위에 생활쓰레기가 있거나 야생동물을 유인할 수 있는 장소는 피함

○ 차양막이 설치되어 있는 경우 차양막으로부터 먼지 등 이물이 혼입될 우려 있으므로 위생적으로 관리

4 식품위생법 관련 규정

가 건강진단과 식품위생교육

□ 건강진단

○ 식품위생법 제40조(건강진단)

① 총리령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 한다. 다만, 다른 법령에 따라 같은 내용의 건강진단을 받는 경우에는 이 법에 따른 건강진단을 받은 것으로 본다.

② 제1항에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못한다.

③ 영업자는 제1항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 자나 제2항에 따른 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 자를 그 영업에 종사시키지 못한다.

④ 제1항에 따른 건강진단의 실시방법 등과 제2항 및 제3항에 따른 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병의 종류는 총리령으로 정한다.

○ 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)

① 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.

② 제1항에 따라 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 한다.

③ 제1항에 따른 건강진단은 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」

에서 정하는 바에 따른다

○ 식품위생법 시행규칙 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

- 법 제40조제4항에 따라 영업에 종사하지 못하는 사람은 다음의 질병에 걸린 사람으로 한다.

1.「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 제1군 감염병

2.「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제4호나목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다)

3. 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환

4. 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」제19조에 따라 성병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당)

□ 위생교육

○ 식품위생법 제41조

① 대통령령으로 정하는 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육(이하 "식품위생교육"이라 한다)을 받아야 한다.

② 제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다. 다만, 부득이한 사유로 미리 식품위생교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」 제15조에 따라 영양사 면허를 받은 사람을 말한다. 이하 같다)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을

받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다.

④ 제2항에도 불구하고 조리사 또는 영양사의 면허를 받은 자가 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 하려는 경우에는 식품위생교육을 받지 아니하여도 된다.

⑤ 영업자는 특별한 사유가 없는 한 식품위생교육을 받지 아니한 자를 그 영업에 종사하게 하여서는 아니 된다.

⑥ 제1항 및 제2항에 따른 교육의 내용, 교육비 및 교육 실시 기관 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

○ 식품위생법 시행규칙 제51조(식품위생교육기관 등)

① 법 제41조제1항에 따른 식품위생교육을 실시하는 기관은 식품의약품안전처장이 지정·고시하는 식품위생교육전문기관, 법 제59조제1항에 따른 동업자조합 또는 법 제64조제1항에 따른 한국식품산업협회로 한다.

② 식품위생교육의 내용은 식품위생, 개인위생, 식품위생시책, 식품의 품질관리 등으로 한다.

③ 식품위생교육전문기관의 운영과 식품교육내용에 관한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정한다

○ 식품위생법 시행규칙 제52조(교육시간)

① 영업자와 종업원이 매년 받아야 하는 식품위생교육 시간 [발췌]

1. 영 제21조제1호부터 제8호까지에 해당하는 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한다]: **3시간**

② 영업을 하려는 자가 미리 받아야 하는 식품위생교육 시간 [발췌]

3. 영 제21조제8호의 영업을 하려는 자: **6시간**

③ 제1항 및 제2항에 따라 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 신규 식품위생교육을

받은 것으로 본다.

1. 신규 식품위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우
2. 신규 식품위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하려는 경우

가. 영 제21조제1호의 식품제조·가공업, 같은 조 제2호의 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업

나. 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업

다. 영 제21조제8호다목의 단란주점영업 및 같은 호 라목의 유흥주점영업

3. 영 제21조제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하는 영업에서 같은 조 제4호부터 제7호까지의 어느 하나에 해당하는 영업으로 업종을 변경하는 경우
4. 영 제21조제1호부터 제8호까지의 어느 하나에 해당하는 영업을 하는 자가 영 제21조제5호나목2)의 식품자동판매기영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께 하려는 경우

나 영업신고와 시설기준

□ 영업신고

○ 식품위생법 제37조(영업허가 등)

④ 제36조제1항 각 호에 따른 영업 중 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다. 신고한 사항 중 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경

하거나 폐업할 때에도 또한 같다.

