

발간등록번호

11-1342000-000716-12

유치원급식 운영·영양관리 안내서



교육부
Ministry of Education

유치원급식 운영·영양관리 안내서

본 안내서는 「학교급식법」 적용 대상인 모든 국·공립유치원과 원아수(현원) 100인 이상 사립유치원에서 활용할 수 있도록 내용을 구성하였습니다.

본 안내서는 관련 전문가의 〈2020년 유치원급식 운영·위생관리 안내서 개발〉 정책 연구 결과를 토대로 마련하였으며, 향후에도 현장의 의견을 지속적으로 수렴하여 보완해 나갈 예정입니다.

아울러, 현행 학교급식법령에 따르면 간식은 「학교급식법」에 포함되지 않으나, 유치원에서 제공되는 모든 식품은 식품위생법령에 따라 관리되어야 합니다. 다만, 병설유치원에 급식을 제공하는 초등학교는 제공되는 급식만을 관리할 수 있도록 작성하였습니다.

유치원급식 운영·영양관리 안내서

CONTENTS

PART I

유치원급식 운영관리

- 1. 유치원급식의 이해 002
- 2. 유치원급식 운영 004
- 3. 안전하고 우수한 식재료 014

PART II

유치원급식 영양관리

- 1. 유치원 영양 관리의 필요성 030
- 2. 식단 계획 및 관리 032
- 3. 영양식생활 지도 040
- 4. 식품 알레르기 043
- 5. 저염 식단 관리 052

PART III

참고문헌

- 참고문헌 059

PART IV

부록

1. 서식모음	063
1) 유치원급식 운영 계획서	064
2) 급식일지	069
3) 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서	071
4) 공급업체 방문평가표	072
5) 식품알레르기 조사서(예시)	073
6) 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서(예시)	075
7) 식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)	076
2. 관련법령	079
3. 유치원급식 운영평가 점검표	183
4. 참고 : 간식관리	191



PART I

유치원급식 운영관리



01. 유치원급식의 이해



유치원급식의 목적

- ④ 유아기는 성장발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하는 시기로 유치원급식은 유아의 발육과 건강에 필요한 균형 있는 영양공급을 제공하여야 합니다.
- ④ 유치원급식은 식생활 지도를 통해 바람직한 식습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 교육의 일환으로 실시됩니다.
- ④ 다양한 종류의 음식 제공과 섭취 기회를 마련하여 올바른 식습관을 형성하고, 균형 있는 영양을 공급하여 신체와 정신의 건전한 발달을 도모합니다.

유치원급식의 특징

- ⑧ 유아기는 성장발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 신체의 소화·흡수기능이 미숙한 시기로 유치원에서 제공되는 급식은 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단을 작성해야 합니다.
- ⑧ 유아들의 기호도를 고려하며 편식하지 않고 골고루 음식을 섭취할 수 있도록 식단을 작성하고 유아들이 즐겨 먹을 수 있는 조리법으로 급식을 제공해야 합니다.
- ⑧ 유치원에서 생활하는 유아에게 충분하고 안전한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 적정량을 배식하고, 식재료의 구매, 조리, 배식 등의 과정에서 위생적이고 안전한 급식을 제공하는 것이 중요합니다.



관련법 규정

「학교급식법」 제4조(학교급식 대상)

02. 유치원급식 운영



㉔ 국·공립 유치원 및 원아(현원) 수 100명 이상인 사립 유치원은 학교급식 대상으로 「학교급식법」 적용을 받습니다.

※ 사립유치원 ‘원아 수’는 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특별법 시행령」 별표1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말함

급식운영 계획 수립 및 심의

- ④ 유치원급식 운영은 해당 학년도 급식 시작 전 운영계획을 수립하고, 유치원운영위원회의 심의·자문을 받아야 합니다.
- ④ 급식운영 계획의 주요 내용은 급식계획, 영양, 위생관리, 식재료관리, 작업관리, 예산관리, 식생활 지도 및 이외 급식 운영관리에 필요한 사항을 포함해야 합니다(서식 1. 유치원 급식 운영계획서 참고).
- ④ 매년 급식운영방식, 급식대상, 급식횟수, 시간, 경비, 완제품 사용승인, 식재료 구매 등에 대한 사항을 유치원운영위원회의 심의·자문을 받아야 합니다.
- ④ 급식인원, 식단, 영양 공급량 등이 기재된 급식일지(서식 2), 식재료 검수일지 및 거래 명세표를 보관합니다. 관련 서류의 보존 연한은 3년입니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행령」 제2조(학교급식의 운영원칙)
 「학교급식법 시행령」 제4조(학교급식 운영계획의 수립 등)
 「학교급식법 시행규칙」 제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항)

집단급식소 설치신고

- ④ 식품위생법에 의거하여 1회 50명 이상(유아 및 교직원 등) 식사를 제공하는 유치원은 시설기준을 갖추고 관할 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에 집단급식소 설치신고를 하여야 합니다(급식 개시 1일 전까지 신고하여야 함).
- ④ 집단급식소 신고사항 변경(운영자·소재지 변경 등) 및 운영중단 시 신고관청에 관련 서류를 제출해야 합니다.



관련법 규정

- 「식품위생법」 제2조(정의)
- 「식품위생법」 제36조(시설기준)
- 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
- 「식품위생법」 제88조(집단급식소)
- 「식품위생법 시행령」 제2조(집단급식소의범위)
- 「식품위생법 시행령」 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종)
- 「식품위생법 시행령」 제67조(과태료의 부과기준)/[별표 2]
- 「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등)

급식시설 기준

- 유치원에서 급식을 제공하기 위해서는 조리실, 설비·기구, 식품보관실 기준을 준수하여야 합니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행규칙」 제3조(급식시설의 세부기준)/[별표1]
「식품위생법」 제2조(정의)

전문인력배치

- 급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원은 영양교사와 조리사를 두어야 합니다. 다만, 「학교급식법」 시행 (‘21.1.30.) 당시 유치원에 영양사가 배치되어 있고, 그 영양사의 고용관계가 「학교급식법」 시행 (‘21.1.30.) 이후에도 유지가 되고 있다면 해당 유치원에는 영양교사를 배치한 것으로 간주합니다.

1) 영양교사

- 원아 수(현원) 200명 이상의 유치원에는 영양교사를 1명 이상 두어야 합니다. 다만, 원아(현원) 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청의 관할 구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 영양교사 1명씩 둘 수 있습니다.
- 영양교사는 상시근무를 해야 합니다.
 - 근무시간 : 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 영양교사 기준으로 「근로기준법」 제50조에 따라 일주간의 근무시간은 점심시간을 제외하고 40시간으로 하며 토요일은 휴무함을 원칙으로 합니다.

참고

영양교사가 A유치원과 B유치원에 고용되어 있는 경우

- 교육청에서 A유치원에 점검을 나갔으나 영양교사가 근무일이 아닌 경우, B유치원에 전화를 걸어 영양교사에게 내용 확인을 받을 수 있어야 함.

참고

영양교사 직무

1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수
2. 위생·안전·작업관리 및 검식
3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
4. 조리실 종사자의 지도·감독
5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항



관련법 규정

「학교급식법」 제7조(영양교사의 배치 등)
 「학교급식법」 부칙 제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)
 「학교급식법 시행령」 제8조(영양교사의 직무)
 「식품위생법」 제52조(영양사)
 「국민영양관리법」 제4조(영양사 등의 책임)
 「국민영양관리법」 제15조(영양사의 면허)
 「국민영양관리법」 제20조(보수교육)
 「근로기준법」 제50조(근로시간)

2) 조리사

유치원(집단급식소) 운영자는 조리사를 고용해야 합니다.

참고

조리사 직무

1. 식단에 따른 조리업무
2. 구매식품의 검수 지원
3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
4. 그 밖에 조리 실무에 관한 사항



관련법 규정

「학교급식법」 제7조(영양교사의 배치 등)
 「식품위생법」 제51조(조리사)
 「식품위생법」 제53조(조리사의 면허)

위생교육

- ④ 집단급식소 설치·운영자 대표자와 집단급식소에 종사하는 영양교사·영양사, 조리사는 위생교육을 정기적으로 받아야 합니다.
- ④ 집단급식소 설치·운영자 대표자 및 식품위생책임자는 연1회(3시간) 위생교육을 받아야 합니다.
- ④ 영양교사·영양사, 조리사는 2년에 1번 교육(6시간)을 받아야 합니다(필요시 특별위생교육 추가 실시).
- ④ 집단급식소에 종사하는 영양교사·영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 「식품위생법」 제56조제1항에 따라 교육을 받은 경우에는 동법 제41조제1항 및 제2항에 따른 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봅니다.



관련법 규정

「식품위생법」 제41조(식품위생교육)

「식품위생법」 제56조(교육)

「식품위생법 시행령」 제21조(영업의 종류)

「식품위생법 시행령」 제27조(식품위생교육의 대상)

「식품위생법 시행령」 제67조(과태료의 부과기준)/[별표 2]

「식품위생법 시행규칙」 제83조(조리사 및 영양사의 교육)

「식품위생법 시행규칙」 제84조(조리사 및 영양사의 교육기관 등)

「식품의약품안전처고시」 (식품위생교육대상자, 교육대상자별 위생교육기관)

건강 확인

1) 채용 시 건강진단

- ② 채용 시 일반 채용 신체검사서와 「식품위생법 시행규칙」 제49조 및 「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항에 의한 건강진단을 통하여 건강 상태를 확인합니다.
- ② 「식품위생법」 제40조제3항 및 제4항, 「식품위생법 시행규칙」 제50조에 의한 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류는 다음과 같습니다.
 - 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외)
 - 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형 간염)
 - 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
- ② 건강문진서와 건강 이상 시 보고할 것에 대한 동의서(서식 3.)을 받음으로써 자가 보고를 통해 조리종사자의 건강 상태를 상시로 파악할 수 있습니다.

2) 정기 건강진단

- ② 조리종사자는 「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항 규정에 의거 검진일 기준 6개월에 1회 건강진단을 시행하고 그 기록은 2년간 보관하도록 합니다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있습니다.
 - ※ 영양교사·영양사, 조리종사자 외 교직원 등은 가급적 6개월에 1회 건강진단 실시 권장
- ② 영양교사·영양사는 조리종사자별로 검진일, 다음 검진일, 이상 여부 등을 상시 파악할 수 있도록 건강진단 결과를 기록·관리합니다.

참고

- 다음 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정(예: 이번 검진일이 '20.12.1.이라면, 다음 검진은 '21.6.1.까지 실시)

3) 비정기 건강진단

- ④ 감염병 유행 시 또는 필요시에는 비정기 건강진단을 받도록 하여 조리종사자의 건강이상 여부를 확인합니다.

참고

일일 건강상태 확인

- 매일 조리 작업 전에 영양교사·영양사는 조리종사자의 건강상태를 확인합니다.
- 발열, 복통, 구토, 황달, 인후염 등의 증상이 있는 자는 식중독이 우려되므로 조리 작업에 참여시키지 않으며, 의사의 진단을 받도록 합니다. 특히, 설사자의 경우 조리작업에 참여하지 않도록 주의를 기울여 관리합니다.
- 본인 및 가족 중에서 법정감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자, 노로바이러스 질환자가 있거나, 발병한 경우에는 완쾌 시까지 조리장 출입을 금지합니다.
- 손 등에 상처나 종기가 있는 자는 적절한 치료와 보호로 교차오염이 발생하지 않도록 조치한 후 작업에 참여하도록 하며, 보호할 수 없을 경우에는 작업에서 배제합니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행규칙」 제6조(학교급식의 위생·안전관리기준)/[별표 4]
 「식품위생법」 제40조(건강진단)
 「식품위생법 시행규칙」 제49조(건강진단 대상자)
 「식품위생법 시행규칙」 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)
 「식품위생법 시행령」 제67조(과태료의 부과기준)/[별표 2]
 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조(건강진단 항목 등)

위탁급식 운영

- ④ 학교급식법에 따라 학교급식(유치원급식 포함)은 직영이 원칙입니다. 다만, 급식 여건상 불가피한 경우 유치원운영위원회의 심의·자문을 거쳐 위탁급식을 허용합니다. 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 않습니다.
- ④ 외부운반 위탁업체 선정기준은 「학교급식법 시행령」 제11조와 관련 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호의 규정에 따른 식품제조·가공업 신고를 한 자로, 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한합니다.
- ④ 유치원운영위원회의 심의·자문을 거쳐 공급업자의 자격 및 시설기준 적정 여부를 서면 평가하고 평가단의 현장 확인 후 우수업체를 선정해야 합니다.
- ④ 공급업자 선정과정에서 객관성, 투명성을 확보하고 유치원에서는 다음 내용을 참고하여 계약을 체결해야 합니다.
 - 급식비 가격 산정 및 식단 내용의 적정성 여부를 비교 검토
 - 영양기준, 운반·배식 시간, 배식 방법 등을 결정
 - 공급 과정의 불성실 이행 또는 계약사항 미 이행시 변상 조치 및 해약조건 명시
 - 위생 및 안전사고 발생 시 책임 변상 조치(행·재정적 및 민·형사상 책임 한계 명시), 차량보험 및 영업배상책임보험, 음식물배상책임보험 가입
- ④ 보온·보냉 설비 장착 차량 및 보온유지 가능한 용기에 적재·운반해야 합니다.
- ④ 급식품의 유치원 도착 시간 준수, 급식품 도착 즉시 배식을 해야 합니다(당일 조리된 급식품으로 신선도 및 이상 유무 철저히 확인 후 급식).

보존식 보관

- ④ 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식 종류별로 각각 1인 분량을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동 보관합니다.

참고

- 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)합니다.

- ② 납품받은 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의 출처를 확인하기 어려우므로 포장을 뜯지 않은 원상태로 보관해야 합니다.

※ 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있음(「식품위생법 시행규칙」 제95조)

- ② 보존식 보관은 급식을 제공하는 국·공·사립 모든 유치원에서 보관하도록 합니다.



관련법 규정

「학교급식법」 제12조(위생·안전관리)
 「학교급식법」 제15조(학교급식의 운영방식)
 「학교급식법 시행령」 제11조(업무위탁의 범위 등)
 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
 「식품위생법 시행령」 제21조(영업의 종류)
 「식품위생법 시행령」 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종)
 「식품위생법 시행규칙」 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항)

03. 안전하고 우수한 식재료



- ④ 건강하고 안전한 급식 제공은 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매에서 시작됩니다. 학교 급식법의 식재료 품질 기준 및 계약법령을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료를 사용해야 합니다.
- ④ 식재료 구매 시 식재료 공급업체에 원산지와 규격 및 품질 기준을 분명하게 제시합니다.
- ④ 식재료 원산지 표시를 정확히 하여 유치원급식에 투명성을 보장하고, 학부모와 원아의 유치원급식에 대한 신뢰를 높입니다.
- ④ 본 안내서의 내용을 기본으로 하고, 각 교육청 학교급식 기본방향의 식재료 품질기준 및 공급업체 선정기준을 준수합니다.

식재료 품질기준

- ② 학교급식 식재료의 품질기준에 따라 다음 품질기준 이상의 식재료를 구매합니다.
- ② 식재료는 해당 법령에 따라 원산지가 표시된 제품을 구매합니다.
- ② 원산지 미 표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상입니다.

1) 농산물

- ② 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 농산물을 사용합니다(단, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 제외).
- ② 아래의 농산물을 이용한 경우 식단에 원산지를 표시하여야 하며, 원산지를 미 표시하거나 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상입니다.

참고

배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류 <가공두부, 유바는 제외>), 콩국수, 콩비지

- ② 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용합니다.

참고

- 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증 받은 유기식품등과 무농약농산물 등
- 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물 (단, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것 사용)
- 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물(GAP)
- 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

[그림 1] 농산물의 품질 인증 표시







- 유기농산물: 유기합성농약과 화학비료를 전혀 사용하지 않고 재배된 농산물
- 무농약농산물: 유기합성농약을 전혀 사용하지 않고, 화학비료는 권장 시비량의 1/3 이내로 사용하여 재배된 농산물
- 우수관리인증농산물(Good Agricultural Practice: GAP): 농산물의 생산, 수확 후 관리 및 유통의 각 단계에서 농업환경과 농산물에 잔류할 수 있는 농약, 중금속, 잔류성 유기오염물질 또는 유해생물 등의 위해요소를 적절하게 관리하여 재배한 농산물
- 이력추적관리농산물: 안전성 등에 문제가 발생할 경우 해당 농산물을 추적하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 농산물의 생산부터 판매까지 각 단계별로 정보를 기록·관리한 농산물
- 지리적표시농산물: 명성·품질 기타 특징이 본질적으로 특정지역의 지리적 특성에 기인하므로 그 특정지역에서 생산된 특산품을 표시한 농산물

[출처: 국립농산물품질관리원, 2020]

♻️ 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용합니다.

♻️ 전처리 농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 위의 품질 기준을 준수하며 아래의 사항이 표시된 제품을 사용합니다.

참고

- 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 내용량
- 보관 및 취급방법

♻️ 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 위의 품질에 상당하는 품질의 제품을 사용합니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항(학교급식 식재료의 품질관리기준)/[별표2]
 「농수산물 품질관리법」 제5조(표준규격)
 「농수산물 품질관리법」 제6조(농수산물우수관리의 인증)
 「농수산물 품질관리법」 제24조(이력추적관리)
 「농수산물 품질관리법」 제32조(지리적표시의 등록)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조(원산지 표시)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제6조(거짓 표시 등의 금지)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제6조의2(과징금)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제8조(영수증등의 비치)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제9조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 등)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제14조(벌칙)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제16조(벌칙)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제18조(과태료)
 「대외무역법」 제33조(수출입 물품 등의 원산지의 표시)
 「대외무역법」 제33조의2(원산지의 표시 위반에 대한 시정명령 등)
 「식품위생법」 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)
 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 (유기식품 등의 인증)
 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제24조의2(과징금)
 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제34조(무농약 농산물·무농약원료가공식품 및 무항생제수산물등의 인증 등)

2) 축산물

- ④ 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 안전관리인증기준(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 적용 도축장에서 처리된 식육을 사용합니다(식용란 제외).
- ④ 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물을 사용합니다(국내에서 가공 또는 포장 처리하는 수입축산물도 동일, 식용란 제외).
- ④ 축산물 구입 시 다음의 품질 인증 표시를 확인합니다.

[그림 2] 축산물 위생관리 품질 인증 표시






- 식품안전관리인증기준(HACCP): 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해요인의 발생여건들을 차단하여 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 인증제도로 축산물에 적용
- 축산물안전관리통합인증제: 가축의 사육과 축산물의 처리, 가공, 유통 및 판매의 전(全) 과정에서 안전관리 인증기준(HACCP)을 이행하고 있음을 인증하는 제도
- 유기축산물: 유기농산물의 재배·생산 기준에 맞게 생산된 유기사료를 급여하면서 인증기준을 지켜 생산한 축산물
- 무항생제축산물: 항생제, 합성항균제, 호르몬제가 첨가되지 않은 일반사료를 급여하면서 인증기준을 지켜 생산한 축산물

[출처: 한국식품안전관리인증원, 2020]

❧ 축산물 종류별 개별 기준은 다음과 같습니다.

참고

- 3등급 이상인 한우 및 육우
- 2등급 이상 돼지고기
- 관련 법령에 적합하며 위의 품질에 상당하는 수입축산물
※ 식용란은 가능한 0~15℃, 알가공품은 10℃ 이하(다만, 액란제품은 5℃이하)에서 냉장 또는 냉동 보존·유통
- 권장사항
 - 1등급 이상 닭고기
 - 2등급 이상 계란 (세척·코팅과정을 거친 제품 권장)
 - 1등급 이상 오리고기

❧ 관련 법령에 따라 원산지가 표시된 축산물을 사용합니다.