⑥ 제4항에 따라 신고한 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장 또는 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 그 사실을 보고하여야 한다. 보고한 사항 중 총리령으로 정하는 중요한 사항을 변경하는 경우에도 또한 같다.

⑦ 식품의약품안전처장 또는 특별자치도지사·시장·군수·구청장은 영업자(제4항에 따른 영업신고 또는 제5항에 따른 영업등록을 한 자만 해당한다)가 「부가가치세법」 제8조에 따라 관할세무서장에게 폐업신고를 하거나 관할세무서장이 사업자등록을 말소한 경우에는 신고 또는 등록사항을 직권으로 말소할 수 있다.

⑧ 제3항부터 제5항까지의 규정에 따라 폐업하고자 하는 자는 제71조부터 제76조까지의 규정에 따른 영업정지 등 행정 제재처분기간 중에는 폐업신고를 할 수 없다.

○ 식품위생법 시행규칙 제42조(영업의 신고 등)

① 법 제37조제4항 전단에 따라 영업신고를 하려는 자는 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 별지 제37호서식의 영업신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 영 제25조제1항에 따른 신고관청(이하 "신고관청"이라 한다)에 제출하여야 한다.

1. 교육이수증(법 제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당)
4. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당한다)
7. 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제5항에 따라 소방본부장 또는 소방서장이 발행하는 안전시설등 완비증명서(같은 법에 따른 안전시설등 완비증명서의 발급대상 영업의 경우만 해당)
13. 건강진단결과서(제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당한다)
14. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 서류[「관광진흥법」에 따른 유원

시설업의 영업장에서 「자동차관리법 시행규칙」 별표 1 제1호·제2호 및 비고 제1호가목에 따른 이동용 음식판매 용도인 소형·경형 화물자동차 또는 같은 표 제2호에 따른 이동용 음식판매 용도인 특수작업형 특수자동차(이하 "음식판매자동차"라 한다)를 사용하여 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당한다]

가.「관광진흥법」 제5조제2항 또는 제4항에 따라 허가를 받거나 신고한 유원시설업자(이하 이 호에서 "유원시설업자"라 한다)가 해당 유원시설업의 영업장에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우: 「관광진흥법 시행규칙」 제7조제4항 또는 제11조제4항에 따른 유원시설업 허가증 또는 유원시설업 신고증 사본

나. 유원시설업자가 아닌 자가 유원시설업의 영업장에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우: 해당 유원시설업자와 체결한 유원시설업의 영업장 사용계약에 관한 서류

② 제1항에 따라 신고서를 제출받은 신고관청은「전자정부법」제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 다음 각 호의 서류를 확인하여야 한다. 다만, 신청인이 제3호 및 제4호의 확인에 동의하지 아니하는 경우에는 그 사본을 첨부하도록 하여야 한다.

1. 토지이용계획확인서
2. 건축물대장
3. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 자 중「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」제27조제2항에 따라 액화석유가스 사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당한다)
4. 자동차등록증(음식판매자동차를 사용하여 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당한다)

⑧ 제1항에 따라 신고를 받은 신고관청은 해당 영업소의 시설에 대한

확인이 필요한 경우에는 신고증 발급 후 15일 이내에 신고받은 사항을 확인하여야 한다. 다만, 영 제21조제8호의 식품접객업 영업신고를 받은 경우에는 반드시 1개월 이내에 해당 영업소의 시설에 대하여 신고받은 사항을 확인하여야 한다.

⑨ 영업자가 신고증을 잃어버렸거나 헐어 못 쓰게 되어 신고증을 재발급받으려는 경우에는 별지 제35호서식의 재발급신청서에 신고증(신고증이 헐어 못 쓰게 되어 재발급을 신청하는 경우만 해당한다)을 첨부하여 신고관청에 신청하여야 한다.