❧ 아래의 축산물을 이용한 경우 식단에 원산지를 표시하여야 하며, 원산지를 미표시하거나 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상입니다.

참고

쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) 및 그 가공품

- ④ 우수한 품질의 축산물 사용을 위해 축산물등급판정 확인서를 확인합니다. 축산물품질평가원에서 운영 중인 거래증명통합포털의 축산물 통합정보 조회를 활용하고, 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지합니다.

참고

축산물품질평가원

: 거래증명통합포털(www.ekape.or.kr/kapecp), 축산물이력관리시스템(www.matrace.go.kr) 운영

- ④ 수입축산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관계 법령에 적합하고, 위의 품질에 상당하는 품질의 제품을 사용합니다.
※ 검역증명서 및 수입신고필증 구비

참고

축산물 이력제 시스템이란?

소·돼지·닭·오리/계란을 도축부터 판매에 이르기까지 정보를 기록·관리하여 위생·안전의 문제를 사전에 방지하고, 문제가 발생할 경우에 그 이력을 추적하여 신속하게 대처하기 위한 제도입니다. 축산물의 유통 투명성을 확보할 수 있으며, 원산지 허위 표시나 둔갑판매 등이 방지되고, 판매되는 고기에 대한 정보를 미리 알 수 있어 소비자가 안심하고 구매할 수 있습니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항(학교급식 식재료의 품질관리기준)/[별표2]
「대외무역법」 제33조(수출입 물품 등의 원산지의 표시)
「대외무역법」 제33조의2(원산지의 표시 위반에 대한 시정명령 등)
「식품위생법」 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)
「식품위생법」 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지)
「축산물 위생관리법」 제9조(안전관리인증기준)

3) 수산물

- ② 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조 관련 법령에 따라 원산지가 표시된 수산물을 사용합니다.
- ② 아래의 수산물을 이용한 경우 식단에 원산지를 표시하여야 하며, 원산지를 미표시하거나 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상입니다.

참고

- 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미 및 그 가공품

- ② 다음의 수산물에 해당하는 것 중 하나를 사용합니다.

참고

- 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증 받은 유기식품 등과 무농약수산물 등
- 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 제32조 지리적 표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상의 수산물을 사용합니다.

- ② 다음의 품질 기준에 따르는 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용합니다.

참고

- 위의 품질 기준에 해당하는 품목으로 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 등록된 생산·가공시설이나 안전관리인증기준을 적용하는 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소에서 가공 처리된 제품

- ☞ 수산물 구입 시 다음의 품질 인증 표시를 확인합니다.

[그림 3] 수산물 관련 품질 인증 표시



- 품질인증수산물: 수산물의 품질을 향상시키고 소비자를 보호하기 위한 품질인증제도
- 지리적표시수산물: 명성·품질 기타 특징이 본질적으로 특정지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 그 특정지역에서 생산된 특산품을 표시한 수산물
- 유기식품(유기수산물): 동물용의약품 잔류허용기준의 10분의 1이하만 사용하여 식용으로 생산한 양식수산물
- 무항생제수산물: 해조류를 제외한 동물용의약품 잔류허용기준의 2분의 1이하를 사용하여 육상 양식어업으로 생산한 수산물
- 활성처리제 비사용 수산물: 유기산 등의 사용을 금지한 김, 미역, 톳, 다시마, 마른김, 마른미역, 간미역
- 식품안전관리인증기준(HACCP): 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인의 발생여건들을 차단하여 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 인증제도로 수산물에 적용

[출처: 국립수산물품질관리원, 2020]

- ☞ 다음 사항이 표시된 전처리수산물을 사용합니다.

참고

- 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 내용량
- 보관 및 취급방법

- ☞ 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 위의 품질에 상당하는 품질의 제품을 사용합니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항(학교급식 식재료의 품질관리기준)/[별표2]
 「농수산물 품질관리법」 제14조(수산물의 품질인증)
 「농수산물 품질관리법」 제32조(지리적표시의 등록)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조(원산지 표시)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제6조(거짓 표시 등의 금지)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제6조의2(과징금)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제8조(영수증 등의 비치)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제9조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 등)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제14조(벌칙)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제16조(벌칙)
 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제18조(과태료)
 「대외무역법」 제33조(수출입 물품 등의 원산지의 표시)
 「대외무역법」 제33조의2(원산지의 표시 위반에 대한 시정명령 등)
 「식품위생법」 제2조(정의)
 「식품위생법」 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)
 「식품위생법」 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지)
 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조(유기식품 등의 인증)
 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제24조의2(과징금)
 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제34조(무농약 농산물·무농약원료가공식품 및 무항생제수산물 등의 인증 등)

4) 가공식품 및 기타

- ④ 유치원운영위원회의 심의·자문을 통해 결정된 가공완제품의 품질기준을 준수합니다.
- ④ 다음의 가공식품에 해당하는 것 중 하나를 사용합니다.

참고

- 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 「식품위생법」 제48조에 따라 안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

- ④ 식품위생법상 ‘즉석판매제조·가공업’의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원 급식에 사용할 수 없습니다.
- ④ 절임류 등의 완제품 구입 시 영업신고증(식품제조·가공업소)과 품목제조보고서 등을 확인합니다.
- ④ 김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 제품을 사용합니다.
 - 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체에서 제조한 제품 사용을 권장합니다.
- ④ 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합하고, 위의 품질에 상응하는 제품을 이용합니다.
- ④ 위에 명시되지 않은 식품과 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용합니다.



관련법 규정

「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항(학교급식 식재료의 품질관리기준)/[별표2]
 「농수산물 품질관리법」 제14조(수산물의 품질인증)
 「농수산물 품질관리법」 제32조(지리적표시의 등록)
 「산업표준화법」 제15조(제품의 인증)
 「식품산업진흥법」 제22조(전통식품의 품질인증)
 「식품위생법」 제2조(정의)
 「식품위생법」 제37조(영업허가 등)
 「식품위생법」 제48조(식품안전관리인증기준)
 「축산물 위생관리법」 제9조(안전관리인증기준)

가공식품 등을 구입할 때 다음의 품질 인증 표시를 확인합니다.

[그림 4] 가공식품의 품질 인증 표시







- 전통식품: 국내산 농수산물을 주원(재)료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수 전통식품에 대한 인증
- 가공식품산업표준(KS)인증: 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급하기 위한 우수식품 인증
- 유기가공식품: 유기농축산물을 원료로 유기 인증기준에 따라 생산한 가공식품
- 식품안전관리인증기준(HACCP): 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인의 발생여건들을 차단하여 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 인증제도로 가공식품에 적용

[출처: 국립농산물품질관리원, 2020; 국립수산물품질관리원, 2020; 한국식품안전관리인증원, 2020]

5) 예외

- 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있습니다.
- 학교급식 식재료 품질관리기준에서 정하지 않는 식재료를 사용하는 경우이거나 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모 학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있습니다.

- ② 유치원에서 작물을 재배하거나 동물을 사육하는 등 각종 생산 활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 유치원급식을 위하여 직접 사용 가능합니다.



관련법 규정

「학교급식법」 제10조(식재료)
「학교급식법」 제17조(생산품의 직접사용 등)
「학교급식법 시행규칙」 제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등)
「학교급식법 시행규칙」 제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준)/[별표 2]

사용이 금지된 식재료

- ② 급식의 품질 유지와 안전을 위해 다음의 식재료를 사용하지 않습니다.

참고

- 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
- 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
- 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
- 표준규격품 표시, 품질인증의 표시, 지리적 표시를 거짓으로 적은 농수산물 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)



관련법 규정

「학교급식법」 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)
「농수산물 품질관리법」 제5조(표준규격)
「농수산물 품질관리법」 제14조(수산물의 품질인증)
「농수산물 품질관리법」 제34조(지리적표시권)
「농수산물 품질관리법」 제56조(유전자변형농수산물의 표시)
「농수산물 품질관리법」 제57조(거짓표시 등의 금지)
「농수산물 품질관리법」 제59조(유전자변형농수산물의 표시 위반에 대한 처분)
「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조(원산지 표시)
「축산법」 제40조(등급의 표시 등)

식재료 공급업체 선정 및 관리

- ④ 우수한 품질의 식재료를 구매하기 위해 식품위생법에 따라 「집단급식소 식품판매업소」로 영업신고를 한 업체 중 다음의 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체를 선정합니다 (서식 4. 공급업체 방문평가표 참고).
- ④ 다음의 경우는 집단급식소 식품판매업소가 아닌 업체에서 식재료 구매가 가능합니다.

참고

- 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
- 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문 판매업)신고를 하거나, 축산물위생관리법령상 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업) 신고를 한 경우
 - ※ 식육은 식품안전관리인증기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」등에 의한 ‘농업인’과 ‘어업인’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 「식품위생법 시행령」 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호(농업인), 「산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조 (영농조합법인, 영어조합법인)

- ④ 식재료 구매 시 공급업체에 규격 기준을 분명하게 제시하고, 이에 따라 철저히 검수를 합니다. 식재료의 구매 후 검수와 보관 등과 관련한 위생관리 방법은 「유치원급식 위생관리 안내서」를 참고합니다.



관련법 규정

- 「학교급식법」 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)
- 「학교급식법 시행규칙」 제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항)
- 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」 제5조(원산지 표시)
- 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 제3조(원산지의 표시대상)

참고

학교급식정보마당(www.sfic.go.kr)

- 교육부와 한국교육환경보호원에서 학교급식과 관련된 정보를 종합적으로 제공하고, 공유하고자 운영하는 사이트입니다. 학교급식 운영자료, 학교급식 기본방향, 위생·안전 자료, 영양교육, 위생 교육 자료 등 다양한 정보를 누구나 볼 수 있고, 회원가입을 통해 식단자료를 공유할 수 있습니다.

학생건강정보센터(www.schoolhealth.kr)

- 교육부와 한국교육환경보호원에서 학생건강 관련 자료를 제공하기 위해 운영하는 사이트로 학교 급식 관련 자료 뿐만 아니라 학교보건, 교육환경, 정신건강, 감염병 정보 등 다양한 자료를 제공하고 있습니다. 교사, 학부모, 학생 등 학생건강에 관심이 있다면 누구나 자료를 볼 수 있습니다.



PART II

유치원급식 영양관리



01. 유치원 영양 관리의 필요성



신체 발달

- ④ 유아기는 일생 중 두뇌를 비롯한 신체 기관이 빠르게 성장하는 시기로, 특히 두뇌의 성장은 4세에 75%, 6~10세에 100% 완성되며, 신체의 조절 기능 및 사회 인지 능력이 발달합니다. 그러므로, 이 시기 유아의 원만한 성장·발달을 위해서는 충분한 영양소의 공급이 매우 중요합니다.
- ④ 또한, 유아기는 운동량이 증가하는 시기로 성인보다 단위 체중 당 영양소요량은 많습니다. 그러나 위의 용적이 작고 소화·흡수 능력이 미숙하여 필요한 영양량을 모두 섭취하기 어렵기 때문에 식사 외에 간식을 통해 영양소를 보충해야 합니다.

식습관 태도 형성

- ② 유아기에는 식품 기호도가 형성되며, 신체 기능을 조절하고 타인과 함께 생활하는 방법과 사회적으로 예의 있게 행동하는 법 등을 익히게 되는 시기입니다.
- ② 유아기는 사회 인지 능력이 발달하므로, 유아 시기 형성된 식습관이 평생의 식습관으로 이어져 성인기 건강에까지 영향을 미칠 수 있습니다.

유치원 영양 관리의 특징

- ② 유아기의 부적절한 영양 섭취는 성장 장애와 빈혈, 그리고 비만의 원인이 될 수 있습니다.
- ② 유아는 환경변화에 대한 적응력과 면역력이 낮고, 소화 흡수기능도 미숙하여 소화가 잘 안 되는 음식을 섭취하면 소화 장애가 일어나기 쉽습니다. 그리고 유아는 성인보다 알레르기 유병률이 높으므로 식품 선택, 조리 방법, 식품위생 및 음식 섭취 방법에 주의해야 합니다.
- ② 유아들이 유치원에서 보내는 시간이 길어지면서 유치원급식은 유아들의 하루 영양 섭취에 중요한 의미를 지닙니다.

02. 식단 계획 및 관리



유치원급식의 영양 목표

다음 <표 1>의 영양기준을 준수하여 식단을 계획합니다.

<표 1> 유아기에 필요한 영양기준량 [학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표 3]

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μ g RAE)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

식단 작성의 원칙

- ② 유아는 소화기 발달이 미숙하므로 소화하기 쉬운 조리 방법을 선택하고 자극적인 식품 사용은 자제하도록 합니다.
- ② 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소를 공급하도록 합니다.
- ② 유아의 기호도를 고려하여 식단을 작성하되 다양한 식품을 제공하여 유아들이 여러 식품을 경험할 수 있도록 합니다.
- ② 한 번에 많은 양의 음식과 필요한 영양소를 공급할 수 없으므로 급식과 간식으로 나누어서 제공하도록 합니다.



관련법 규정

「학교급식법」 제11조(영양 관리)

「학교급식법 시행규칙」 제5조(학교급식의 영양 관리기준 등)/[별표 3]

「식품위생법」 제2조(정의)

유아의 식품군별 급식 제공 횟수 분량

- ② 유아의 각 식품군 1일 제공 횟수를 <표 2>에 제시하였습니다.

<표 2> 유아의 각 식품군 1일 제공 횟수

식품군	1일 제공횟수	아침	점심	저녁	간식
곡류	3.5	1	1	1	0.5
고기·생선·달걀·콩류	6	2	2	2	-
채소류	10	3	3.5	3.5	
과일류	2	-	-	-	2
우유·유제품류	4	-	-	-	4
유지·당류	4	조리 시 제공되는 범위 내에서 사용			

[출처 : 식품의약품안전처, 2017]

② 식품군별 대표 식품 유아 1인 1회 분량을 [그림 5]에 제시하였습니다.

[그림 5] 식품군별 대표 식품 유아 1인 1회 분량

 곡류 (190 kcal)	 밥 2/3공기 (130g)	 백미(55g)	 국수 1/2대접* (건면 60g)	 떡국용 떡 1인분(80g)	 모닝빵 2개 (60g)	 고구마(0.5회) (중) 1/3개(80g)
 고기 · 생선 · 달걀 · 콩류 (50 kcal)	 육류 1/2접시 (생30g)	 닭고기 1/2조각* (생 30g)	 생선1/2토막* (생30g)	 콩(10g)	 두부 1조각 (약 1/8모)(40g)	 달걀 1/2개 (30g)
 채소류 (7 kcal)	 콩나물1/2접시* (생35g)	 시금치나물* 1/2접시(생 35g)	 버섯(생15g)	 미역 (불린 것15g)	 배추김치 (생 20g)	 오이소박이 (30g)
 과일류 (25 kcal)	 사과 (중) 1/4개(50g)	 귤 (소) 1개(50g)	 참외 (중) 1/4개 (100g)	 딸기 (소) 5알(100g)	 바나나 (중) 1/2개(50g)	 오렌지주스 1/4컵(50g)
 우유 · 유제품류 (60 kcal)	 우유1/2컵 (100g)	 호상요구르트 1/4컵 (시판제품 약 1/2개) (50g)	 액상요구르트 1/3컵 (시판제품 약 1/2개) (75g)	 아이스크림 1/4컵(50g)	 치즈1/2장 (10g)	
 유지 · 당류 (23 kcal)	 식용유 1/2작은술(2.5g)	 버터 1/2작은술(2.5g)	 마요네즈 1/2작은술(2.5g)	 설탕 1/2큰술(5g)	 꿀 1/2큰술(5g)	

* 1/2대접, 1/2접시, 1/2조각, 1/2토막이라 함은 성인 1인 분량 (한국영양학회 1회 분량 기준)을 1로 하였을 때의 1/2을 뜻함

[출처 : 식품의약품안전처, 2017]

주의해야 할 식재료와 음식

- 여름철에는 식중독이 발생하기 쉬우므로 상하기 쉽거나 보관이 어려운 식재료는 사용하지 않습니다.
- 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 섬유질이 지나치게 많은 채소 그리고 큰 덩어리로 조리된 음식은 유아들의 씹는 능력이나 소화성을 고려할 때 음식으로 제공하기에는 부적절합니다.
- 향신료는 되도록 적게 사용하여 맛이 자극적이지 않도록 하며 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않도록 합니다.
- 식단 작성 시 계절별로 주의해야 할 식재료를 <표 3>에 제시하였습니다.

<표 3> 유아 급식에서 주의해야 할 식재료와 메뉴

기간	종류	종목
3~10월	조개류	소라, 조개, 꼬막, 굴, 홍합 등
	젓갈류	꼰뚜기젓, 명란젓, 어리굴젓, 오징어젓, 창난젓 등
4~9월	회류 및 알류	광어, 한치, 참치회, 명게, 해삼, 성게알, 연어알, 미더덕, 홍어, 동태곤이 등
6~9월	콩 가공품	콩국, 콩비지, 판두부 등
연중 금지	육 내장류	선지, 순대, 곱창, 간, 천엽, 닭 모래주머니 등
연중 주의	식재료	가열공정 없이 제공되는 농·축·수산물(가열 후 사용 가능) 냉동 잎채소류, 무침용 건어물, 육회용 쇠고기 생굴류(회/무침/석화) 비포장 가공식품(두부류 등)
비고	금지메뉴	삭히는 공정 생굴 등 날 것의 상태로 제공되는 식품 족발 등 제조공정의 위생 상태 확인이 어려운 완제품 등
	연중 주의 메뉴	조리공정이 복잡하거나 수작업이 많은 메뉴 파리고추, 두릅, 원추리, 머위대, 토란대, 생취 등의 미량독소에 의한 장염 유발 식재료가 포함된 메뉴 등

[출처 : 식품의약품안전처, 2017]



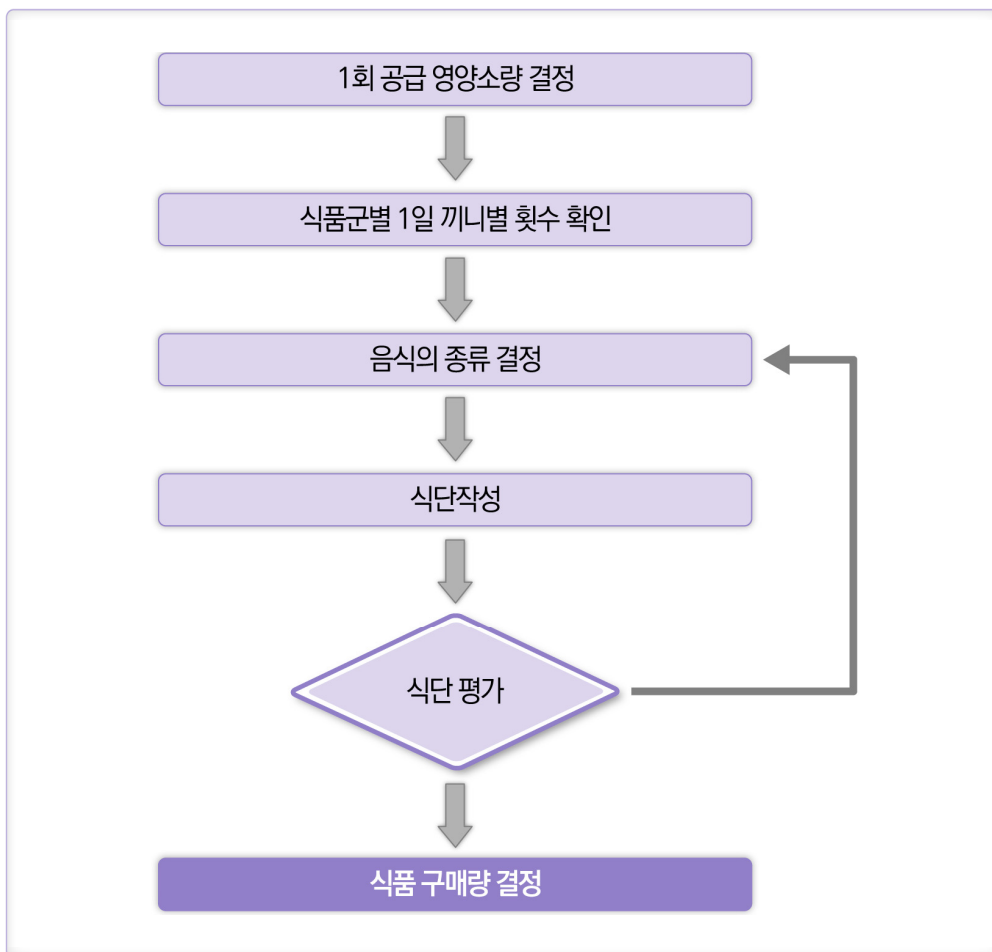
관련법 규정

「식품위생법」 제2조(정의)

식단 작성 순서

- ① 1회 공급 영양소량을 결정합니다.
 - 학교급식법 시행규칙에 제시된 기준에 따라 점심1끼 400kcal $\pm$ 10%를 기준으로 합니다.
- ② 산정된 열량의 식사 구성안의 식품군별 1일 제공 횟수를 확인합니다.
 - 유아의 각 식품군 1일 점심과 간식 제공 횟수를 참고하여 점심은 곡류 1, 고기 생선 달걀 콩류 2, 채소류 3.5를 제공합니다.
- ③ 음식의 종류를 결정합니다.
 - 음식 품목은 주식, 국 또는 찌개, 주반찬, 부반찬, 김치류 다섯 가지로 구성하고, 주 반찬은 육류, 가금류 등 동물성 식품을 재료로 하여 구이, 조림, 볶음, 튀김 등의 조리 방법으로 하며, 부반찬은 채소를 재료로 하여 나물, 무침, 샐러드 등의 형태로 제공합니다.
- ④ 1회 공급 영양소량, 식품군별 1일 제공 횟수, 음식의 종류를 고려하여 식단을 작성합니다.
- ⑤ 식단을 평가하고 수정·보완합니다.
 - 식단 평가 시 영양가 분석을 통해 영양 제공 기준량을 충족하는지 비교하여 기준을 초과하거나 부족한 열량, 단백질 그리고 기타 영양소는 음식 품목이나 조리법을 조정하여 수정합니다.
- ⑥ 필요한 식품 재료의 종류와 양을 파악하고 급식 인원과 재고량 폐기율을 고려한 후 식품 구매량을 결정합니다.
- ⑦ 식단 작성의 흐름도를 [그림 6]에 제시하였습니다.