□ 시설기준

○ 식품접객업의 시설기준

가. 공통시설기준

1) 영업장

가) 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가 또는 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.

(1) 일반음식점에서 「축산물가공처리법 시행령」 제21조제6호가목의 식육판매업을 하려는 경우

(2) 휴게음식점에서 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제10호에 따른 음반·음악영상물판매업을 하는 경우

(3) 관할세무서장의 의제 주류판매 면허를 받고 제과점에서 영업을 하는 경우

나) 영업장은 연기·유해가스등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다.

다) 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 「소음·진동관리법」제21조에 따른 생활소음·진동이 규제기준에 적합한 방음장치 등을 갖추어야 한다.

라) 공연을 하려는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장 안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실 안에

설치하여서는 아니 된다.

2) 조리장

가) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 영 제21조제8호바목에 따른 제과점영업소로서 같은 건물 안에 조리장을 설치하는 경우와 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제2호가목 및 같은 항 제3호마목에 따른 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우에는 그러하지 아니하다.

나) 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.

다) 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

라) 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.

(1) 같은 건물 안의 같은 통로를 출입구로 사용하여 휴게음식점·제과점영업 및 일반음식점영업을 하려는 경우

(2)「관광진흥법 시행령」에 따른 전문휴양업, 종합휴양업 및 유원시설업 시설 안의 같은 장소에서 휴게음식점·제과점영업 또는 일반음식점영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우

(3) 일반음식점 영업자가 일반음식점의 영업장과 직접 접한 장소에서 도시락류를 제조하는 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우

(4) 제과점 영업자가 식품제조·가공업의 제과·제빵류 품목을 제조·가공하려는 경우

(5) 제과점영업자가 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 5킬로미터 이내에 둘 이상의 제과점을 운영하려는 경우

마) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 한다.

바) 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.

사) 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

3) 급수시설

가) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나) 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.

4) 화장실

가) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 한다. 다만, 공중화장실이 설치되어 있는 역·터미널·유원지 등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나) 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.

다) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

라) 다)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

마) 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5) 공통시설기준의 적용특례

가) 공통시설기준에도 불구하고 다음의 경우에는 특별자치도지사·시장·군수·구청장(시·도에서 음식물의 조리·판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.

(1)「재래시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른

재래시장에서 음식점영업을 하는 경우

(2) 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우

(3) 고속도로·자동차전용도로·공원·유원시설 등의 휴게장소에서 영업을 하는 경우

(4) 건설공사현장에서 영업을 하는 경우

(5) 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 14일 이내의 기간에 한하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하려는 경우

나)「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」제10조에 따라 농어촌체험·휴양마을사업자가 농어촌체험·휴양프로그램에 부수하여 음식을 제공하는 경우로서 그 영업시설기준을 따로 정한 경우에는 그 시설기준에 따른다.

다) 백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우와 음식물을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업·일반음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우로서 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있다.

라)「관광진흥법」 제70조에 따라 시 · 도지사가 지정한 관광특구에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 영업장 신고면적에 포함되어 있지 아니한 옥외시설에서 해당 영업별 식품을 제공할 수 있다. 이 경우 옥외시설의 기준에 관한 사항은 시장 · 군수 또는 구청장이 따로 정하여야 한다.

마)「관광진흥법」 제3조제1항제2호가목의 호텔업을 영위하는 장소 또는 시 · 도지사 또는 시장 · 군수 · 구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우에는 공통시설기준에도 불구하고 시장·군수 또는 구청

장이 시설기준 등을 따로 정하여 영업장 신고면적 외 옥외 등에서 음식을 제공할 수 있다.

나. 업종별시설기준

1) 휴게음식점영업·일반음식점영업 및 제과점영업

가) 일반음식점에 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.

나) 휴게음식점 또는 제과점에는 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우는 제외한다)을 둘 수 없으며, 객석을 설치하는 경우 객석에는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 하여야 한다.

다) 기차·자동차·선박 또는 수상구조물로 된 유선장(遊船場)·도선장(渡船場) 또는 수상레저사업장을 이용하는 경우 다음 시설을 갖추어야 한다.

(1) 1일의 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 내구성이 있는 식수탱크

(2) 1일의 영업시간에 발생할 수 있는 음식물 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기의 오물통 및 폐수탱크

(3) 음식물의 재료(원료)를 위생적으로 보관할 수 있는 시설

라) 영업장으로 사용하는 바닥면적(「건축법 시행령」 제119조제1항제3호에 따라 산정한 면적을 말한다)의 합계가 100제곱미터(영업장이 지하층에 설치된 경우에는 그 영업장의 바닥면적 합계가 66제곱미터) 이상인 경우에는 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제1항에 따른 소방시설등 및 영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다. 다만, 영업장(내부계단으로 연결된 복층구조의 영업장을 제외한다)이 지상 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물

외부의 지면과 직접 연결되는 곳에서 하는 영업을 제외한다.

마) 휴게음식점·일반음식점 또는 제과점의 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.

다 영업자 준수사항

□ 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준

1. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.
2. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
3. 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.
4. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
5. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 법 제10조에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다. 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할하는 경우는 제외한다.
6. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.

7. 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하여서는 아니 된다.

□ 식품접객영업자 등의 준수사항

6. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)의 준수사항

가. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주, 그 밖의 주방용구는 기구등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.

나.「축산물위생관리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.

다. 업소 안에서는 도박이나 그 밖의 사행행위 또는 풍기문란행위를 방지하여야 하며, 배달판매 등의 영업행위 중 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하여서는 아니 된다.

라. 삭제 <2011.8.19>

마. 삭제 <2011.8.19>

바. 제과점영업자가 별표 14 제8호가목2)라)(5)에 따라 조리장을 공동사용하는 경우 빵류를 실제 제조한 업소명과 소재지를 소비자가 알아볼 수 있도록 별도로 표시하여야 한다. 이 경우 게시판, 팻말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있다.

사. 간판에는 영 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 한다. 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다.

아. 손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표(부가가치세 등이 포함된 것으로서 손님이 실제로 내야 하는 가격이 표시된 가격표를 말한다)를 붙이거나 게시하되, 신고한 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소의 외부와 내부에

가격표를 붙이거나 게시하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 한다.

자. 영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 하는 영업에만 해당한다)을 영업소 안에 보관하고, 허가관청 또는 신고관청이 식품위생·식생활개선 등을 위하여 게시할 것을 요청하는 사항을 손님이 보기 쉬운 곳에 게시하여야 한다.

차. 식품의약품안전처장 또는 시·도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리·판매하여서는 아니 되며, 「멸종위기에 처한 야생동식물종의 국제거래에 관한 협약」에 위반하여 포획·채취한 야생동물·식물을 사용하여 조리·판매하여서는 아니 된다.

카. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.

타. 허가를 받거나 신고한 영업 외의 다른 영업시설을 설치하거나 다음에 해당하는 영업행위를 하여서는 아니 된다.

1) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자가 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위

2) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 음향 및 반주시설을 갖추고 손님이 노래를 부르도록 허용하는 행위. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.

3) 일반음식점영업자가 주류만을 판매하거나 주로 다류를 조리·판매하는 다방형태의 영업을 하는 행위

4) 휴게음식점영업자가 손님에게 음주를 허용하는 행위

5) 식품접객업소의 영업자 또는 종업원이 영업장을 벗어나 시간적 소요의 대가로 금품을 수수하거나, 영업자가 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위

6) 휴게음식점영업 중 주로 다류 등을 조리·판매하는 영업소에서 「청소년보호법」 제2조제1호에 따른 청소년인 종업원에게 영업소를 벗어나 다류 등을 배달하게 하여 판매하는 행위

파. 유흥주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원(유흥접객원만 해당한다)명부를 비치하여 기록·관리하여야 한다.