[그림 6] 식단 작성 흐름도



유치원 식단 예시

계절별 한 주간의 식사와 간식 식단의 예를 <표 4>에서 <표 7>에 제시하였습니다. 식단 중, 메뉴의 우측에는 알레르기식품 번호를 표기하였습니다.

<표 4> 봄철 유치원 1주일 식단 예시

분류/요일	월	화	수	목	금
오전 간식	딸기 우유 2.	바나나	버섯채소죽	요구르트(호상) 2.	오렌지 우유 2.
점심 식사	차수수밥 쫄콩가루된장국 5.6. 돼지고기볶음 5.6.10. 참나물무침 5.6. 배추김치9.	발아현미밥 어묵국5.6.9. 뼈없는닭갈비조림 5.6.15. 시금치무침5.6. 백김치9.	참쌀밥 콩나물국5.6.9. 임연수카레구이 오이생채무침 깍두기9.	잡곡밥5. 냉이된장국5.6. 쇠불고기5.6.16. 청경채 볶음5.6. 배추김치9.	흑미밥 버섯들깨탕 5.6.9. 함박스테이크 1.5.6.10. 진미채볶음5.6.13. 깍두기9.
오후 간식	잔치국수 1.5.6.9.	궁중떡볶이5.6.	백설기 우유2.	주먹밥5.16. 보리차	롤빵1.2.6. 오렌지주스

<표 5> 여름철 유치원 1주일 식단 예시

분류/요일	월	화	수	목	금
오전 간식	수박	방울토마토12.	시리얼 2.5.6.13. 우유2.	옥수수죽	호박죽
점심 식사	차조밥 근대된장국5.6. 단호박돈육조림 5.6.10. 브로콜리숙회 5.6. 깍두기9.	발아현미밥 어묵숙갓국 5.6.9. 순살안동찜닭 5.8.15. 가지나물5.6. 백김치9.	백미밥 쇠고기미역국 5.6.16. 병어구이5.6. 도라지배초무침 5.6.13. 깍두기9.	기장밥 감자애호박국 5.6.18. 닭야채조림 5.6.15. 청경채볶음5.6. 배추김치9.	흑미밥 시금치국 5.6.9. 참치계란말이 1.5. 숙주맛살무침8. 배추김치9.
오후 간식	바나나 우유2.	고구마 우유2.	참외	파인애플	샌드위치 1.2.6.10. 우유2.

〈표 6〉 가을철 유치원 1주일 식단 예시

분류/요일	월	화	수	목	금
오전 간식	호상 요구르트2.	찐고구마 우유2.	멜론	마들렌1.2.6. 우유2.	사과
점심 식사	백미밥 청국장찌개5.9. 닭가슴살버터 구이5.6.15. 열무나물5.6. 배추김치9.	백미밥 청경채맑은국5.6. 고등어무조림 5.6.7.9. 애호박볶음9. 백김치9.	현미밥 버섯찌개5.6. 새우살볶음9.13. 양상추샐러드1.5. 배추김치9.	밤밥 김치찌개9. 동그랑땡 1.5.6.10. 감자조림5.6. 깻잎김치9.	기장밥 시금치국5.6.9. 돈사태찜5.6.10. 취나물무침5.6. 배추김치9.
오후 간식	절편	사과	밤설기 우유2.	배	프렌치토스트 1.2.6. 우유2.

〈표 7〉 겨울철 유치원 1주일 식단 예시

분류/요일	월	화	수	목	금
오전 간식	요구르트(호상)2.	한라봉 주스	굴	바나나	단호박죽
점심 식사	발아현미밥 동태맑은국 5.6.9. 감자조림5.6. 청경채무침5.6. 배추김치9.	혼합잡곡밥5. 참치김치찌개9. 연근조림5.6.13. 열무된장무침5.6. 깍두기9.	흑미밥 순부두찌개 5.6.9.10. 삼치레몬구이5.6. 청경채된장무침5.6. 배추김치9.	차조밥 건새우아욱국 5.6.9. 동그랑땡 1.5.6.10. 청포묵무침5.6. 배추겉절이9.	발아현미밥 미소국5.6. 돼지불고기 5.6.10. 도라지오이생채 5.6.13. 배추김치9.
오후 간식	단감 우유2.	미니호빵1.2.6. 우유2.	샌드위치 1.2.6.10 우유2.	깨찰빵1.6. 우유2.	사과

※ 알레르기식품 번호는 아래와 같습니다.

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토
⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

03. 영양식생활 지도



일반 영양식생활 지도

- ④ 유아기는 좋은 식습관과 건강한 생활습관이 형성되는 중요한 시기이므로 유치원에서 급식을 통하여 유아가 올바른 식습관과 바람직한 식사 태도를 형성할 수 있도록 식생활 지도를 합니다. 유아의 식습관은 부모, 교사 등 주위 사람 및 주변 환경 요인의 영향을 받으므로 건강하고 바람직한 식습관에 대한 구체적인 지도가 필요합니다.
- ④ 부모와 교사는 식사태도, 식사예절, 위생습관 등을 지도하며 유아가 올바르게 식습관을 형성할 수 있도록 합니다. 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리에 앉도록 지도하며 식후 식기와 수저는 스스로 정리하는 습관을 갖도록 합니다. 또한, 음식을 먹은 후 반드시

이를 닦는 습관을 들이도록 합니다. 식사 전·후에 인사하는 습관, 식사 시 다른 사람에게 소리 지르지 않기, 음식물 입에 넣고 말하지 않기 등 식사 예절을 지킬 수 있도록 합니다.

- ④ 유아의 성장률, 발달 정도, 활동량, 식욕 등 식생활 관련 요소의 차이가 크기 때문에 유아의 특성을 고려한 세심한 식생활 지도가 필요합니다. 성인 기준의 식사요령이나 식사 예절을 강요하지 않도록 하며, 지속적인 관심과 인내로 지도하는 것이 필요합니다.
- ⑤ 3세의 유아는 활동량이 늘면서 식욕도 왕성하며, 도구의 사용이 능숙해져 타인의 도움 없이 혼자서 잘 먹는 시기이므로 젓가락 사용을 통해 소근육 발달이 이루어지도록 합니다. 부드러운 음식만 먹으려 하고 씹지 않으려는 식습관을 가지지 않도록 지도합니다.
- ⑥ 4~5세의 유아는 음식을 먹는 속도가 빨라지며 또래에 대한 사회성 발달로 인해 주위 친구들과 어울리며 산만해지는 시기이므로 식사에 집중할 수 있도록 합니다. 한꺼번에 많은 양을 주는 것보다 적당량을 주고 요구할 때 더 주도록 하여 음식을 남기지 않는 습관을 기를 수 있도록 합니다.
- ⑦ 유아가 안정되고 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 환경을 조성하고, 식사시간이 보상이나 처벌의 수단이 아닌 영양적·교육적으로 즐거운 시간이 되도록 해야 합니다.

참고

좋은 식습관 확립을 위한 식생활지도의 방향

- 유아가 식품에 대한 감각적인 만족을 가지도록 한다.
- 음식 섭취에 있어 호기심을 유발하도록 한다.
- 음식의 양을 조절해 준다.
- 식사를 규칙적으로 한다.
- 식사 분위기를 유쾌하고 평온하게 만들어준다.
- 식사지도는 참을성 있게 해야 한다.
- 유아에 대한 적극적인 영양교육을 실시한다.
- 스스로 음식을 선택하도록 한다.

[출처 : 양서원, 2015]

편식 유아의 영양식생활 지도

- ① 어떤 종류의 식품을 싫어하더라도 영양소의 성분이 유사한 식품을 먹는다면 영양적으로 문제가 되지 않는 것으로 알려져 있습니다. 그러나 편식으로 유아의 영양상태가 좋지 않거나 발육과 성장이 저하되는 경우가 있으니 관심을 갖고 살펴봐야 합니다.

- ② 유아기는 식욕과 식품의 기호가 불안정하여 식품의 성분, 조직, 맛에 대한 개인적인 차이가 크며 쉽게 변할 수 있는 시기이므로, 이 시기 편식은 유동적으로 교정할 수 있습니다.
- ② 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 점차로 조금씩 늘립니다.

참고

편식의 교정

- 가족이 편식을 하지 않도록 한다.
- 다양한 조리법을 사용하면서 유아에게 적합한 조리법을 택한다.
- 음식을 강제로 주지 않는다.
- 식사 환경을 즐겁게 만든다.
- 식사량에 대하여 지나치게 관심을 나타내거나 강요하지 않는다.

[출처 : 양서원, 2015]

비만 유아의 영양식생활 지도

- ② 비만은 유전적 요인 또는 과식, 고열량 음식의 잦은 섭취 등 잘못된 식생활 습관이 원인이 될 수 있습니다.
- ② 소아비만은 성인 비만과 마찬가지로 고지혈증, 지방간, 고혈압과 당뇨병 같은 성인병을 조기 유발할 뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 유치원에서 비만 유아의 식생활 관리는 중요합니다.
- ② 비만 예방 및 관리는 유치원에서 식사 뿐 아니라 가정 내의 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육합니다.
- ② 교사는 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 갖고 격려와 지지를 해주도록 합니다.



관련법 규정

「학교급식법」 제13조(식생활 지도 등)

04. 식품 알레르기



식품알레르기의 이해

1) 식품알레르기란?

- ① 식품알레르기란 해당식품에 두드러기, 가려움 등 과도한 면역 반응이 일어나는 것을 말합니다. 즉 원인이 되는 식품을 먹고 난 후 몸의 면역 체계가 식품 내 단백질 성분과 반응하여 다양한 증상을 일으키는 면역 과민반응 현상입니다.

2) 식품알레르기의 특징과 증상

- 호흡기, 소화기, 피부, 심혈관 등 모든 기관에서 발생 가능하며 그 반응의 정도는 다양합니다. 또한, 식품 섭취 후 몇 분 후에 일어나기도 하고 수일 후 나타나기도 합니다. 먹지 않고 만지거나, 가루가 코로 흡입되지만 해도 알레르기 반응을 보이는 예도 있습니다. 신체 기관별 알레르기 증상을 <표 8>에 제시하였습니다.
- 알레르기 증상 중 빠르게 응급처치 해야 하는 아나필락시스는 알레르기 원인 식품을 섭취한 후 급격히 진행되는 전신적인 중증 알레르기 반응으로 단시간 내에 여러 장기를 침범하여 초기에 적절히 치료하지 않으면 생명을 잃을 수 있는 질환입니다.
- <표 8>에 제시된 신체 기관 증상 중 두 가지 이상의 증상이 동시에 있을 때 아나필락시스를 의심할 수 있으며 증상 발생 시에는 에피네프린 근육 주사가 필요합니다.

<표 8> 신체 기관별 알레르기 증상

신체 기관	증상
피부 및 점막	가려움, 붉어짐, 두드러기, 혈관성 부종
소화기	구강의 이상한 느낌(가렵고 따끔거림), 입술부종, 구토, 설사, 복통 등
호흡기	재채기, 콧물, 코막힘, 인·후두부종, 기침, 호흡곤란, 흉부 압박감
눈	결막충혈, 부종, 안점부종, 눈물 흐름
신경	두통, 어지러움

[출처 : 교육부, 2016]

참고

식품 의존성 운동 유발성 아나필락시스

- 식품을 먹고 운동하였을 경우 나타나는 알레르기 반응을 말합니다.
- 식품을 먹었을 때는 증상이 나타나지 않고, 식품 섭취 후 운동을 하는 경우에만 증상이 나타나기 때문에 식품알레르기라고 생각하지 못하는 경우가 많습니다.
- 특정 식품을 먹고 운동을 한 후에 문제가 된 경험이 있다면 운동 6~8시간 전에 섭취를 삼가는 것이 좋습니다.

3) 알레르기 원인식품

❶ 식품의약품안전처는 식품 등의 표시기준에서 한국인에게 알레르기를 유발할 수 있는 알레르기 유발물질을 지정하였으며 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하도록 하였습니다.

❷ [그림 7]은 식품의약품안전처에서 고시한 알레르기 유발 식품입니다.

※ 아황산류를 첨가하여 최종제품에 SO₂를 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함



관련법 규정

「학교급식법」 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 별표 2

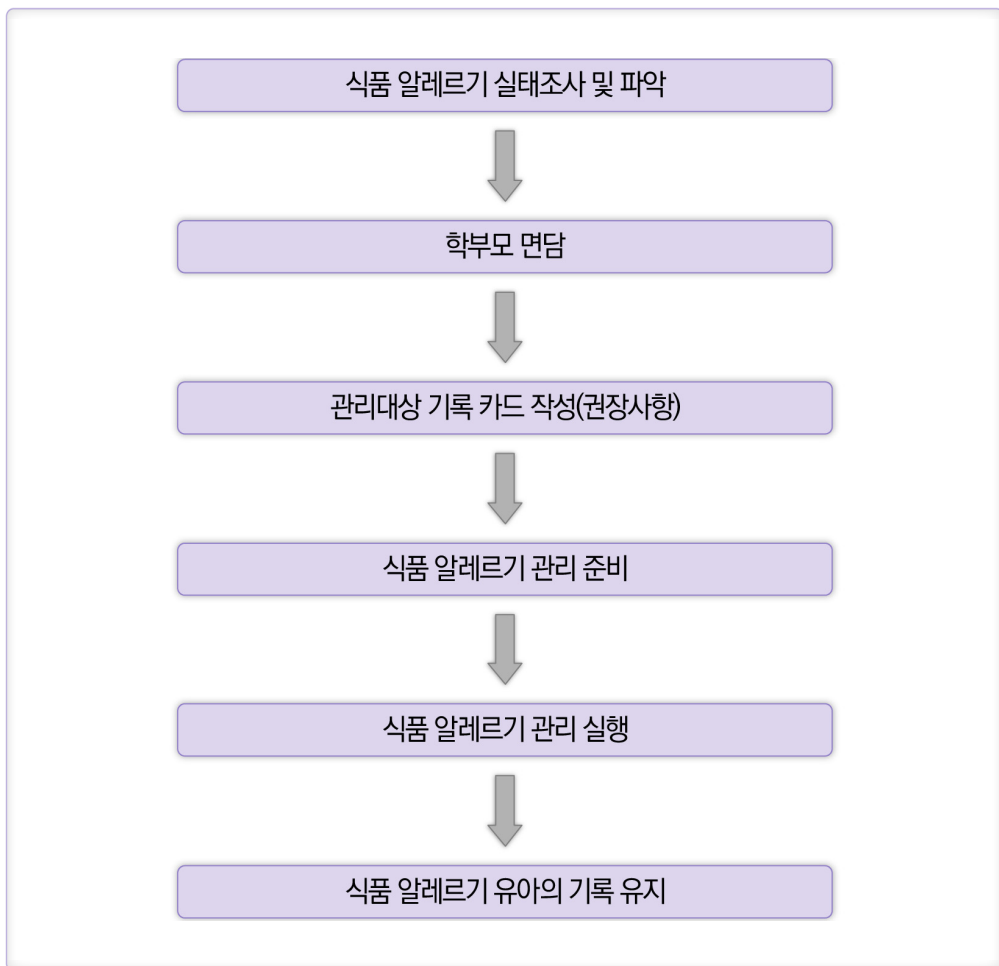
[그림 7] 알레르기 유발 식품

				
① 난류	② 우유	③ 메밀	④ 땅콩	⑤ 대두
				
⑥ 밀	⑦ 고등어	⑧ 게	⑨ 새우	⑩ 돼지고기
				
⑪ 복숭아	⑫ 토마토	⑬ 아황산류	⑭ 호두	⑮ 닭고기
				
⑯ 소고기	⑰ 오징어	⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)	⑲ 잣	

식품알레르기의 관리

- ② 알레르기의 원인이 되는 식품을 제거하고 사고 발생 때 즉각적인 대응을 통해 알레르기 사고를 예방하며 더 나아가 알레르기 유아의 심리적 소외를 예방하는 것이 알레르기 관리의 목표입니다.
- ② 「학교급식법 시행규칙」 제7조제3항에 따라서 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 식품을 사용할 때에는 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정 통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재해야 하며, 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시해야 합니다.
- ② [그림 8]은 유치원에서 식품알레르기 관리의 절차입니다.

[그림 8] 알레르기 관리 흐름도



1) 식품알레르기 실태 조사 및 파악

- ❶ 학기 초 또는 새로운 유아가 입학할 때 전체 유아를 대상으로 식품알레르기 반응을 조사하여 질환 유무를 파악합니다. 원인 식품, 식품별 알레르기 증상과 전문가의 진단 여부를 반드시 확인해야 합니다(서식 5. 식품알레르기 조사서 참고).