하. 손님을 꾀어서 끌어들이는 행위를 하여서는 아니 된다.

거. 업소 안에서 선량한 미풍양속을 해치는 공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하거나 사용하여서는 아니 된다.

너. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

1) 일부항목 검사: 1년(모든 항목 검사를 하는 연도는 제외한다) 마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사 : 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

더. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하여야 한다.

러. 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)하여서는 아니 된다.

머. 식품접객업자는 공통찬통, 소형찬기 또는 복합찬기를 사용하거나, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선을 위해 노력하여야 한다.

버. 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 단란주점영업자는 영업장 안에 설치된 무대시설 외의 장소에서 공연을 하거나 공연을 하는 행위를 조장·묵인하여서는 아니 된다. 다만, 일반음식점영업자가 손님의 요구에 따라 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다.

서. 「야생동·식물보호법」을 위반하여 포획한 야생동물을 사용한 식품을 조리·판매하여서는 아니 된다.

어. 법 제15조제2항에 따른 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 사용·조리하여서는 아니 된다.

저. 조리·가공한 음식을 진열하고, 진열된 음식을 손님이 선택하여 먹을 수 있도록 제공하는 형태(이하 "뷔페"라 한다)로 영업을 하는 일반음식점영업자는 제과점영업자에게 당일 제조·판매하는 빵류를 구입하여 구입 당일 이를 손님에게 제공할 수 있다. 이 경우 당일 구입하였다는 증명서(거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관하여야 한다.

처. 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

커. 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 아목에 따른 가격표에 표시된 내용과 달라서는 아니 된다.

터. 아목에 따른 가격표에는 불고기, 갈비 등 식육의 가격을 100그램당 가격으로 표시하여야 하며, 조리하여 제공하는 경우에는 조리하기 이전의 중량을 표시할 수 있다. 100그램당 가격과 함께 1인분의 가격도 표시하려는 경우에는 다음의 예와 같이 1인분의 중량과 가격을 함께 표시하여야 한다.

예) 불고기 100그램 ○○원(1인분 120그램 △△원)

갈비 100그램 ○○원(1인분 150그램 △△원)

퍼. 음식판매자동차를 사용하는 휴게음식점영업자 및 제과점영업자는 신고한 유원시설업의 영업장이 아닌 장소에서 그 음식판매자동차로 휴게음식점영업 및 제과점영업을 하여서는 아니 된다.

라 행정처분과 과태료 기준

□ 행정처분 기준

○ 식품접객업 행정처분 기준

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우	법 제72조			
가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것	및 법 제75조	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기
다. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것 또는 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것				
1) 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물		

		폐기		
2) 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
라. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
마. 법 제18조에 따른 안전성 평가 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 평가를 받지 아니하였거나 안전성 평가에서 식용으로 부적합하다고 인정된 것		영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
바. 수입이 금지된 것 또는 법 제19조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것		영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
사. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분(소분 대상이 아닌 식		영업정지 1개월과	영업정지 2개월과	영업정지 3개월과

품 및 식품첨가물을 소분·판매하는 것을 포함한다)한 것		해당 음식물 폐기	해당 음식물 폐기	해당 음식물 폐기
2. 법 제5조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
3. 법 제6조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우	법 제71조,			
가. 식품등의 한시적 기준 및 규격을 정하지 아니한 천연첨가물, 기구등의 살균·소독제를 사용한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
다. 바륨, 포름알데히드, 올소톨루엔, 설폰아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한		영업정지 15일과 해당 음식물	영업정지 1개월과 해당 음식물	영업정지 2개월과 해당 음식물

것		폐기	폐기	폐기
라. 방사능잠정허용기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
마. 농약잔류허용기준을 초과한 농산물 또는 식육을 원료로 사용한 것(「축산물가공처리법」 등 다른 법령에 따른 검사를 받아 합격한 것을 원료로 사용한 경우는 제외한다)		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가·등록취소 또는 영업소폐쇄와 해당 음식물 폐기
바. 곰팡이독소 또는 패류독소 기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업허가·등록취소 또는 영업소폐쇄와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
사. 항생물질 등의 잔류허용기준(항생물질·합성항균제 또는 합성호르몬제)을 초과한 것을 원료로 사용한 것(「축산물가공처리법」 등 다른 법령에 따른 검사를 받아 합격한 것을 원료로 사용한 경우는 제외한다)		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업허가·등록취소 또는 영업소폐쇄와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
아. 식중독균 검출기준을 위반한 것으로서				
1) 조리식품 등 또는 접객용 음		영업정지	영업정지	영업허가

용수		1개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	3개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	· 등록취소 또는 영업소폐쇄와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
2) 조리기구 등		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
자. 산가, 과산화물가, 대장균, 대장균군 또는 일반세균의 기준을 위반한 것				
1) 조리식품 등 또는 접객용 음용수		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기
2) 조리기구 등		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
차. 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 것을 사용한 것				
1) 허용 외 식품첨가물을 사용한 것 또는 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 첨가물을 사용한 것		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가 · 등록취소 또는 영업소 폐쇄
2) 사용 또는 허용량 기준에 초과한 것으로서				
가) 30퍼센트 이상을 초과한 것		영업정지 15일과 해당	영업정지 1개월과 해당	영업정지 2개월과 해당

		음식물 폐기	음식물 폐기	음식물 폐기
나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 것		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기
다) 10퍼센트 미만을 초과한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
카. 이물이 혼입된 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
타. 식품조사처리기준을 위반한 것을 사용한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
파. 식품등의 기준 및 규격 중 원료기준이나 조리 및 관리기준을 위반한 것(제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외한다)		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
하. 그 밖에 가목부터 파목까지 외의 사항을 위반된한 것		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
5. 법 제8조를 위반한 경우	법 제75조	시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
6. 법 제9조제4항을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
7. 법 제10조제2항, 법 제12조제1항·제2항 또는 법 제13조를 위반한 경우	법 제75조			
가. 식품·식품첨가물(수입품 포함)에 대한 표시사항의 위반으로서				
1) 표시사항 전부를 표시하지 아		영업정지	영업정지	영업정지

니한 것을 사용한 경우		1개월과 해당 제품 폐기	2개월과 해당 제품 폐기	3개월과 해당 제품 폐기
2) 한글표시를 하여야 하는 수입 식품·식품첨가물에 한글표시를 하지 아니한 것을 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
나. 제조연월일, 유통기한 표시기준을 위반한 경우로서				
1) 제조연월일 또는 유통기한을 표시하지 아니한 것을 사용한 경우 (제조연월일 또는 유통기한 표시대상 식품등만 해당한다)		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기
2) 제조연월일 또는 유통기한을 변조한 경우		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
다. 허위표시 또는 과대광고와 관련한 사항으로				
1) 질병의 치료에 효능이 있다는 내용이나 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시나 광고를 한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
2) 사행심을 조장하는 내용의 광고를 한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
3) 삭제 <2011.8.19>				
라. 삭제 <2011.8.19>				
8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우	법 제71조, 법 제74조			
가. 변경허가를 받지 아니하거나	및 법 제75	영업허가		

변경신고를 하지 아니하고 영업소를 이전한 경우	조	·등록취소 또는 영업소 폐쇄		
나. 변경신고를 하지 아니한 경우로서				
1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)		영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄		
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
라. 시설기준 위반사항으로				
1) 유흥주점 외의 영업장에 무도장을 설치한 경우		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 일반음식점의 객실 안에 무대장치, 음향 및 반주시설, 특수조명시설을 설치한 경우		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
3) 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자가 방음장치를 하지 아니한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
마. 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
바. 시설기준에 따른 냉장·냉동시설이 없는 경우 또는 냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사결과 부적합 판정을		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월