2) 학부모(보호자) 개별 면담 및 선정

- ❶ 학부모(보호자)와 개별 면담을 하여 식품알레르기 진단 근거가 명확한 병원 진단에 근거한 것인지와 진단 병원, 진단 의사, 진단 시기, 검사방법 등을 확인합니다.
- ❷ 과거 발생한 알레르기 사고에서 반응에 필요했던 음식의 양과 경로(섭취에 의한 것인지, 접촉에 의한 것인지, 흡입에 의한 것인지), 증상, 대응 방법 그리고 응급의약품 처방을 받았는지 여부를 파악합니다.
- ❸ 알레르기 유아를 위한 대체식과 제거식에 대해 설명하고, 필요하다면 조리도구의 개별 사용에 대해서 논의합니다.
- ❹ 알레르기 유아들은 자신이 다르다는 느낌으로 고립감과 우울, 불안 또는 죄책감을 느낄 수 있으므로 식품알레르기로 인한 심리적인 문제가 나타나는지 확인합니다.
- ❺ 식품알레르기 사고 발생 시 대응 방법에 대한 동의서와 식품알레르기 관리 수준(대체식, 제거식)에 대한 동의서를 받는 것을 권장합니다.
- ❻ 동의서 작성은 식품알레르기 유아의 관리를 위한 가정과 유치원의 역할을 분명히 하여 사고에 따른 분쟁을 예방하는 것을 목적으로 합니다. 따라서 동의서에 유아의 식품알레르기 관리 원칙에 관한 결정 사항을 모두 기재하고 보호자의 서명을 받는 것을 권장합니다(서식6. 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서 참고).

3) 관리대상 기록 카드 작성(권장사항)

- ❶ 식품알레르기 조사서와 심층 상담을 통해 유아의 원인 식품, 진단, 증상 반응 위급도, 영양 위험, 심리적 문제, 식사 관리 방법, 수업 중 관리 방법 등을 기록한 관리대상 기록 카드를 작성을 권장합니다(서식 7. 식품 알레르기 관리 대상 유아 기록 카드 참고).

4) 식품알레르기 관리 준비

- ② 즉각적이고 위급한 상황이 발생할 수 있으므로 원장, 교사, 영양교사, 조리사 등 해당 관계자들은 관련 원아의 알레르기 정보를 공유하며 식단, 행사, 수업에 따른 조치 방법에 대해 논의합니다.
- ② 소량으로도 반응이 보이는 유아가 있는 경우 관련 유아의 가정과 논의하여 유치원 내에 별도 조리기구 준비를 권장하며 해당 유아를 위한 조리·배식을 명확하게 표시하여 사용합니다.

5) 식품알레르기 관리 실행

가) 메뉴 및 조리 과정 관리

- ② 관리 대상 기록 카드를 기반으로 식품알레르기 현황표를 기록합니다. 알레르기 현황표에는 유아의 이름, 반, 알레르기 식품, 그리고 대체 식품을 기록합니다.
- ② 유아의 영양 불균형을 막기 위해 대체식품은 같은 식품군 내에서 제공합니다. 그러나 식품 간 교차반응이 우려되는 유아의 경우 제거식 혹은 다른 식품군의 식품으로 대체하는 것을 권장합니다.
- ② 대체식의 보존식도 별도로 보관하며 알레르기 유아의 급식 제공 내용을 기록하여 관리합니다.

나) 식사 시간 관리

- ② 교사는 식사 중에 해당 유아를 관찰하여 친구에게 음식을 받아먹거나 증상이 나타나지 않는지 관찰합니다.
- ② 대체식은 친구들과 유사한 식판에 제공하여 친구들과 다른 음식을 제공받는다는 느낌이 들지 않도록 합니다.

다) 수업 관리

- ② 식품사용 수업 중 알레르기 유발 식품을 이용하여 수업하게 될 때는 가능하면 활동에서 배제되지 않도록 해당 유아의 가정과 함께 대체 방법(예: 위생장갑 사용, 마스크 사용)을 모색합니다. 수업 시간에 알레르기 보유 유아가 소외되지 않도록 합니다.

6) 식품알레르기 유아의 정보 기록 유지

- 유아의 식품알레르기 관리를 지속적으로 모니터링 하여 관리 대장을 업데이트하며 알림장을 통하여 가정과 계속해서 의사소통합니다.
- 알림장을 통해 새로운 식품에 대한 알레르기가 발생했다면 관리 대장에 해당 알레르기 식품을 추가합니다. 밀가루에 대해 알레르기 반응을 보이는 유아가 가정 내에서 땅콩 알레르기가 있음을 추가로 알게 되었을 경우에 대한 식품알레르기 알림장 예시를 <표 9>에 제시하였습니다. 식품알레르기 알림장을 토대로 원아의 관리대상 기록 카드를 수정합니다.

〈표 9〉 식품알레르기 알림장 예시

날 짜			
이 름	00	반	
가정에서 유치원으로	주말에 아이가 땅콩을 먹고 온몸에 두드러기 났어요. 병원에서 땅콩 알레르기라고 합니다. 땅콩을 급식에서 빼주시기 부탁드립니다. 오늘 밀가루 반죽 놀이를 한다고 들었어요. 마스크와 위생장갑을 끼고 가능한 참여했으면 좋겠습니다.		
유치원에서 가정으로	00은 땅콩버터를 바른 샌드위치 대신 백설기를 먹었습니다. 00은 오늘 마스크와 장갑을 끼고 반죽 놀이에 참여하였습니다. 땅콩 외에 다른 콩류(완두콩, 렌즈콩, 대두)는 알레르기 반응이 없나요?		

참고

제거식과 대체식

- 제거식 : 식단에서 원인 식품을 제거하고 조리한 식단을 말합니다. 예를 들어 견과류 멸치볶음을 제공할 때 견과류를 넣기 전에 멸치볶음을 따로 덜어 견과류 알레르기 유아에게 제공합니다.
- 대체식 : 영양상으로 비슷한 식품을 선택할 수 있도록 알레르기 유발 식품과 같은 식품군 내에서 선택하여 대체식을 제공합니다. 예를 들어 우유 알레르기가 있는 유아에게는 두유를 제공합니다. 그러나 대체 식품 선택 시 단백질의 유사성으로 인해 교차반응이 있을 수 있으므로 이를 확인해야 합니다. <표 10>은 달걀 알레르기가 있는 유아를 위한 대체식 제공 시, 레시피 변경의 예시입니다.

〈표 10〉 식품알레르기 대체 레시피 변경 예시

이름	마카로니 샐러드(2)- 달걀 알레르기
영양량	열량 63.7kcal / 단백질 0.7g
재료	마카로니3.0g, 옥수수통조림5.0g, 오이5.0g, 사과5.0g, 건포도1.0g, 설탕2.0g, 마요네즈5.0g
알레르기	①⑤⑥
조리방법	1. 마카로니는 삶고, 옥수수통조림은 체에 밭쳐 물기를 뺀다. 2. 오이와 사과는 잘게 깎둑썰기 한다. 3. 건포도는 마른행주로 잘 닦는다. 4. 준비한 재료에 마요네즈와 설탕을 넣고 잘 버무린다. → 마요네즈 대신에 요구르트나 과일(파인애플)드레싱으로 대체한다. TIP - 과일이거나 채소에서 수분이 빠져나오므로 물기를 잘 뺀다.

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토
⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

참고

알레르기 식품의 교차반응

- 교차반응은 식품 간에 알레르기 유발 단백질의 구조적 유사성 때문에 발생하는 현상으로, 예를 들어 땅콩에 알레르기가 있는 유아가 완두콩, 대두, 렌즈콩에도 알레르기 반응을 일으키는 현상입니다.

참고

에피네프린 사용 방법

- 위급증상이 있는 원아의 경우 의사 처방을 받은 에피네프린을 학부모로부터 전달받아 비치합니다.
- 위급할 때 사용해야 하므로 원내의 교사와 해당 관계자들이 아는 곳에 잠금장치를 하지 않고 비치하며 상태를 주기적으로 확인합니다.
- 에피네프린의 유효기간은 약 10개월 정도이므로 유효기간이 지나기 1~2달 전 관련 원아의 학부모에게 새로운 에피네프린을 요청합니다.
- 15~30℃ 상온에서 빛을 피해 보관하며 냉장 보관하지 않습니다.
- 원아의 증세가 심한 반응으로 발전하거나 그 정도가 확실치 않다면 에피네프린 주사를 놓도록 합니다. 일회용 의약품이므로 한번 사용한 주사기는 재사용할 수 없습니다.
- 주사 후 호전되었다 하더라도 2차 반응이 올 수 있으므로 반드시 의료기관으로 이송하여 충분한 기간 동안 관찰하여야 합니다.

[그림 9] 에피네프린 사용 방법



05. 저염 식단 관리



유아기 저염 식습관의 중요성

- ④ 장류와 김치류, 국물을 먹는 식습관으로 인해 성인이 될수록 나트륨 섭취량이 많아지기 때문에 유아기에 나트륨을 줄이는 식습관을 형성하는 것이 중요합니다. 또한, 유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 중요한 시기이므로 유치원에서 싱겁게 먹을 수 있도록 급식을 제공하고, 지도하여 건강한 식습관을 형성할 수 있도록 합니다.
- ④ 음식의 간을 맞출 때뿐 아니라 다양한 가공식품을 통해 알지 못하는 사이에 나트륨을 과량 섭취할 가능성이 있습니다.
- ④ 유아들에게 제공되는 음식의 간을 맞출 때 성인인 식사준비자의 입맛에 맞추게 되면 유아들은 과량의 나트륨을 섭취하게 되므로 주의하여야 합니다.

저염 식단 제공 방법

- 📌 식재료 구매와 준비 단계부터 식단 메뉴와 조리법의 변경을 통해서 저염 식단을 제공할 수 있습니다. 정확한 염도 측정을 위해서 염도계를 사용합니다.

1) 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기

가) 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용

- 📌 칼륨과 마그네슘은 나트륨의 배출을 돕는 영양소입니다. 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품을 이용하여 식단을 구성하면 나트륨을 줄이는 것과 같은 효과가 있습니다. <표 11>에 칼륨 다량 함유 식품과 마그네슘 다량 함유 식품을 제시하였습니다.

〈표 11〉 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품의 예

칼륨이 풍부한 식품	데친 시금치 1컵 (70g)	바나나 1개 (100g)	고구마 1/2개 (100g)	검은콩 2큰술 (20g)	근대 1컵 (70g)	브로콜리 1개 40g
	406mg	380mg	396mg	252mg	380mg	450mg
마그네슘이 풍부한 식품	아몬드 1컵 (28g)	콩가루 5큰술 (30g)	땅콩 1/2컵 (50g)	수수 3큰술 (30g)	바나나 1개 (100g)	데친 근대 1컵 (70g)
	80mg	93mg	88mg	57mg	32mg	49mg

[출처 : 식품의약품안전처, 2020]

나) 가공식품보다 신선식품 구매하기

- 📌 가공식품, 통조림, 반조리 식품보다는 신선 식품을 구매하여 조리하는 것이 나트륨 함량을 줄이는 방법입니다. 예를 들어, 토마토 100g에 나트륨 함량은 5mg, 토마토주스 100g에 나트륨 함량은 63mg, 토마토케첩 100g에 나트륨 함량은 1,997mg으로 가공이 많이 이루어질수록 나트륨 함량이 높아집니다.

〈표 12〉 토마토 가공 정도에 따른 나트륨 함량 변화

(단위 : mg/100g)

식품	토마토	일반토마토 주스	토마토케첩
나트륨 함량	5	63	1,997

[출처 : 식품의약품안전처, 2020]

- 고등어는 통조림으로 가공하면 생물 고등어와 비교해 나트륨 함량이 218mg 증가하므로 가공 통조림보다는 생물 고등어를 이용하면 나트륨 섭취를 줄일 수 있습니다. 고등어와 콩치의 생물과 통조림의 나트륨 함량을 <표 13>에 제시하였습니다.

<표 13> 고등어·콩치 생물과 통조림 내의 나트륨 함량 변화 비교

(단위 : mg/100g)

	고등어	콩치
생물	75	80
통조림	293	410

[출처 : 식품의약품안전처, 2020]

다) 나트륨을 줄인 양념 재료 구매하기

- 나트륨 줄이기에 대한 관심이 높아짐에 따라 시중에 판매되고 있는 저염 된장, 저염 고추장, 저염 쌈장 등 나트륨 함량을 줄인 양념 재료를 선택하여 구매합니다.

2) 식단 메뉴 변경

- 식단 메뉴 변경을 통해서 나트륨을 줄이는 방법을 <표 14>에 제시하였습니다.

<표 14> 메뉴 변경을 통해 나트륨을 줄이는 방법의 예

음식 종류	나트륨 섭취를 줄이는 방법
밥	- 짠맛의 민감도를 높여주는 현미 사용량을 늘리고 찰분도미와 찹쌀 잡곡으로만 밥을 지어 제공 - 나트륨 배설을 촉진하는 각종 채소를 이용한 밥 (영양밥, 곤드레밥, 뿌리채소 영양밥, 콩나물밥 등)을 제공
김치	- 배추는 절이는 과정에서, 많은 양의 나트륨을 함유하게 되므로 나트륨 함량이 높은 김치 제공 횟수를 줄이고 절이는 과정을 생략할 수 있는 양배추·오이를 이용한 김치류를 제공 - 신맛을 강조한 피클을 활용하여 제공
찌개	- 나트륨 함량이 많은 찌개보다는 맑은국을 이용하고 조개를 사용하여 감칠맛을 더욱 강조한 음식을 제공 - 국물에는 콩나물, 들깨가루, 두부 및 생강, 미나리 등을 첨가하여 조리
나물	- 소금, 간장 사용량을 줄이고 들깨가루 등의 천연 조미료를 사용하여 싱거운 느낌을 보완함 - 나물을 미리 무쳐 놓으면 시간이 지나면서 삼투압에 의해 채소에서 수분이 나와서 간이 희석 되기 때문에 배식 전에 바로 간을 하는 것이 좋음
생선	- 조림보다는 소금 간을 하지 않는 생선 이용 - 조리 시에 소금을 뿌리지 않고 향미채소, 허브, 카레가루 등을 이용 - 생선을 조리할 때는 생선 자체에 나트륨 함량이 많으므로 조림보다는 구이 제공

[출처 : 식품의약품안전처, 2017]

3) 조리법 변경

- ② 조리법에 따라 소금의 함량 차이가 매우 크므로, 소금 섭취를 줄이기 위해서는 가능한 식품 자체의 신선한 맛을 그대로 유지하는 조리법을 선택하는 것이 바람직합니다.
- ② 조리과정과 가공과정을 거치면서 소금 함량이 높아지게 되는데, 예를 들어, 감자 100g은 삶는 경우 나트륨 함량이 1mg으로 매우 적으나, 감자튀김을 제공할 때 소금을 첨가하게 되므로 나트륨은 258mg으로 증가함을 볼 수 있습니다. 감자의 조리 방법에 따른 나트륨 함량을 <표 15>에 제시하였습니다.

<표 15> 감자 조리법에 따른 나트륨 함량 변화

(단위 : mg/100g)

조리법	삶기	튀김	크로켓
나트륨 함량	1	258	290

[출처: 식품의약품안전처 식품영양성분 데이터베이스, 2020]



PART III

참고문헌



참고문헌

- 고열량·저열량 식품 알림e 서비스(식품의약품안전처), 2020
 - 고열량·저영양 식품 개요
 - 어린이 기호식품 품질인증
- 광주어린이급식관리지원센터, 2020
- 생애주기영양학(4판, 교문사), 2017
- 생애주기영양학(2판, 양서원), 2015
- 식품알레르기의 올바른 이해: 어린이 시설에서의 관리 매뉴얼(어린이급식관리지원센터), 2016
- 어린이급식관리지침서(식품의약품안전처), 2017
- 영유아 교사를 위한 현장중심의 아동영양학(양서원), 2018
- 영유아 급식의 나트륨 줄이기 실천방안(식품의약품안전처), 2017
- 유치원 급간식 운영관리 지침서(교육부), 2017
- 학교급식 위생관리 지침서(교육부), 2021
- 국립농산물품질관리원 www.naqs.go.kr
- 국립수산물품질관리원 www.nfqs.go.kr
- 학교급식정보마당 www.sfic.go.kr
- 학생건강정보센터 www.schoolhealth.kr
- 한국식품안전관리인증원 www.haccp.or.kr
- 축산물이력제 aunit.mtrace.go.kr
- 축산물품질평가원 www.ekape.or.kr



PART IV

부록





[부록 1. 서식모음]

서식 1 유치원급식 운영 계획서



유치원급식 운영 계획서 (예시)

1 목적

유치원에서 종일 생활하는 유아들을 위해 균형 잡힌 급식 제공을 위한 영양관리 기준과 안전한 급식 제공을 위한 위생관리 기준을 제시하고 보다 안전하고 체계적인 급식 운영 내실화

2 운영방침

- 성장기 어린이들의 발육에 필요한 균형 있는 영양공급
- 안전한 식재료 구매와 영양관리를 통한 급식 내실화
- 편식교정, 올바른 식습관 지도 등을 통한 식생활 교육
- 위생적인 급식 관리를 통한 식중독 예방

3 운영개요

1. 급식 계획

급식대상	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	교직원	비고 (계)
급식인원							
급식일수	연간 일						
급 식 비	원/식/일 (교육청 지원 급식비 : 원)						

2. 연간 급식일수

월별 일수	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
비고	• 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 • 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외											

1. 영양관리

가. 유아기에 필요한 영양기준량 적용[학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표 3]

성별	구분	에너지 (kcal/일)	단백질 (g/일)	비타민A (μ g RAE/일)		티아민 (비타민B ₁ /일) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂ /일) (mg/일)		비타민C (mg/일)		칼슘 (mg/일)		철 (mg/일)	
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유치원생		400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

나. 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공

다. 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용

라. 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단 운영

마. 급식 및 간식 관리

구분	계획
오전간식	- 점심식사에 영향을 주지 않는 양으로 일일 총 열량의 약 5-10% 수준으로 제공 - 아침을 먹지 않은 유아들을 고려하여 오전 간식 제공량을 늘려주면 점심식사의 섭취량이 줄어들 수 있으므로 유의
점심식사	- 점심식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공 - 열량을 계산할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산
오후간식	- 오후 간식은 저녁식사와 시간 차이가 비교적 긴 편이므로 오전 간식보다 비중을 더 두도록 함 - 오후 간식이 저녁식사에 지장을 주지 않도록 항상 적정량을 제공 - 일일 총 열량의 약 10% 수준으로 제공

2. 위생관리

가. 급식시설·설비, 기구 등은 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리

나. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관

다. 식재료는 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 검수하고 기록

라. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 용도별(채소류, 육류, 어패류)로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독

- 마. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 실시하여 식품 오염 방지
- 바. 조리 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 시간, 장소를 구분·관리하여 재오염 방지
- 사. 조리 완료된 식품은 조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지의 시간을 2시간 이내로 관리
- 아. 감염병의 예방 및관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증(소독증명서) 비치

3. 청소계획

- 가. 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시
- 나. 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	- 전처리실, 조리실 및 식당 - 쉽게 오염되는 벽 및 바닥 - 냉장·냉동고의 내·외부(손잡이 등) - 배수구 및 트랜치, 찌꺼기 거름망 - 내부 설치된 그리스트랩 - 식재료보관실 및 화장실	
주 별	- 배기후드 - 보일러 및 가스, 기화실 - 조명·환기설비	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월 별	- 유리창 청소 및 방충망 청소 - 식재료보관실 대청소	지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)
연 간	- 개학 및 방학 대비 대청소 - 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용) - 덕트 청소 - 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수 - 외부 그리스트랩 청소	년1회 이상(방학 중) 년4회(2, 7, 8, 12월) 년2회(방학 중) 년2회(방학 중) 년2회(방학 중)

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

※ 덕트 청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장(실시 주기 등도 협의·조정하여 위생적으로 관리)

4. 위생 및 안전교육

- 가. 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각 하게 하여 급식소에서 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지
- 나. 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생태에 관한 기초지식 및 주의사항 교육
- 다. 가스, 전기, 안전교육을 통해 안전관리에 대한 개념을 이해시켜 사고 예방
- 라. 구체적인 실무사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

5. 유아 식생활 지도 교육

- 가. 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정배분 소비에 대한 이해 증진
- 나. 균형 잡힌 영양공급으로 유아기의 건강증진과 발육 향상 도모
- 다. 식품별, 음식물별 체계적인 영양교육을 통한 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관을 형성하도록 지도
- 라. 급식을 위해 애쓴 많은 사람들에게 대해 감사할 줄 알고 즐거운 마음으로 식사

5

급식시설

1. 기본현황

집단급식소 신고일자	년 월 일	제 호
영양교사·영양사 성명 (식품 위생 책임자)		면허번호 ()
조리사 성명		자격번호 ()
조리실 면적		m ²

2. 급식 기구 현황

연번	기 구 명	수량	연번	기 구 명	수량
1	냉장고		8	정수기	
2	식기세척건조기		9	가스렌지	
3	칼도마 자외선 소독기		10	전자레인지	
4	컵 자외선 살균소독기		11	1조씩크대	
5	전기밥솥(30인분)		12	2조씩크대	
6	전기밥솥(10인분)		13	작업대	
7	2단 선반		14	저울	
추 가					

참고자료 1

① 공통 확인사항

확인 사항	확인 결과
• 식중독 의심환자 발생 인지 경위	
• 평소 결석자, 조퇴자, 보건실 방문자 현황 파악	
• 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악 ※ 절대로 방송이나 강당에 소집하여 파악하지 말 것 - 반별 파악(증상 포함) : 서식 참조 - 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도) - 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악	
• 교직원(교원, 급식종사자) 유증상자 현황	
• 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태 - 병원이름, 주요 의심 증상 - 입원 유아가 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)	
• 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간) - 유치원 전체의 외부행사, 반별 외부행사(도시락, 음식점 등), 조리실습 교육 등	

② 반별 현황파악

반	이름	최초 증상 일시	주요증세				출결사항			치료 현황			전일 유치원 급식 횟수	특이 사항
			설 사	구 토	발 열	복 통	등 교	결 석	기 타	입원	통원	투약/ 자가 치료		
햇님반	김OO	10.25 16:00	1			1	1					1	1	
계														



급식일지

20__.