받은 경우를 포함한다) 아. 그 밖의 가목부터 사목까지 외의 허가 또는 신고사항을 위반한 경우로서				
1) 시설기준을 위반한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
9. 법 제43조에 따른 영업 제한을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조			
가. 영업시간 제한을 위반하여 영업한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나. 영업행위 제한을 위반하여 영업한 경우		시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
10. 법 제44조제1항을 위반한 경우 가. 식품접객업자의 준수사항(별표 17 제6호자목·파목·머목 및 별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서	법 제71조 및 법 제75조			
1) 별표 17 제6호타목1)을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
2) 별표 17 제6호다목·타목5) 또는 버목을 위반한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
3) 별표 17 제6호타목2)·거목 또는 서목을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업허가 취소 또는

				영업소 폐쇄
4) 별표 17 제6호나목, 카목, 타목 3)·4), 하목 또는 어목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
5) 별표 17 제6호너목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
6) 별표 17 제6호러목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 2개월	영업정지 3개월
7) 별표 17 제6호처목을 위반하여 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
8) 별표 17 제6호커목을 위반한 경우로서				
가) 주재료가 다른 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
나) 중량이 30퍼센트 이상 부족한 것		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다) 중량이 20퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
9) 별표 17 제6호퍼목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
나. 위탁급식업영업자의 준수사항 (별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서				
1) 별표 17 제7호가목·다목·		영업정지	영업정지	영업정지

라목·차목 또는 카목을 위반한 경우		15일	1개월	2개월
2) 별표 17 제7호사목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
3) 별표 17 제7호마목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
4) 별표 17 제7호타목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
5) 1)부터 4)까지를 제외한 준수사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
11. 법 제44조제2항을 위반한 경우	법 제75조			
가. 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥행위를 하게 하는 행위를 한 경우		영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄		
나. 청소년유해업소에 청소년을 고용하는 행위를 한 경우		영업정지 3개월	영업허가·등록취소 또는 영업소 폐쇄	
다. 청소년유해업소에 청소년을 출입하게 하는 행위를 한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
라. 청소년에게 주류를 제공하는		영업정지	영업정지	영업허가

행위(출입하여 주류를 제공한 경우 포함)를 한 경우		2개월	3개월	· 등록취소 또는 영업소 폐쇄
12. 법 제51조를 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
13. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	법 제75조	영업허가 · 등록취소 또는 영업소		
14. 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조에 따른 금지행위를 한 경우	법 제75조	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	
15. 그 밖에 제1호부터 제14호까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항과 별표 17 제6호자목 · 머목은 제외한다)	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	폐쇄 영업정지 15일

- 과징금 제외대상

가. 제1호가목·나목 또는 사목에 해당하는 경우

나. 제8호마목에 해당하는 경우

다. 제10호가목1)에 해당하는 경우

라. 제11호나목·다목 또는 라목에 해당하는 경우

마. 3차 위반사항에 해당하는 경우

바. 과징금을 체납 중인 경우

사. 제14호에 해당하는 경우

○ 과태료의 부과기준

위반행위	근거 법령	과태료 금액
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	20만원 이상 50만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액
2. 법 제11조제2항을 위반하여 영양표시 기준을 준수하지 아니한 경우	법 제101조제1항제1호	
가. 영양표시를 전부 하지 아니한 경우		200만원
나. 영양성분 표시 시 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨 중 1개 이상을 표시하지 아니한 경우		100만원
다. 영양성분 표시 시 열량, 탄수화물, 당류, 단백질 중 1개 이상을 표시하지 아니한 경우		20만원
라. 실제측정값이 영양표시량 대비 허용오차범위를 넘은 경우		
1) 실제측정값이 영양표시량 대비 100분의 50 이상을 초과하거나 미달한 경우		50만원
2) 실제측정값이 영양표시량 대비 100분의 20 이상 100분의 50 미만의 범위에서 초과하거나 미달한 경우		20만원
3. 영업자가 법 제19조의3제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조제2항제1호의2	30만원
3의2. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조제2항제1호의3	300만원