구분	유치원	유아			유아 외			총원
		3세	4세	5세	총원	교직원	기타	
재적인원								
급식인원								
식단가(원)		학부모참여			월/년(회)			누적인원 (월/년)
검식								학부모참여 (월/년)
특기사항/비고								
냉장·냉동고 온도확인	구분	시간 (00:00)			냉장온도 (0~5℃)			냉동온도 (-18℃이하)
	출근 후	:			℃			℃
	퇴근 전	:			℃			℃
식기세척기·식기소독고 관리	※ 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록	식기세척기			식기소독고			
		행금물 온도 (℃)	확인 ()	미확인 ()	설정 온도(℃)	시간()	확인 ()	미확인 ()
		관리기준 - 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 - 세제 잔류 여부 확인 관리방안 - 세척기 작동법의 지시온도 이상에서 가동확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 세척기 A/S 관리기준 - 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상 관리방안 - 식기소독고 설정 온도 시간 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 식기소독고 온도, 시간 조정						
Thermo-label 부착(월 1회)		20__.						

요리명	식품소분류명/식품명	1인량 g/ml	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼슘 (mg)	철분 (mg)
							A (R.E)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	C (mg)		
주식												
국 또는 찌개												
주반찬												
부반찬												
김치류 총합계												



조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성명		성별	남 · 여
생년월일		소속	

건강문진표	예	아니오
발열 증세가 있습니까?		
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 일이 있습니까?		
가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있습니까?		
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나오니까?		
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		

근무자 동의서

- 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양교사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.
 - 설사
 - 구토
 - 인후염
 - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름
 - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)
 - 고열
 - 피부발적/습진
 - 결핵
 - 알레르기 질환
- 나는 휴일 또는 휴가기간 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.
- 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는데 동의합니다.
- 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 경우 제재조치 받음을 동의합니다.
- 나는 집단환자 발생 시 역학조사기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.

일자 :

서명 :

서식 4

공급업체 방문평가표



공급업체 방문평가표

- 점검업체명 : _____
- HACCP업체 지정 여부 (지정□, 미지정□)
- 공급 유치원 수 : ()개원

구 분	점 검 사 항	평 가		
		우수	보통	미흡
① 작업공정 및 환경위생	1. 원재료의 보존상태			
	2. 작업장 청결상태			
	3. 작업된 식품 보관상태			
	4. 작업장의 온도·습도 관리			
	5. 작업장의 방충설비 관리상태			
	6. 작업장의 위치, 조명, 환기 시설의 적절성			
	7. 작업장의 바닥, 벽, 천장 등 파손 여부			
	8. 작업용구(칼, 장갑, 기구류)의 세척, 소독 상태			
	9. 냉장·냉동고의 식재료 보관 및 관리상태(위생 및 유통기한)			
	10. 냉장·냉동 시설의 적정 용량 확보 및 온도유지 (냉장 5℃, 냉동 -18℃ 이하)			
	11. 작업장 주위시설 위생관리(화장실 및 쓰레기처리)			
	12. 사용용수의 적합성(상수도 또는 지하수 검사성적서)			
	13. 작업장 정기소독 실시 여부			
② 개인위생	14. 작업복, 작업모, 작업화 착용 및 청결상태			
	15. 정기건강진단 실시 여부(6개월에 1회 실시)			
	16. 작업장 내 수세시설 및 손소독기 비치여부			
③ 수송위생	17. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람)			
	18. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지			
④ 기타	19. 제품 수송 차량 내에 교차오염을 방지할 수 있는 설비 여부			
	20. 배상물 책임보험 가입 여부			
	21. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성)			
⑤ 서류비치 (축산물)	22. 축산물 등급 판정서, 도축확인 증명서 비치 여부			
⑥ 종합의견 및 참고사항				

점검일자 : 20 년 월 일

점 검 자(유 치 원) : 직 급식소위 위원 성명 (서명)

점 검 자(유 치 원) : 직 급식소위 위원 성명 (서명)

확 인 자(납품업체) : 직 성명 (서명)

서식 5 ▶ 식품알레르기 조사서(예시)



본원에서는 아래 조사서를 통하여, 유아들의 식품알레르기에 관한 실태를 파악하고 발병에 대한 예방 조치와 제거식, 대체식 등의 급식 필요 여부를 확인하고자 하오니, 학부모님들의 협조를 부탁드립니다.

20 년 월 일
원장 (인)

() 반 이름()

1. 해당되는 곳에 O 표해 주시기 바랍니다.

식품 알레르기 유무

있다	없다
----	----

1번에서 '있다'로 답하신 분은 아래 문항에 응답해 주시기 바랍니다.

2. 다음 중 반응이 있는 식품을 표시하고 아래 증상 예시를 참조하여 섭취 시의 증상을 기입해 주세요.

식품	반응 여부 (o,x)	증상 (예시 참조)	식품	반응 여부 (o,x)	증상 (예시 참조)
난류			복숭아		
우유			토마토		
메밀			야황산 포함 식품		
땅콩			호두		
대두			닭고기		
밀			쇠고기		
고등어			오징어		
계			조개류 (굴, 전복, 홍합)		
새우			잣		
돼지고기			기타		

증상 예시	
피부 관련 증세	두드러기, 가려움증, 피부발진, 습진
부종	얼굴 부종, 눈 부종, 입술 부종
소화기 장애	구토, 설사, 복통
호흡기 장애	기침, 콧물, 쌉쌉거림, 호흡곤란, 청색증
기타	혈압 저하, 의식 저하

3. 위에 표시된 식품알레르기 반응 원인 식품의 최근 발병 시기 및 병원 진단 여부

- 시기(가장 최근) :
- 식품알레르기 진단 시기(병원에서 검사받은 경우만 작성) :

개인정보 수집·이용 동의서

수집되는 개인정보는 「개인정보 보호법」에 따라 보호되며, 동 법률에 따라 수집·이용 동의가 필요합니다.

1. 수집 이용목적 : 식품알레르기 조사
2. 수집항목 : 수집을 필요로 하는 항목을 모두 기재(예 : 반, 이름, 연락처 등)
3. 이용 및 보유기간 : 본원 졸업 시까지
4. 동의를 거부할 수 있으며, 동의 거부 시 유치원 식품알레르기에 대한 대처나 지도가 불가할 수 있습니다.

개인정보 수집·이용 동의 ☐예 ☐아니요

20 . . .

보호자(법정대리인) : _____ (서명)



안녕하십니까?

우리 유치원에서는 () 유아의 식품알레르기 증상이 나타나는 것을 방지하기 위하여 본 원 원장, 교사 및 학부모(보호자)의 협의를 거쳐 다음과 같이 대응방안을 마련하였습니다. 본원에서는 아래 내용에 대해 최종적으로 부모님(보호자)의 동의를 받아 대응방안을 실행하고자 합니다. 부모님(보호자)께서는 아래 대응방안에 동의하시면 하단의 동의서를 작성하여 원장선생님 혹은 담임선생님께 제출해주시기 바랍니다.

1. 시행일자: 년 월 일

2. 대응 방안

- 1) 보호자는 유아의 알레르기 유발 식품 및 증상에 대해, 유치원에 정확한 정보를 제공합니다.
- 2) 유아에게 식품 알레르기 증상을 유발하는 ()식품이 제공되는 날은 유치원에서 제거식이나 대체식을 제공합니다.
- 3) 유아의 알레르기 증상과 관련하여 특이사항이 발생하였을 경우에는, 가정에서 유치원으로, 혹은 유치원에서 가정으로 전달하여 상호 협력할 수 있도록 합니다.
- 4) 보호자는 유치원의 대응방안을 이해하였으며, 제거식이나 대체식 실시에 동의합니다.

작성일자: 년 월 일 원장(교사) 서명

작성일자: 년 월 일 학부모 서명

※ 부모님 연락이 안 될 때 연락할 수 있는 긴급 연락처를 적어주시기를 바랍니다.

연락처 :

서식 7

식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)



이름				사진	
반	생년월일				
식품알레르기 관련 정보	반응 위급도	☐ 매우 위급	☐ 약간 위급		☐ 보통
	심리적 불안/우울	☐ 위험도 높음	☐ 약간 위험	☐ 양호	
	진단	검사여부			
		진단병원			
		담당의사			
	최근 알레르기 발명 시기				
	응급 의약품 처방 여부				
	원인식품	1.	☐ 극소량에도 반응	☐ 조리방법별 차이	
		2.	☐ 극소량에도 반응	☐ 조리방법별 차이	
		3.	☐ 극소량에도 반응	☐ 조리방법별 차이	
4.		☐ 극소량에도 반응	☐ 조리방법별 차이		
5.		☐ 극소량에도 반응	☐ 조리방법별 차이		
증상	☐ 두드러기	☐ 가려움증	☐ 피부발진		
	☐ 습진	☐ 얼굴이 붓는다	☐ 눈이 붓는다		
	☐ 입술이 붓는다	☐ 구토	☐ 설사		
	☐ 복통	☐ 기침	☐ 콧물		
	☐ 쉼쉼거림	☐ 호흡곤란	☐ 청색증		
기타	☐ 혈압저하	☐ 의식저하			
	☐ 기타()				
	☐ 알레르기 반응으로 응급실을 방문한 경험 ☐ 식품 섭취 후 운동 시에 알레르기 반응 ☐ 기타 세부사항:				
심리적 문제					

부모님 (주보호자) 연락처	이름			
	관계		전화	
	주소			
긴급 연락처 (부모님 연락 불가 시)	이름			
	관계		전화	
관리내용	식사	☐ 제거식 및 대체식: ☐ 가정에서 도시락 준비: ☐ 조리도구 별도 마련: ☐ 기타:		
	수업 중 관리	☐ 수업 중 유의사항:		
특이사항				



[부록 2. 관련법령]

1. 학교급식법 및 시행령, 시행규칙

▣ 학교급식법

[시행 2021. 1. 30] [법률 제16876호, 2020. 1. 29, 일부개정]



제1장 총칙

제1조(목적) 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “학교급식”이라 함은 제1조의 목적을 달성하기 위하여 제4조의 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
2. “학교급식공급업자”라 함은 제15조의 규정에 따라 학교의 장과 계약에 의하여 학교 급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자를 말한다.
3. “급식에 관한 경비”라 함은 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 말한다.

제3조(국가·지방자치단체의 임무) ① 국가와 지방자치단체는 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행정적·재정적으로 지원하여야 하며, 영양교육을 통한 학생의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.

② 특별시·광역시·도·특별자치도의 교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다.

제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다. <개정 2012. 3. 21., 2019. 12. 10., 2020. 1. 29.>

1. 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원은 제외한다.
2. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
3. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교
4. 「초·중등교육법」 제60조의3에 따른 대안학교
5. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

제5조(학교급식위원회 등) ① 교육감은 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식위원회를 둔다.

1. 제3조제2항의 규정에 따른 학교급식에 관한 계획
2. 제9조의 규정에 따른 급식에 관한 경비의 지원
3. 그 밖에 학교급식의 운영 및 지원에 관한 사항으로서 교육감이 필요하다고 인정하는 사항
- ② 제1항의 규정에 따른 학교급식위원회의 구성·운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.
- ③ 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 제8조제4항의 규정에 따른 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다.
- ④ 특별자치도지사·시장·군수·자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원센터를 설치·운영할 수 있다.
- ⑤ 제3항의 규정에 따른 학교급식지원심의위원회의 구성·운영과 제4항의 규정에 따른 학교급식지원센터의 설치·운영에 관하여 필요한 사항은 해당지방자치단체의 조례로 정한다.

제2장 학교급식 시설·설비 기준 등

제6조(급식시설·설비) ① 학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 2이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.

- ② 제1항의 규정에 따른 시설·설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.

제7조(영양교사의 배치 등) ① 제6조의 규정에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. 다만, 제4조제1호에 따른 유치원에 두는 영양교사의 배치 기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <개정 2009. 2. 6., 2020. 1. 29.>

- ② 교육감은 학교급식에 관한 업무를 전담하게 하기 위하여 그 소속하에 학교급식에 관한 전문지식이 있는 직원을 둘 수 있다.

제8조(경비부담 등) ① 학교급식의 실시에 필요한 급식시설·설비비는 당해 학교의 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다.

- ② 급식운영비는 당해 학교의 설립·경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령이 정하는 바에 따라 보호자(친권자, 후견인 그 밖에 법률에 따라 학생을 부양할 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다.
- ③ 학교급식을 위한 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.

- ④ 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교 급식에 품질이 우수한 농수산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다. <개정 2019. 4. 23.>

제9조(급식에 관한 경비의 지원) ① 국가 또는 지방자치단체는 제8조의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.

② 제1항의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학생을 우선적으로 지원한다. <개정 2007. 10. 17., 2010. 7. 23.>

1. 학생 또는 그 보호자가 「국민기초생활 보장법」 제2조의 규정에 따른 수급권자, 차상위 계층에 속하는 자, 「한부모가족지원법」 제5조의 규정에 따른 보호대상자인 학생
2. 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조의 규정에 따른 도서벽지에 있는 학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령이 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
3. 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제4호에 따른 농어촌학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령이 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
4. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학생

제3장 학교급식 관리·운영

제10조(식재료) ① 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

② 식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제11조(영양관리) ① 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 한다.

② 학교급식의 영양관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제12조(위생·안전관리) ① 학교급식은 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 한다.

② 학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제13조(식생활 지도 등) 학교의 장은 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 학생에게 식생활 관련 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공한다.

제14조(영양상담) 학교의 장은 식생활에서 기인하는 영양불균형을 시정하고 질병을 사전에

예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생 등을 대상으로 영양 상담과 필요한 지도를 실시한다.

- 제15조(학교급식의 운영방식)** ① 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 및 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. <개정 2020. 1. 29.>
- ② 제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.
- ③ 제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ① 학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원(이하 “학교급식관계교직원”이라 한다) 및 학교급식공급업자는 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식재료를 사용하여서는 아니된다. <개정 2007. 4. 11., 2009. 6. 9., 2011. 7. 21.>

1. 「농수산물물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
2. 「농수산물 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
3. 「축산법」 제40조의 규정에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
4. 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품의 표시, 같은 법 제14조제3항에 따른 품질인증의 표시 및 같은 법 제34조제3항에 따른 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료

② 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 다음 사항을 지켜야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

1. 제10조제2항의 규정에 따른 식재료의 품질관리기준, 제11조제2항의 규정에 따른 영양관리기준 및 제12조제2항의 규정에 따른 위생·안전관리기준
 2. 그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항으로서 교육부령이 정하는 사항
- ③ 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다. <신설 2013. 5. 22.>
- ④ 알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류 등 제3항에 따른 공지 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <신설 2013. 5. 22.>

제17조(생산품의 직접사용 등) 학교에서 작물재배·동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다.

제4장 보칙

제18조(학교급식 운영평가) ① 교육부장관 또는 교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

② 제1항의 규정에 따른 평가의 방법·기준 그 밖에 학교급식 운영평가에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제19조(출입·검사·수거 등) ① 교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품 위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

② 제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.

③ 제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호·제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반한 때에는 교육부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2013. 5. 22.>

제20조(권한의 위임) 이 법에 의한 교육부장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령령이 정하는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제21조(행정처분 등의 요청) ① 교육부장관 또는 교육감은 「식품위생법」·「농수산물 품질 관리법」·「축산법」·「축산물위생관리법」의 규정에 따라 허가 및 신고·지정 또는 인증을 받은 자가 제19조의 규정에 따른 검사 등의 결과 각 해당법령을 위반한 경우에는 관계 행정기관의 장에게 행정처분 등의 필요한 조치를 할 것을 요청할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2010. 5. 25., 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

② 제1항의 규정에 따라 요청을 받은 관계행정기관의 장은 특별한 사유가 없는 한 이에 응하여야 하며, 그 조치결과를 교육부장관 또는 당해 교육감에게 알려야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제22조(징계) 학교급식의 적정한 운영과 안전성 확보를 위하여 징계의결 요구권자는 관할 학교의 장 또는 그 소속 교직원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에 대하여 당해 징계사건을 관할하는 징계위원회에 그 징계를 요구하여야 한다. <개정 2008. 2.

29., 2013. 3. 23.〉

1. 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자
2. 학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자
3. 제19조제3항의 규정에 따라 교육부장관 또는 교육감으로부터 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 자
4. 학교급식과 관련하여 비리가 적발된 자

제5장 벌칙

제23조(벌칙) ① 제16조제1항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처한다. 〈개정 2008. 3. 21.〉

② 제16조제1항제3호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처한다. 〈개정 2008. 3. 21.〉

③ 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제16조제1항제4호의 규정을 위반한 학교급식공급업자
2. 제19조제1항의 규정에 따른 출입·검사·열람 또는 수거를 정당한 사유 없이 거부하거나 방해 또는 기피한 자

제24조(양벌규정) 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제23조의 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인 또는 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.

[전문개정 2010. 3. 17.]

제25조(과태료) ① 제16조제2항제1호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 500만원 이하의 과태료에 처한다.

② 제16조제2항제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 300만원 이하의 과태료에 처한다. 〈개정 2013. 5. 22.〉

③ 제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감이 부과·징수한다. 〈개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.〉

④ 삭제 〈2010. 3. 17.〉

⑤ 삭제 〈2010. 3. 17.〉

⑥ 삭제 <2010. 3. 17.>

부칙 <제16876호, 2020. 1. 29.>

제1조(시행일) 이 법은 공포 후 1년이 경과한 날부터 시행한다.

제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치) 이 법 시행 당시 유치원에 「국민영양관리법」 제 15조제1항에 따른 영양사를 배치한 경우 제4조 및 제7조의 개정규정에도 불구하고 영양교사를 배치한 것으로 본다.

■ 학교급식법 시행령



[시행 2021. 1. 30] [대통령령 제31421호, 2021. 1. 29, 일부개정]

제1조(목적) 이 영은 「학교급식법」에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(학교급식의 운영원칙) ① 학교급식은 수업일의 점심시간〔「학교급식법」(이하 "법"이라 한다) 제4조제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁시간〕에 법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.

② 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 "학교운영위원회"라 한다)의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정해야 한다. <개정 2021. 1. 30.>

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

제2조의2(학교급식 대상) 법 제4조제1호 단서에서 “대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원”이란 「유아교육법」 제7조제3호에 따른 사립유치원 중 원아 수(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 시행령 별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말한다. 이하 같다)가 100명 미만인 유치원을 말한다.

제3조(학교급식의 개시보고 등) ① 법 제4조에 따라 학교급식을 실시하려는 학교의 장은 법 제6조에 따른 급식시설·설비를 갖추고 교육부령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 학교급식의 개시보고를 하여야 한다. 다만, 교내에 급식시설을 갖추지 못하여 외부에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식을 실시하는 경우 등에는 급식시설·설비를 갖추지 않고 학교급식의 개시보고를 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013.

3. 23. >

② 제1항에 따른 학교급식의 개시보고 후 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우에는 그 내용을 교육부장관 또는 교육감에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제4조(학교급식 운영계획의 수립 등) ① 학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.

② 제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.

③ 학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

제5조(학교급식위원회의 구성) ① 법 제5조제1항에 따른 학교급식위원회는 위원장 1인을 포함한 15인 이내의 위원으로 구성한다.

② 학교급식위원회의 위원장(이하 "위원장"이라 한다)은 특별시·광역시·도·특별자치도 교육청(이하 "시·도교육청"이라 한다)의 부교육감(부교육감이 2인일 때에는 제1부교육감을 말한다)이 된다.

③ 위원은 시·도교육청 학교급식업무 담당국장, 특별시·광역시·도·특별자치도의 학교급식지원업무 담당국장 및 보건위생업무 담당국장, 학교의 장, 학부모, 학교급식분야 전문가, 「비영리민간단체 지원법」 제2조에 따른 시민단체가 추천한 자 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 자 중에서 교육감이 임명 또는 위촉한다.

④ 학교급식위원회에는 간사 1인을 두되, 시·도교육청 공무원 중에서 위원장이 임명한다.

제6조(학교급식위원회의 운영) ① 위원장은 학교급식위원회의 사무를 총괄하고, 학교급식위원회를 대표한다.

② 위원장은 학교급식위원회의 회의를 소집하고, 그 의장이 된다.

③ 학교급식위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

④ 간사는 위원장의 명을 받아 학교급식위원회의 사무를 처리한다.

⑤ 위촉위원의 임기는 2년으로 하되, 1차에 한하여 연임할 수 있다.

⑥ 그 밖에 학교급식위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 학교급식위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.

제7조(시설·설비의 종류와 기준) ① 법 제6조제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다. <개정 2019. 7. 2.>

1. 조리장 : 교실과 떨어지거나 차단되어 학생의 학습에 지장을 주지 않는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 능률적이고 안전한 조리기기, 냉장·

냉동시설, 세척·소독시설 등을 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 : 환기·방습이 용이하며, 식품과 식재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 위치에 두되, 방충 및 쥐막기 시설을 갖추어야 한다.
 3. 급식관리실 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 컴퓨터 등 사무장비를 갖추어야 한다.
 4. 편의시설 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 조리종사자의 수에 따라 필요한 옷장과 샤워시설 등을 갖추어야 한다.
- ② 제1항에 따른 시설에서 갖추어야 할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제8조(영양교사의 직무) 법 제7조제1항에 따른 영양교사는 학교의 장을 보좌하여 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수
2. 위생·안전·작업관리 및 검식
3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
4. 조리실 종사자의 지도·감독
5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항

제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준) ① 법 제4조제1호 및 제7조제1항 단서에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국립·공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.

- ② 제1항에도 불구하고 원아 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청(「지방교육자치에 관한 법률」 제34조제1항에 따른 교육지원청을 말한다)의 관할구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다.

제9조(급식운영비 부담) ① 법 제8조제2항에 따른 급식운영비는 다음 각 호와 같다.

1. 급식시설·설비의 유지비
 2. 종사자의 인건비
 3. 연료비, 소모품비 등의 경비
- ② 제1항제2호와 제3호에 따른 경비는 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 그 경비의 일부를 보호자로 하여금 부담하게 할 수 있다.
- ③ 학교의 설립·경영자는 제2항에 따른 보호자의 부담이 경감되도록 노력하여야 한다.

제10조(급식비 지원기준 등) ① 법 제9조제1항에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우 그 지원액 및 지원대상은 학교급식위원회의 심의를 거쳐 교육감이 정한다.

- ② 법 제9조제2항제2호와 제3호에서 "대통령령이 정하는 지역의 학교"라 함은 각각 다음 각 호의 학교를 말한다. <개정 2011. 1. 17.>

1. 법 제9조제2항제2호 : 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조에 따른 도서벽지에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 도서벽지의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교
2. 법 제9조제2항제3호 : 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제1호에 따른 농어촌에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 농어촌의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교

제11조(업무위탁의 범위 등) ① 법 제15조제1항에서 "학교급식 여건상 불가피한 경우"라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

② 법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다. <개정 2009. 8. 6.>

1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것
2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우
 - 가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것
 - 나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③ 학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다. <개정 2009. 8. 6.>

제12조(업무위탁 등의 계약방법) 법 제15조에 따른 학교급식업무의 위탁에 관한 계약은 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법령 또는 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령의 관계 규정을 적용 또는 준용한다.

제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준) ① 법 제18조제1항에 따른 학교급식 운영평가를 효율적으로 실시하기 위하여 교육부장관 또는 교육감은 평가위원회를 구성·운영할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

② 법 제18조제2항에 따른 학교급식 운영평가기준은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리

2. 학생 식생활지도 및 영양상담
3. 학교급식에 대한 수요자의 만족도
4. 급식예산의 편성 및 운용
5. 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항

제14조(출입·검사·수거 등 대상시설) 법 제19조제1항에 따른 학교급식관련 시설은 다음 각 호와 같다.

1. 학교 안에 설치된 학교급식시설
2. 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설

제15조(관계공무원의 교육) 교육감은 법 제19조에 따른 공무원의 검사기술 및 자질 향상을 위하여 교육을 실시할 수 있다.

제16조(급식연구학교 등의 지정·운영) 교육감은 학교급식의 교육효과 증진과 발전을 위하여 학교급식 연구학교 또는 시범학교를 지정·운영할 수 있다.

제17조(권한의 위임) 교육감은 법 제20조에 따라 법 제19조에 따른 출입·검사·수거 등, 법 제21조에 따른 행정처분 등의 요청 및 법 제25조에 따른 과태료 부과·징수권한을 조례로 정하는 바에 따라 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2010. 6. 29.>

제18조(과태료의 부과기준) 법 제25조제1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표와 같다.

[전문개정 2011. 4. 5.]

부칙

이 영은 2021년 1월 30일부터 시행한다.

[별표] <개정 2013.11.22.>

과태료의 부과기준(제18조 관련)

1. 일반기준

- 가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 기준은 최근 3년간 같은 위반행위로 과태료를 부과받은 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 한 날과 다시 같은 위반행위를 적발한 날을 각각 기준으로 하여 위반횟수를 계산한다.
- 나. 부과권자는 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호에 따른 과태료 금액의 2분의 1의 범위에서 그 금액을 감경할 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
 - 2) 위반행위자가 위법행위로 인한 결과를 시정하거나 해소한 경우
 - 3) 위반행위가 사소한 부주의나 오류 등 과실로 인한 것으로 인정되는 경우
 - 4) 위반행위의 결과가 경미한 경우
 - 5) 그 밖에 위반행위의 정도, 위반행위의 동기와 그 결과 등을 고려하여 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(만원)		
		1회 위반	2회 위반	3회 이상 위반
가. 학교급식공급업자가 법 제16조제2항제1호를 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제1항	100	300	500
나. 학교급식공급업자가 법 제16조제2항제2호를 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제2항	100	200	300
다. 학교급식공급업자가 법 제16조제3항을 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제2항	100	200	300

■ 학교급식법 시행규칙



[시행 2021. 1. 30] [교육부령 제226호, 2021. 1. 29, 일부개정]

제1조(목적) 이 규칙은 「학교급식법」 및 동법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(학교급식의 개시보고 등) ① 「학교급식법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제3조제1항에 따른 학교급식의 개시보고는 급식 개시 전 10일까지 별지 제1호서식의 학교급식 개시 보고서에 따라 하여야 한다.

② 영 제3조제2항에 따른 변경보고는 변경 후 20일 이내에 그 내용을 보고하여야 한다.

③ 학교의 장은 매학년도말 현재의 급식현황을 2월 28일까지 별지 제2호서식의 급식 실시현황에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 보고하고, 교육감은 이를 3월 20일까지 교육부장관에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

④ 교육부장관 또는 교육감은 제1항 내지 제3항의 보고를 받은 사항에 대하여 「초·중등 교육법」 제30조의4에 따른 교육정보시스템에 입력하여 관리하여야 한다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

제3조(급식시설의 세부기준) ① 영 제7조제2항에 따른 시설과 부대시설의 세부기준은 별표 1과 같다.

② 제1항에 따른 기준 중 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.

제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등) ① 「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.

② 학교급식의 질 제고 및 안전성 확보를 위하여 품질을 우선적으로 고려하여야 하는 경우 식재료의 구매에 관한 계약은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조 또는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조에 따른 협상에 의한 계약체결방법을 활용할 수 있다.

제5조(학교급식의 영양관리기준 등) ① 법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 별표 3과 같다.

② 제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.

1. 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
2. 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것

3. 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
4. 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
5. 다양한 조리방법을 활용할 것

제6조(학교급식의 위생·안전관리기준 등) ① 법 제12조제2항에 따른 학교급식의 위생·안전 관리기준은 별표 4와 같다.

② 교육부장관은 제1항에 따른 기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ① 법 제16조제2항제2호에서 “그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항”이라 함은 다음 각 호의 사항을 말한다. <개정 2013. 11. 22.>

1. 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개
2. 학교급식관련 서류의 비치 및 보관(보존연한은 3년)
 - 가. 급식인원, 식단, 영양 공급량 등이 기재된 학교급식일지
 - 나. 식재료 검수일지 및 거래명세표
- ② 법 제16조제3항에 따라 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급 업자는 학교급식에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 및 별표 2에 따라 알레르기 유발물질 표시 대상이 되는 식품을 사용하는 경우 다음 각 호의 방법으로 알리고 표시해야 한다. 다만, 해당 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 함유하고 있는 식품에 대해서는 다음 각 호의 방법에 따를 수 있다. <신설 2013. 11. 22., 2021. 1. 29.>
 1. 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재할 것
 2. 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시할 것

제8조(출입·검사 등) ① 영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다. <개정 2021. 1. 29.>

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음
2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상
- ② 영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의

구청장을 말한다)에게 행정응원을 요청할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23., 2013. 11. 22.>

③ 제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.

제9조(수거 및 검사의뢰 등) ① 법 제19조제1항에 따라 다음 각호의 검사를 실시할 수 있다.

1. 미생물 검사

2. 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사

② 제1항에 따라 검체를 수거한 관계공무원은 검체를 수거한 장소에서 봉함(封函)하고 관계공무원 및 피수거자의 날인이나 서명으로 봉인(封印)한 후 지체없이 특별시·광역시·도·특별자치도의 보건환경연구원, 시·군·구의 보건소 등 관계검사기관에 검사를 의뢰하거나 자체적으로 검사를 실시한다. 다만, 제1항제2호의 검사에 대하여는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원 등 관계행정기관에 수거 및 검사를 의뢰할 수 있다. <개정 2013. 11. 22.>

③ 제2항에 따라 검체를 수거한 때에는 별지 제5호서식의 수거증을 교부하여야 하며, 검사를 의뢰한 때에는 별지 제6호서식의 수거검사처리대장에 그 내용을 기록하고 이를 비치하여야 한다.

제10조(행정처분의 요청 등) 법 제21조에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 등 필요한 조치를 요청하고자 하는 때에는 별지 제7호서식의 확인서 또는 제9조제1항의 검사결과를 첨부하여 요청하여야 한다.

제11조(규제의 재검토) 교육부장관은 제3조 및 별표 1에 따른 급식시설의 세부기준에 대하여 2015년 1월 1일을 기준으로 2년마다(매 2년이 되는 해의 기준일과 같은 날 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[본조신설 2014. 12. 31.]

부칙 <제226호, 2021. 1. 29.>

제1조(시행일) 이 규칙은 2021년 1월 30일부터 시행한다.

제2조(유치원의 조리장 시설·설비 기준에 관한 특례) 이 규칙 시행 전에 설립된 유치원과 이 규칙 시행 당시 설립 절차가 진행 중인 유치원의 경우에는 별표 1 제1호가목7) 및 9)에도 불구하고 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 배수구 또는 신발소독 설비를 갖추지 않을 수 있다.

[별표 1] 〈개정 2021. 1. 29.〉

급식시설의 세부기준(제3조제1항관련)

1. 조리장

가. 시설·설비

- 1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음·냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.
- 2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
- 3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결 유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.
- 4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
- 5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
- 6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
- 7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
- 8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
- 9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
- 10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
- 11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- 12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
- 13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스스테이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.
- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리

된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.

- 3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것 이어야 한다.
- 4) 식기세척기는 세척, 행균 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
- 5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기, 자외선소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.
- 6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 등

- 가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.
- 나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

3. 급식관리실, 편의시설

- 가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.
- 나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.
- 다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

4. 식당: 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.

[별표 2] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조 제1항 관련)

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약농산물
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리(調理)에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 5) 내용량
- 6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.

- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적 표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리 하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

- 2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나뭇 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)

성별	구분		에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
					평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유치원생			400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0
남	초등 학생	1~3학년	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4~6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7
	중학생		840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7
	고등학생		900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7
여	초등 학생	1~3학년	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4~6학년	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4
	중학생		670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4
	고등학생		670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7

비고: 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

[별표 4] 〈개정 2021. 1. 29.〉

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조 제1항 관련)

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 나. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.
- 바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.

사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.

아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.

나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.

다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.

6. 세척 및 소독 등

가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.

나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

가. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter)검사 등)를 실시하여야 한다.

나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.

다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.

[별지 제1호서식]

학교급식 개시 보고서

(1-1)

일반현황	학교명		설립별		학교장		주소		
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화		
	재적학생수		교직원수		기타(명)		총계(명)		
운영방식	직영	☐ 단독	☐ 공동조리교 ☐ 공동비조리교(조리교명 :)		☐ 공동관리교 ☐ 공동관리대상교(관리교명 :)				
	일부위탁	☐ 단독	☐ 공동조리교 ☐ 공동비조리교(조리교명 :)		☐ 공동관리교 ☐ 공동관리대상교(관리교명 :)				
	전부위탁	☐ 단독	☐ 공동조리교 ☐ 공동비조리교(조리교명 :)		☐ 외부운반(도시락급식)				
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일		영양사명(면허번호)			조리사명(면허번호)			
	년	월 일	()			()			
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간 (년)				
배식장소	☐ 교실 ☐ 식당		☐ 교실·식당 병행			☐ 기타			
배식시간	☐ 단일시간급식(동시급식)		☐ 시차제급식						
우유급식대상	☐ 전체급식		☐ 희망급식			☐ 미실시			
급수현황	구분	상수도(광역·지방)		마을상수도		상수도, 지하수(혼용)		지하수	
	음용수	☐		☐		☐		☐	
	조리용수	☐		☐		☐		☐	
운영현황	급식인원 (명)	구분	학생		교직원		기타(유치원등)		계
		본교인원수							
	급식단가 (원)	식품비							
		운영비등							
		합계							
	근무인력 (명)	☐ 영양교사 ☐ 영양사		조리사(면허소지자)			조리원		총계
		정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직

(1-2)

급식 시설 현황	설치현황	구분	건축		설치연도	설치시 자원부담		금액(천원)		설치후 변경내역		
		조리장	☐ 신축 ☐ 증축 ☐ 개축 ☐ 증·개축			☐ 교특 ☐ 지자체 ☐ 기타						
		식당	☐ 없음 ☐ 신축 ☐ 증축 ☐ 개축 ☐ 증·개축			☐ 교특 ☐ 지자체 ☐ 기타						
	구조	구분	철근콘크리트조		철골조	철근철골콘크리트조		조적조		조립식		
		조리장	☐		☐	☐		☐		☐		
		식당	☐		☐	☐		☐		☐		
	급식운반	☐ 덤웨이터 ☐ 화물용승강기 ☐ 일반용승강기				설치연도		용량	kg	대수		
	조리장	면적(㎡)	총면적(㎡)		전처리실		조리실(장)		식기구세척실		식품보관실	
			소모품보관실		급식관리실		편의시설		보일러실		기타	
		연료	☐ LNG ☐ LPG ☐ 경유 ☐ 전기 ☐ 혼용(,) ☐ 기타									
		공조시설	☐ 설치 ☐ 미설치				냉·난방시설		☐ 설치 ☐ 미설치			
		기계기구 (용량)	냉장·냉동고			오븐기	냉방기		세척기		보온·보냉고	
	(냉장 ℓ)(냉동 ℓ)			매(단)	대		탱크		ℓ			
식 당	면적(㎡)	식탁수/좌석수			/ 석		손씻는시설		☐ 유 ☐ 무			
기타	하수처리	☐ 오수처리시설 ☐ 관로연결 ☐ 기타										
	유수분리	☐ 그리스트랩 설치 ☐ 그리스트랩 미설치										
	폐기물	☐ 위탁처리 ☐ 자가처리(잔반처리장치보유)				☐ 위탁·자가처리병행 ☐ 기타						

「학교급식법 시행령」 제3조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다.

년 월 일
학교장(교육장) (인)

210mm×297mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

[별지 제2호서식]

급식실시현황(1)

기관명

1. 급식학교 및 학생수 현황

(단위: 교, 명)

구분			전체	급식실시								직영급식								일부위탁								전부위탁							
				총계	소계						단독 조리	공동조리				공동관리				단독 조리	공동조리				공동관리				교내위탁						외부운반
					직영 급식		일부 위탁		전부 위탁			조리교		비조리교		관리교		대상교			조리교		비조리교		관리교		대상교		단독 조리	공동조리				외부조리 (도시락)	
																														조리교	비조리교	조리교	비조리교		조리교
학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수	학교 수	학생 수				
학교 급 별	초 등 학 교	도서벽지																																	
		농 어 촌																																	
		도 시 소 계																																	
	중 학 교	도서벽지																																	
		농 어 촌																																	
		도 시 소 계																																	
	고 등 학 교	도서벽지																																	
		농 어 촌																																	
		도 시 소 계																																	
유 형 별	도서벽지																																		
	농 어 촌																																		
	도 시 소 계																																		
기 타	특수학교																																		
	병설유치원																																		
	기 타 소 계																																		
총 계																																			

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

급식실시현황(2)

기관명

2. 학교급식예산 연간집행액 (단위:천원)

3. 학교급식인력 및 학부모참여인원 (단위:명)

구 분		초등학교	중학교	고등학교	특수학교	총계	구 분		학 교 급 별				총계	설립·운영별					총계
									초등학교	중학교	고등학교	특수학교		직영			위탁		
														국립	공립	사립	일부	전부	
시설 설비비	교육비특별회계						영양교사	정규직											
	자치단체지원금						영양사	정규직											
	기타							학교회계직											
	계							기타											
식품비	교육비특별회계						조리사	정규직											
	자치단체지원금							학교회계직											
	보호자부담금							기타											
	기타						조리원	정규직											
운 영 비	시설· 설비의 유지비	교육비특별회계					총계	학교회계직											
		기타						기타											
		계						정규직											
		교육비특별회계						학교회계직											
	인건비	보호자부담금					기타												
		기타					계												
		계					학부모참여인원(연인원)												
	연료비, 소모품비 등	교육비특별회계					4. 기타사항												
		보호자부담금																	
		기타																	
		계																	
	총 계	교육비특별회계																	
자치단체지원금																			
보호자부담금																			
기타																			
계																			
학교급식품 생산액																			

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

(앞쪽)

학교급식감시원증

사 진

3cm×4cm

(모자 벗은 상반신으로 뒤
그림 없이 6개월 이내 촬
영한 것)

철 인

학교급식감시원증 번호

성 명

발급기관명

52mm×74mm(백상지 150g/㎡)

(색상은 연두색)

(뒤쪽)

학교급식감시원증

소 속:

직 위:

성 명:

생년월일:

위의 사람은 「학교급식법」 제19조에
따른 학교급식 감시원임을 증명함

년 월 일

1. 이 증은 타인에게 발부하거나 양도 할 수 없음
2. 학교급식관련 시설에 출입하여 식품 시설 서류 등을
검사 및 열람 후 수거 할 수 있음
3. 이 증을 습득한 경우 우체통에 넣어 주십시오.