4. 삭제 <2014.7.28>		
4의2. 법 제31조제3항을 위반하여 보고를 하지 않거나 거짓 보고를 한 경우	법 제101조제2항제1호의4	300만원
5. 법 제34조제5항을 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항제2호	300만원
6. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항제3호	200만원
7. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항 제1호	
가. 건강진단을 받지 아니한 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20만원
나. 건강진단을 받지 아니한 종업원		10만원
8. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	
가. 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시킨 영업자		
1) 종업원 수가 5명 이상인 경우		
가) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		50만원
나) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30만원
2) 종업원 수가 4명 이하인 경우		
가) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		30만원
나) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		20만원
나. 건강진단결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		100만원
9. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제1호	
가. 위생교육을 받지 아니한 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20만원
나. 위생교육을 받지 아니한 종업원		10만원
10. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를	법 제101조제2	20만원

포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 아니한 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	항제1호	
11. 법 제42조제1항 또는 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 아니한 경우	법 제101조제3항제2호	30만원
12. 법 제42조제2항을 위반하여 보고를 하지 아니하거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항제4호	30만원
13. 삭제 <2011.12.19>	법 제101조제2항제5호	500만원
14. 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견 신고를 받고 보고하지 않은 경우	법 제101조제3항제3호	
가. 이물 발견 신고를 보고하지 않은 경우		300만원
나. 이물 발견 신고의 보고를 지체한 경우		100만원
15. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항제6호	300만원
16. 법 제49조제3항을 위반하여 식품이력추적관리 등록사항이 변경된 경우 변경사유가 발생한 날부터 1개월 이내에 신고하지 아니한 경우	법 제101조제3항제4호	30만원
17. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 아니한 경우	법 제101조제2항제7호	20만원
18. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조제2항제8호	200만원
19. 법 제86조제1항을 위반한 경우	법 제101조제2	
가. 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사	항제1호	100만원
나. 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 한자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자		200만원
20. 법 제88조제1항을 위반하여 신고를 하지 아니하거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조제2항제9호	100만원
21. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에	법 제101조제2	

게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	항제10호	
가. 최근 1년 이내에 식중독을 발생하게 한 집단급식소(법 제86조제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과, 해당 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 집단급식소를 말한다)의 설치·운영자		
1) 처음 발생한 경우		300만원
2) 2회 이상 발생한 경우		500만원
나. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 아니한 경우		50만원
다. 영양사의 업무를 방해하는 집단급식소의 설치·운영자		50만원
라. 정당한 사유 없이 영양사가 위생관리를 위하여 요청하는 사항을 따르지 아니한 집단급식소의 설치·운영자		50만원
마. 그 밖에 총리령으로 정한 준수사항을 위반한 집단급식소의 설치·운영자		30만원 이상 100만원 이하의 범위에서 보건복지가족부령으로 정하는 금액

〈 소관 부서명 〉

구분	부서명	연락처
총괄	국무조정실 규제혁신기획관실	(044)203-2818
식품위생, 영업신고	식품의약품안전처 식품정책조정과	(043)719-2011
유원시설	문화체육관광부 관광산업과	(044)203-2832
관광(단)지	문화체육관광부 관광개발지원과	(044)203-2886
체육시설	문화체육관광부 체육진흥과	(044)203-3138
도시공원	국토교통부 녹색도시과	(044)201-3751
하천	국토교통부 하천운영과	(044)201-3625