장 직인

※ 글자의 크기는 다음과 같이 한다.

글자의 구분	글자의 크기	글자의 종류
학교급식감시원증	16포인트	고딕체
발급기관	16포인트	고딕체
발급기관	14포인트	명조체
소속, 직위, 성명, 생년월일	10포인트	명조체
위의 사람은증명함	10포인트	명조체
이 증은주십시오.	8포인트	명조체

[별지 제5호서식] <개정 2016. 4. 20.>

제 호

수 거 증

수거품명 및 수량				
수거사유				
수거일시	년	월	일	시 분
수거품정보				
수거품보관 및 운반상태	[] 실온	[] 냉동	[] 냉장	[] 기타
수거장소	학교명 (업체명)		전화번호	
	소재지			
수거품의 공급업체	업체명		전화번호	
	대표자명 (생년월일)		업종	
	영업신고번호 (허가번호)		소재지	

「학교급식법」 제19조, 같은 법 시행령 제14조 및 같은 법 시행규칙 제8조·제9조에 따라 위와 같이 수거하였음을 증명합니다.

년 월 일

수거자: 소속) 감시원증번호) 직급) 성명 (서명 또는 인)
 피수거자: 소속) 직위 및 직급) 성명 (서명 또는 인)

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

II. 유치원급기 영양관리

III. 참고문헌

IV. 부록

[별지 제7호서식] <개정 2016. 4. 20.>

제 호

확 인 서

학교명 (업소명)		학교장 (대표자)	
집단급식소번호 (영업신고번호)		학교 사업자등록번호 (업체 사업자등록번호)	
급식인원(1회)		1일제공 급식횟수	
업종		전화번호	
소재지			
위반내용			

상기 본인은 20 년 월 일 시경 「학교급식법」 제19조, 같은 법 시행령 제14조 및 같은 법 시행규칙 제8조·제9조에 따른 학교급식감시원의 출입·검사·수거 결과에 대하여 다음의 내용을 확인합니다.

년 월 일

확인자: 성명) 생년월일)
직위)
주소)

감시원: 소속) 감시원증번호) 성명) (서명 또는 인)
소속) 감시원증번호) 성명) (서명 또는 인)

2. 유치원급식 관계법규

■ 식품위생법

[시행 2021. 1. 1.] [법률 제17809호, 2020. 12. 29., 일부개정]



- 제2조(정의) : 식품, 식품첨가물, 화학적 합성품, 기구, 용기·포장, 위해, 영업, 영업자, 식품위생, 집단급식소, 식품이력추적관리, 식중독, 집단급식소에서의 식단
- 제3조(식품 등의 취급),
- 제4조(위해식품등의 판매 등 금지)
- 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지)
- 제6조(기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지)
- 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항
- 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지)
- 제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격) 제4항
- 제22조(출입·검사·수거 등)
- 제40조(건강진단)
- 제41조(식품위생교육)
- 제48조(식품안전관리인증기준)
- 제51조(조리사) : 조리사 고용 의무 조항, 조리사 직무
- 제52조(영양사) : 영양사 고용 의무 조항, 영양사 직무
- 제71조(시정명령)
- 제72조(폐기처분 등)
- 제74조(시설 개수명령 등)
- 제86조(식중독에 관한 조사 보고)
- 제88조(집단급식소)
- 제94~98조(벌칙)
- 제101조(과태료)

■ 식품위생법 시행령



[시행 2021. 1. 1.] [대통령령 제31337호, 2020. 12. 29., 타법개정]

- 제2조(집단급식소의범위)
- 제12조(출입·검사·수거 등)
- 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종)
 - 8. 제21조 제8호 가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업, 같은 호 마목의 위탁급식영업 및 같은 호 바목의 제과점영업
- 제26조(신고를 하여야 하는 변경사항)
- 제27조(식품위생교육의 대상)
 - 8. 제21조 제8호의 식품접객업자
- 제29조(준수사항 적용대상 영업자의 범위)
 - 7. 제21조 제8호의 식품접객업자
- 제36조(조리사를 두어야 하는 식품접객업자)
- 제59조(식중독 원인의 조사)
- 제67조(과태료의 부과기준), 별표2

[별표 2] 과태료의 부과기준(제67조 관련) <개정 2020. 12. 1.>

1. 일반기준

- 가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.
- 나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.
- 다. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.
 - 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에

해당하는 경우

- 2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우
라. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.
- 1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우
- 2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우
- 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상위반
가. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조제2항 제1호	20만원 이상 200만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		
나. 삭제 <2019. 3. 14.>				
다. 삭제 <2019. 3. 14.>				
라. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조제2항 제1호의3	300	400	500
마. 삭제 <2016. 7. 26.>				
바. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항 제3호	200	300	400
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항 제1호	20	40	60
1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)				
2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10	20	30
아. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항 제1호	50	100	150
1) 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자				
가) 종업원 수가 5명 이상인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반				

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상위반
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반 나) 종업원 수가 4명 이하인 경우		30	60	90
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		30	60	90
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		20	40	60
2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		100	200	300
자. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항 제1호	20	40	60
1) 위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식 소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		10	20	30
2) 위생교육을 받지 않은 종업원		20	40	60
차. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단 급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제2항 제1호	10	20	30
카. 법 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 않은 경우	법 제101조제3항 제2호	30	60	90
타. 법 제42조제2항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조제2항 제4호	300	300	300
파. 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고하지 않은 경우	법 제101조제3항 제3호	100	200	300
1) 이물 발견신고를 보고하지 않은 경우		300	400	500
2) 이물 발견신고의 보고를 지체한 경우		30	60	90
하. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조제2항 제6호	30	60	90
거. 법 제49조제3항을 위반하여 식품이력추적관리 등록사항이 변경된 경우 변경사유가 발생한 날 부터 1개월 이내에 신고하지 않은 경우	법 제101조제3항 제4호	100	200	300
너. 법 제49조의3제4항을 위반하여 식품이력추적 관리정보를 목적 외에 사용한 경우	법 제101조제3항 제5호	20	40	60
더. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조제2항 제7호			

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상위반
러. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조제2항 제8호	200	300	400
머. 법 제86조제1항을 위반한 경우	법 제101조제2항 제1호	100	200	300
1) 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단 하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사		300	400	500
2) 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자				
버. 법 제88조제1항을 위반하여 신고를 하지 않거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조제2항 제9호	100	200	300
서. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자 에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제2항 제10호	300	400	500
1) 식중독을 발생하게 한 집단급식소(법 제86조 제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과 해당 집단급식소에서 조리· 제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정 된 집단급식소를 말한다)의 설치·운영자				
2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령 으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우		300	400	500
3) 영양사의 업무를 방해하는 집단급식소의 설치· 운영자		50	100	150
4) 정당한 사유 없이 영양사가 위생관리를 위하여 요청하는 사항을 따르지 않은 집단급식소의 설치·운영자		50	100	150
5) 그 밖에 총리령으로 정한 준수사항을 위반한 집단급식소의 설치·운영자		30만원 이상 500만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		

식품위생법 시행규칙



[시행 2021. 1. 1.] [총리령 제1661호, 2020. 12. 31., 일부개정]

- 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준), [별표1]
- 제36조(업종별 시설기준), [별표14]
- 제49조(건강진단 대상자)

*식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 제2조(건강진단 항목 등), 별표

[별표] 건강진단 항목 및 횟수(제2조 관련)

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외한다.	1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당한다) 2. 폐결핵 3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)	매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다)

- 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

*감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제2조제3호가목: 결핵(비감염성 제외)

*감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙 제33조제1항: 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염

- 제51조(식품위생교육기관 등)
- 제52조(교육시간)
- 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항 등), [별표17]
- 제89조(행정처분의 기준), 별표23
- 제94조(집단급식소의 신고 등)
- 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항), [별표24]
- 제96조(집단급식소의 시설기준), 별표25
- 제100조(과태료의 부과기준), 별표27

[별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련)〈개정 2020. 10. 16.〉

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 유통 기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.
4. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
5. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 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.

[별표 14] 업종별시설기준(제36조 관련) : 발취

9. 위탁급식영업의 시설기준

가) 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

나) 창고 등 보관시설

- (1) 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (2) 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

다) 운반시설

- (1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.
- (2) (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

라) 식재료 처리시설

식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농·임·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우를 제외한다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 제1호나목부터 마목까지의 규정을 준용한다.

마) 나)부터 라)까지의 시설기준에도 불구하고 집단급식소의 창고 등 보관시설 및 식재료 처리시설을 이용하는 경우에는 창고 등 보관시설과 식재료 처리시설을 설치하지 아니할 수 있으며, 위탁급식업자가 식품을 직접 운반하지 않는 경우에는 운반시설을 갖추지 아니할 수 있다.

[별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

8. 위탁급식영업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁 계약한 사항 외의 영업행위를 하여서는 아니 된다.
- 나. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
- 다. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」에 위반하여 포획한 야생동물을 사용하여 조리하여서는 아니 된다.
- 라. 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다
- 마. 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
 - 1) 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사 기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 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
- 바. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균 하여야 한다.
- 사. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당 한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당

식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

아. 삭제 <2011.8.19>

자. 삭제 <2011.8.19>

차. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등에 대하여는 이를 사용·조리하여서는 아니 된다.

카. 식중독 발생시 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.

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

[별표 23] 행정처분 기준(제89조 관련): 발췌(개정 2020. 12. 31.)

I. 일반기준

1. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 위반행위가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 가장 중한 정지처분 기간에 나머지 각각의 정지처분 기간의 2분의 1을 더하여 처분한다.
 - 가. 영업정지에만 해당하는 경우
 - 나. 한 품목 또는 품목류(식품등의 기준 및 규격 중 같은 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목을 말한다. 이하 같다)에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지에만 해당하는 경우
2. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 그 위반행위가 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 각각의 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지 처분 기간을 제1호에 따라 산정한 후 다음 각 목의 구분에 따라 처분한다.
 - 가. 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 길거나 같으면 영업정지 처분만 할 것
 - 나. 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 짧으면 그 영업정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 병과할 것
 - 다. 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 길거나 같으면 품목류 제조정지 처분만 할 것
 - 라. 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 짧으면 그 품목류 제조정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 제조정지 처분을 병과할 것
3. 같은 날 제조한 같은 품목에 대하여 같은 위반사항(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)이 적발된 경우에는 같은 위반행위로 본다.
4. 위반행위에 대하여 행정처분을 하기 위한 절차가 진행되는 기간 중에 반복하여 같은 사항을 위반하는 경우에는 그 위반횟수마다 행정처분 기준의 2분의 1씩 더하여 처분한다.
5. 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준은 최근 1년간(법 제4조부터 제6조까지, 법 제8조, 법 제19조 및 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조 위반은 3년간으로 한다) 같은 위반행위(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)를 한 경우에 적용한다. 다만, 식품등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다.
6. 제5호에 따른 처분 기준의 적용은 같은 위반사항에 대한 행정처분일과 그 처분 후 재적발일(수거검사의 경우에는 검사결과를 허가 또는 신고관청이 접수한 날)을 기준

으로 한다.

7. 어떤 위반행위든 해당 위반 사항에 대하여 행정처분이 이루어진 경우에는 해당 처분 이전에 이루어진 같은 위반행위에 대하여도 행정처분이 이루어진 것으로 보아 다시 처분하여서는 아니 된다. 다만, 식품접객업자가 별표 17 제7호다목, 타목, 하목, 거목 및 버목을 위반하거나 법 제44조제2항을 위반한 경우는 제외한다.
8. 제1호 및 제2호에 따른 행정처분이 있은 후 다시 행정처분을 하게 되는 경우 그 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준을 적용함에 있어서 종전의 행정처분의 사유가 된 각각의 위반행위에 대하여 각각 행정처분을 하였던 것으로 본다.
9. 4차 위반인 경우에는 다음 각 목의 기준에 따르고, 5차 위반의 경우로서 가목의 경우에는 영업정지 6개월로 하고, 나목의 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다. 가목을 6차 위반한 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 하여야 한다.
 - 가. 3차 위반의 처분 기준이 품목 또는 품목류 제조정지인 경우에는 품목 또는 품목류 제조정지 6개월의 처분을 한다.
 - 나. 3차 위반의 처분 기준이 영업정지인 경우에는 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 영업정지 6개월 이상이 되는 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다.
 - 다. 식품등에 이물이 혼입된 경우로서 4차 이상의 위반에 해당하는 경우에는 3차 위반의 처분 기준을 적용한다.
10. 조리사 또는 영양사에 대하여 행정처분을 하는 경우에는 4차 위반인 경우에는 3차 위반의 처분 기준이 업무정지이면 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 업무정지 6개월 이상이 되는 경우에는 면허취소 처분을 하여야 하고, 5차 위반인 경우에는 면허 취소 처분을 하여야 한다.
11. 식품등의 출입·검사·수거 등에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반 행위가 해당 식품등의 제조·가공·운반·진열·보관 또는 판매·조리과정 중의 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분하여야 한다. 다만, 유통전문판매업자가 판매하는 식품등이 법 제4조부터 제7조까지, 제8조, 제9조 및 제12조의2를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식품등을 제조·가공한 영업자인 경우에는 해당 식품등을 제조·가공한 영업자와 해당 유통전문판매업자에 대하여 함께 처분하여야 한다.
12. 제11호 단서에 따라 유통전문판매업자에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 하는 경우에는 이를 각각 그 위반행위의 원인제공자인 제조·가공업소에서 제조·가공한 해당 품목 또는 품목류의 판매정지에 해당하는 것으로 본다.
13. 즉석판매제조·가공업, 식품소분업 및 용기·포장류제조업에 대한 행정처분의 경우 그 처분의 양형이 품목 제조정지에 해당하는 경우에는 품목 제조정지 기간의 3분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하고, 그 처분의 양형이 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 품목류 제조정지 기간의 2분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지

- 처분을 하여야 한다.
14. 법 제86조에 따른 식중독 조사 결과 식품제조·가공업소, 식품판매업소 또는 식품접객업소에서 제조·가공, 조리·판매 또는 제공된 식품이 해당 식중독의 발생원인으로 확정된 경우의 처분기준은 다음 각 목의 구분에 따른다.
 - 가. 식품제조·가공업소: II. 개별기준 1. 식품제조·가공업 등 제1호다목
 - 나. 식품판매업소: II. 개별기준 2. 식품판매업 등 제1호다목
 - 다. 식품접객업소: II. 개별기준 3. 식품접객업 제1호다목2)
 15. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이, 영업정지 또는 품목·품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위에서, 영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.
 - 가. 식품등의 기준 및 규격 위반사항 중 산가, 과산화물가 또는 성분 배합비율을 위반한 사항으로서 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
 - 나. 삭제 <2019. 4. 25.>
 - 다. 식품 등을 제조·가공만 하고 시중에 유통시키지 아니한 경우
 - 라. 식품을 제조·가공 또는 판매하는 자가 식품이력추적관리 등록을 한 경우
 - 마. 위반사항 중 그 위반의 정도가 경미하거나 고의성이 없는 사소한 부주의로 인한 것인 경우
 - 바. 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우로서 그 위반사항이 고의성이 없거나 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
 - 사. 식중독을 발생하게 한 영업자가 식중독의 재발 및 확산을 방지하기 위한 대책으로 시설을 개수하거나 살균·소독 등을 실시하기 위하여 자발적으로 영업을 중단한 경우
 - 아. 식품등의 기준 및 규격이 정하여지지 않은 유독·유해물질 등이 해당 식품에 혼입 여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
 - 자. 별표 17 제7호머목에 따라 공통찬통, 소형찬기 또는 복합찬기를 사용하거나, 손님이나 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선을 위해 노력하는 식품접객업자인 경우. 다만, 1차 위반에 한정하여 경감할 수 있다.
 - 차. 삭제 <2019. 6. 12.>
 - 카. 그 밖에 식품 등의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
 16. 소비자로부터 접수한 이물혼입 불만사례 등을 식품의약품안전처장, 관할 시·도지사 및 관할 시장·군수·구청장에게 지체 없이 보고한 영업자가 다음 각 목에 모두 해당하는 경우에는 차수에 관계없이 시정명령으로 처분한다. 소비자가 식품의약품안전

- 처장 등 행정기관의 장에게만 접수한 경우도 위와 같다.
- 가. 영업자가 검출된 이물의 발생방지를 위하여 시설 및 작업공정 개선, 직원교육 등 시정조치를 성실히 수행하였다고 관할 행정기관이 평가한 경우
- 나. 이물을 검출할 수 있는 장비의 기술적 한계 등의 사유로 이물혼입이 불가피하였다고 식품의약품안전처장 등 관할 행정기관의 장이 인정하는 경우로 이물혼입의 불가피성은 식품위생심의위원회가 정한 기준에 따라 판단할 수 있다.
17. 뷔페 영업을 하는 일반음식점영업자가 별표 17 제7호저목에 따라 빵류를 제공하고 그 사실을 증명하면 II. 개별기준의 3. 식품접객업의 제7호가목1)에도 불구하고 표시사항 전부를 표시하지 아니한 경우라도 그 행정처분을 하지 아니할 수 있다.
18. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.
19. 행정처분의 기간이 소수점 이하로 산출되는 경우에는 소수점 이하를 버린다.

II. 개별기준

3. 식품접객업

영 제21조제8호의 식품접객업을 말한다.

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조			
가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		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		

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
2) 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
라. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가 된 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 「수입식품안전 관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입 신고를 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 식품 및 식품첨가물을 소분· 판매하는 것을 포함한다)한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
2. 법 제5조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
3. 법 제6조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우	법 제71조, 법 제72조 및 법 제75조	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
가. 식품등의 한시적 기준 및 규격을 정하 지 아니한 천연첨가물, 기구등의 살균· 소독제를 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반 한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
다. 바롬, 포름알데히드, 올소톨루엔, 설펜아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 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	영업허가취소 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	영업허가취소 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	영업허가취소 또는 영업소폐쇄와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
아. 식중독균 검출기준을 위반한 것으로서				
1) 조리식품 등 또는 접객용 음용수		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업허가취소 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

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
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	영업허가취 소 또는 영업소 폐쇄
2) 사용 또는 허용량 기준에 초과한 것으로서				
가) 30퍼센트 이상을 초과한 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 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. 식품첨가물 중 질소의 사용기준을 위반한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
타. 이물이 혼입된 것				
1) 기생충 및 그 알, 금속(쇠가루는 제외한다) 또는 유리의 혼입		영업정지 2일	영업정지 5일	영업정지 10일
2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당한다) 사체의 혼입		영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입		시정명령	영업정지2일	영업정지3일
파. 식품조사처리기준을 위반한 것을 사용한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
하. 식품등의 기준 및 규격 중 식품원료 기준이나 조리 및 관리기준을 위반한 경우로서(제1호부터 제3호까지에 해당하는 경우는 제외한다)				
1) 사료용 또는 공업용 등으로 사용되는 등 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 원료를 식품의 조리에 사용한 경우		영업허가·등 록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당		

I. 유치원급식 운영관리

II. 유치원급식 영양관리

III. 참고문헌

IV. 부록

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		음식물 폐기 시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
거. 그 밖에 가목부터 하목까지 외의 사항을 위반된 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 제22조제1항에 따른 출입·검사·수거를 거부·방해·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우 가. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니하고 영업을 이전한 경우 나. 변경신고를 하지 아니한 경우로서 1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)	법 제71조, 법 제74조 및 법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
다. 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
라. 시설기준 위반사항으로 1) 유흥주점 외의 영업장에 무도장을 설치한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
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 1개월	영업정지 2개월
마. 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
바. 시설기준에 따른 냉장·냉동시설이 없는 경우 또는 냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
사. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사 결과 부적합 판정을 받은 경우를 포함한다)		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
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	법 제71조 및 법 제75조			
가. 식품접객업자의 준수사항(별표 17 제7호 자목·파목·머목 및 별도의 개별 처분 기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서				
1) 별표 17 제7호타목1)을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
2) 별표 17 제7호다목·타목5) 또는 버목을 위반한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
3) 별표 17 제7호타목2), 같은 호 거목 또는 서목을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
4) 별표 17 제7호나목 및 타목3)·4), 하목 또는 어목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
5) 별표 17 제7호너목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄		

I. 유치원급식 운영관리

II. 유치원급식 영양관리

III. 참고문헌

IV. 부록

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
6) 별표 17 제7호러목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 2개월	영업정지 3개월
7) 별표 17 제7호처목을 위반하여 모범 업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
8) 별표 17 제7호커목을 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 제7호퍼목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
10) 별표 17 제7호카목을 위반한 경우 가) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리·판매의 목적으로 운반·진열·보관한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 판매 또는 식품의 조리 에 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
11) 별표 17 제7호타목7)을 위반한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
나. 위탁급식영업업자의 준수사항(별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외하 다)의 위반으로서				
1) 별표 17 제8호가목·다목·차목 또는 카목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 별표 17 제8호사목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
3) 별표 17 제8호마목을 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

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
4) 별표 17 제8호타목을 위반한 경우	법 제75조	시정명령	영업정지 5일	폐쇄 영업정지 10일
5) 별표 17 제8호라목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
가) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열· 보관한 경우				
나) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 판매 또는 식품의 조리· 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
6) 1)부터 5)까지를 제외한 준수사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
11. 법 제44조제2항을 위반한 경우		영업허가취소 또는 영업소 폐쇄	영업정지 3개월	영업정지 3개월
가. 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥 행위를 하게 하는 행위를 한 경우				
나. 청소년유해업소에 청소년을 고용하는 행위를 한 경우		영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	영업허가취 소 또는 영업소 폐쇄
다. 청소년유해업소에 청소년을 출입하게 하는 행위를 한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	
라. 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입 하여 주류를 제공한 경우 포함)을 한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	
12. 법 제51조를 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
12의2. 법 제72조제1항·제2항에 따른 압류· 폐기를 거부·방해·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
13. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	
14. 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조에 따른 금지행위를 한 경우	법 제75조	영업정지 3개월		

I. 유치원급식 운영관리

II. 유치원급식 영양관리

III. 참고문헌

IV. 부록

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
15. 그 밖에 제1호부터 제14호까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항과 별표 17 제7호자목·머목은 제외한다)	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

4. 조리사

위반 사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제54조 각 호의 어느 하나에 해당하게 된 경우	법 제80조	면허취소		
2. 법 제56조에 따른 교육을 받지 아니한 경우		시정명령	업무정지 15일	업무정지 1개월
3. 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우	법 제80조	업무정지 1개월	업무정지 2개월	면허취소
4. 면허를 타인에게 대여하여 사용하게 한 경우	법 제80조	업무정지 2개월	업무정지 3개월	면허취소
5. 업무정지기간 중에 조리사의 업무를 한 경우	법 제80조	면허취소		

[별표 24] 집단급식소의 설치·운영자의 준수사항(제95조제2항 관련)

1. 물수건, 손가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
2. 「축산물가공처리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생동·식물보호법」에 위반하여 포획한 야생동물을 조리하여서는 아니 된다.
3. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
4. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 같은 건물 안에 하나의 업소에 대한 시험결과를 같은 건물 안의 타 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
 - 가. 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사 기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
 - 나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
5. 먹는 물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수는 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하여서는 아니 된다.
6. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
7. 삭제 <2011.8.19>
8. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·운반 또는 진열이 금지된 식품 등에 대하여는 사용·조리를 하여서는 아니 된다.
9. 식중독이 발생한 경우 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료를 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.
10. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등 어떠한 표시도 하여서는 아니 된다.

[별표 25] 집단급식소의 시설기준(제96조 관련)

1. 조리장

- 가. 조리장은 음식을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원·학교의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 조리장 바닥은 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 재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로 된 것이어야 한다.
- 라. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.
- 마. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 바. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 사. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 아. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- 자. 조리장에는 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

2. 급수시설

- 가. 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.
- 나. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.

3. 창고 등 보관시설

- 가. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.
- 나. 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 조리장에 갖춘 냉장시설 또는 냉동시설에 해당 급식소에서 조리·제공

되는 식품을 충분히 보관할 수 있는 경우에는 창고에 냉장시설 및 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.

4. 화장실

가. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단 급식소가 위치한 건축물 안에 나뭇부터 라목까지의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

나. 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

다. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

라. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.

5. 삭제 <2011.8.19>

[별표 27] 법 제3조 및 제88조제2항제5호를 위반한 자에 대한 과태료 금액(제100조 관련)

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조제2항제1호 및 영 제67조			
가. 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우		50	100	150
나. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우		30	60	90
다. 식품등의 보관·운반·진열 시에 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니하거나 냉동·냉장 시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		100	200	300
라. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모를 착용시키지 아니한 경우		20	40	60
마. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업 허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우		20	40	60
바. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우		50	100	150
사. 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		30	60	90
2. 법 제88조제2항제5호를 위반한 경우(위탁급식 영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제2항제10호 및 영 제67조			
가. 별표 24 제3호를 위반하여 유통기한이 지난		100	200	300

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 음식물의 조리에 사용한 경우				
나. 별표 24 제4호에 따른 수질검사를 실시하지 아니한 경우		50	100	150
다. 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하 수를 사용한 경우		100	200	300
라. 가목부터 다목까지 규정한 사항 외에 별표 24에 따른 준수사항을 위반한 경우		30	60	90

I. 유치원급식 운영관리

II. 유치원급식 영양관리

III. 참고문헌

IV. 부록

▣ 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률

[시행 2020. 11. 27.] [법률 제17324호, 2020. 5. 26., 타법개정]



- 제18조(판매표지판 등의 이력번호 표시 등)

▣ 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 시행규칙

[시행 2020. 1. 1.] [농림축산식품부령 제404호, 2019. 12. 31., 일부개정]



- 제21조(식품접객업자 등의 이력번호 게시 또는 표시 방법 등), 별표 15

[별표 15] 영 제6조제1항에 따른 식품접객업자·집단급식소운영자·통신판매업자의 이력번호 게시 또는 표시방법(제21조 관련)

1. 영 제5조제1호에 해당하는 휴게음식점영업자 또는 일반음식점영업자
 - 가. 이력관리대상축산물(부산물을 제외한다. 이하 이 표에서 같다)을 조리·판매하려는 경우 다음의 어느 하나에 해당하는 수단에 이력관리대상축산물의 이력번호를 표시하고 게시해야 한다.
 - 1) 메뉴판 또는 메뉴게시판
 - 2) 거래명세서 또는 거래영수증
 - 3) 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」제30조에 따른 수입식품 등의 수입신고확인증
 - 4) 이력관리대상축산물 이력관리시스템 출력물
 - 5) 별도 게시판 또는 팻말
 - 6) 인터넷 홈페이지(해당 영업장 정보가 포함된 홈페이지)
 - 7) 「축산물 위생관리법」 제6조제2항에 따른 제품 표시사항을 포함한 스티커 또는 라벨
 - 나. 제1호가목에 따른 이력관리대상축산물 이력번호 표시를 메뉴판, 메뉴게시판 또는 인터넷 홈페이지 외의 방법으로 게시하는 경우에는 다음의 장소 중 한 곳 이상에 비치하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 해야 한다.
 - 1) 계산대

- 2) 출입문 주변
 - 3) 그 밖에 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 장소
- 다. 이력번호는 이력관리대상축산물을 공급받은 일자를 기준으로 7일 이내에 모두 게시하고, 해당 이력관리대상축산물을 소진한 시점까지 게시하도록 한다. 다만, 영업자가 공급받은 이력관리대상축산물 모두를 게시하기 어려운 경우에는 음식으로 판매·제공할 때 게시할 수 있다.
- 라. 이력번호가 다른 2개 이상의 이력관리대상축산물을 사용하는 경우에는 모든 이력번호를 표시해야 한다.
2. 영 제5조제2호 및 제3호에 해당하는 위탁급식영업자 및 집단급식소 설치·운영자
 - 가. 「학교급식법」 제4조 각 호에 따른 학교에서 이력관리대상축산물을 급식에 제공하는 경우에는 이력관리대상축산물의 이력번호를 제1호가목에 따른 방법으로 급식일을 기준으로 7일 이내에 표시하고 게시해야 한다. 다만, 인터넷 홈페이지 등(학교 홈페이지 등 학교명이 포함된 곳만 해당한다)을 통하여 해당 이력관리대상축산물의 이력번호를 조회할 수 있는 경우에는 이력번호 게시를 대신할 수 있다.
 - 나. 이력번호가 다른 2개 이상의 이력관리대상축산물을 사용하는 경우에는 모든 이력번호를 표시해야 한다.
 3. 영 제5조제4호에 따른 통신판매업자
 - 가. 통신판매업자는 통신판매 수단을 통하여 이력번호 표시제품임을 표시·고지하고 배송 상품에 해당 이력번호를 표시해야 한다.
 - 나. 인터넷, TV, 잡지 등 통신판매 수단의 특성상 문자로 정보를 표시할 수 있는 경우에는 「원산지 표시에 관한 법률」에 따른 원산지 표시정보 주위에 자막, 별도의 칸 등을 이용하여 ‘이력번호 표시 제품임’을 표시해야 한다.
 - 1) 표시 시기: 전자매체의 경우 상품이 화면에 표시되는 시점부터 표시
 - 2) 표시 문구(예시): 이력번호 표시제품임. 이력번호는 배송된 상품에 표시됨.
 - 다. 전화 등 통신판매 수단의 특성상 문자로 정보를 표시할 수 없는 경우에는 이력번호 표시에 관한 정보를 소비자가 알기 쉽도록 반복적으로 말로 설명해야 한다.
 - 1) 설명 방법: 말의 속도 및 소리의 크기는 상품 설명과 동일하게 하고, 반복적(1회당 2번 이상)으로 설명
 - 2) 설명 문구(예시): 본 상품은 이력번호가 표시된 제품이며, 이력번호는 배송되는 상품에 표시됩니다.
 4. 그 밖에 이력관리대상축산물의 게시 및 표시방법 등에 필요한 사항은 농림축산식품부장관이 식품의약품안전처장과 협의하여 정하는 바에 따른다.

■ 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률



[시행 2020. 11. 27.] [법률 제17324호, 2020. 5. 26., 타법개정]

- 제45조(업무 종사의 일시 제한)
- 제48조(오염장소 등의 소독조치)
- 제54조(소독의 실시 등)
- 제56조(소독업무의 대행)
- 제57조(서류제출 및 검사 등)

■ 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙



[시행 2020. 10. 13.] [보건복지부령 제754호, 2020. 10. 7., 일부개정]

- 제33조(업무 종사의 일시 제한)
- 제35조(소독의 기준 및 방법), 별표5
- 제40조(소독의 기준 및 소독에 관한 사항의 기록 등)

[별표 5]소독의 기준(제35조제1항, 제36조제2항 및 제40조제1항 관련)

1. 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균, A형간염의 경우
 - 가. 분뇨, 토사물(吐瀉物) 및 이의 처리에 사용한 기구·천·종이 등
 - 나. 시체
 - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
 - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
 - 마. 감염병환자의 음식물찌꺼기, 감염병환자가 사용한 식기, 기구, 서적 등
 - 바. 병실의 바닥 등
 - 사. 우물, 주방, 주방기구, 물통 등
 - 아. 화장실, 수세변기구, 쓰레기통, 하수구 등 불결한 장소
 - 자. 옥내 및 옥외에 대한 청소
 - 차. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매몰 또는 배수
 - 카. 실내의 충분한 채광 및 환기

2. 성홍열, 디프테리아, 수막구균성수막염의 경우
 - 가. 콧물, 가래침, 고름, 부스럼딱지 및 이의 처치에 사용한 기구, 천, 종이 등
나. 시체
 - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
 - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
 - 마. 감염병환자의 음식물찌꺼기, 감염병환자가 사용한 식기, 기구, 서적 등
 - 바. 병실의 바닥, 기구, 벽 등
 - 사. 옥내 및 옥외에 대한 청소
 - 아. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
 - 자. 실내의 충분한 채광 및 환기
3. 발진티푸스의 경우
 - 가. 콧물, 가래침 및 이의 처치에 사용한 기구·천·종이 등
나. 시체
 - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
 - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
 - 마. 병실의 바닥 등
 - 바. 이가 서식하기 쉬운 물건
 - 사. 옥내 및 옥외에 대한 청소
 - 아. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
 - 자. 실내의 충분한 채광 및 환기
4. 페스트의 경우
 - 가. 혈액, 콧물, 가래침, 고름 및 이의 처치에 사용한 기구·천·종이 등
나. 시체
 - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
 - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
 - 마. 감염병환자가 사용한 식기, 기구, 서적 등
 - 바. 병실의 바닥, 기구, 벽 등
 - 사. 쥐가 서식하거나 지나다니는 장소
 - 아. 이가 서식하기 쉬운 물건 또는 장소
 - 자. 옥내 및 옥외에 대한 청소
 - 차. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
 - 카. 실내의 충분한 채광 및 환기
5. 일본뇌염, 말라리아의 경우
 - 가. 하수구, 고인 물, 잡초, 농수로 등
 - 나. 모기가 발생하고 서식하기 쉬운 장소

- 다. 옥내 및 옥외에 대한 청소
- 라. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매몰 또는 배수
- 마. 실내의 충분한 채광 및 환기

[별표 6]소독의 방법(제35조제2항, 제36조제3항 및 제40조제1항 관련)

1. 청소

오물 또는 오염되었거나 오염이 의심되는 물건을 수집하여 「폐기물관리법」에 따라 위생적인 방법으로 안전하게 처리해야 한다.

2. 소독

가. 소각

오염되었거나 오염이 의심되는 소독대상 물건 중 소각해야 할 물건을 불에 완전히 태워야 한다.

나. 증기소독

유통증기(流通蒸氣)를 사용하여 소독기 안의 공기를 빼고 1시간 이상 섭씨 100도 이상의 증기소독을 해야 한다. 다만, 증기소독을 할 경우 더럽혀지고 손상될 우려가 있는 물건은 다른 방법으로 소독을 해야 한다.

다. 끓는 물 소독

소독할 물건을 30분 이상 섭씨 100도 이상의 물속에 넣어 살균해야 한다.

라. 약물소독

다음의 약품을 소독대상 물건에 뿌려야 한다.

- 1) 석탄산수(석탄산 3% 수용액)
- 2) 크레졸수(크레졸액 3% 수용액)
- 3) 승홍수(승홍 0.1%, 식염수 0.1%, 물 99.8% 혼합액)
- 4) 생석회(대한약전 규격품)
- 5) 크롤칼키수(크롤칼키 5% 수용액)
- 6) 포르마린(대한약전 규격품)
- 7) 그 밖의 소독약을 사용하려는 경우에는 석탄산 3% 수용액에 해당하는 소독력이 있는 약제를 사용해야 한다.

마. 일광소독

의류, 침구, 용구, 도서, 서류나 그 밖의 물건으로서 가목부터 라목까지의 규정에 따른 소독방법을 따를 수 없는 경우에는 일광소독을 해야 한다.

3. 질병매개곤충 방제(防除)

가. 물리적·환경적 방법

- 1) 서식 장소를 완전히 제거하여 질병매개곤충이 서식하지 못하게 한다.
- 2) 질병매개곤충의 발생이나 유입을 막기 위한 시설을 설치해야 한다.
- 3) 질병매개곤충의 종류에 따른 적절한 덮을 사용하여 밀도를 낮추어야 한다.

나. 화학적 방법

- 1) 질병매개곤충에 맞는 곤충 성장 억제제 또는 살충제를 사용하여 유충과 성충을 제거해야 한다.
- 2) 잔류성 살충제를 사용하여 추가적인 유입을 막아야 한다.
- 3) 살충제 처리가 된 창문스크린이나 모기장을 사용해야 한다.

다. 생물학적 방법

- 1) 모기 방제를 위하여 유충을 잡아먹는 천적(미꾸라지, 송사리, 잠자리 유충 등)을 이용한다.
- 2) 모기유충 서식처에 미생물 살충제를 사용한다.

4. 쥐의 방제

가. 위생적 처리

- 1) 음식 찌꺼기통이나 쓰레기통의 용기는 밀폐하거나 뚜껑을 덮어 먹이 제공을 방지해야 한다.
- 2) 쓰레기 더미, 퇴비장, 풀이 우거진 담장 등의 쥐가 숨어있는 곳을 사전에 제거함으로써 서식처를 제거한다.

나. 건물의 출입문, 환기통, 배관, 외벽, 외벽과 창문 및 전선 등을 통하여 쥐가 침입하지 못하도록 처리해야 한다.

다. 쥐약을 적당량 사용하여 쥐를 방제한다.

5. 소독약품의 사용

살균·살충·쥐잡기 등의 소독에 사용하는 상품화된 약품은 「생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률」 제3조제4호에 따른 안전확인대상생활화학제품(살균제품 및 구제제품으로 한정한다) 또는 같은 조 제8호에 따른 살생물제품(살균제류 및 구제제류로 한정한다)으로서 환경부장관의 승인을 받은 제품을 용법·용량에 따라 안전하게 사용해야 한다.

[별표 7]소독횟수 기준(제36조제4항 관련) : 일부 발췌

소독을 해야 하는 시설의 종류	소 독 횟 수	
	4월부터 9월까지	10월부터 3월까지
6. 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소(한 번에 100명 이상에게 계속적으로 식사를 공급하는 경우만 해당한다)	1회이상/2개월	1회이상/3개월

[별표 10] 행정처분기준(제42조 관련)

I. 일반기준

1. 위반사항이 2개 이상인 경우에는 그 중 가장 무거운 처분을 한다.
2. 영업정지처분을 받은 자가 영업정지기간에 영업행위를 한 사실이 적발되었거나, 영업정지처분을 받은 후 6개월 이내에 다시 같은 위반행위를 한 경우에는 최초 영업정지 처분기간의 2분의 1까지 가중하여 처분한다.
3. 1년 이내에 3회 이상 영업정지처분을 받은 경우에는 그 영업소를 폐쇄한다.
4. 위반행위의 횟수에 따른 행정처분기준은 해당 위반행위가 있는 날 이전 최근 1년간 같은 위반행위로 행정처분을 받은 경우에 적용한다.

II. 개별기준

근거 법령	위 반 사 항	행정처분		
		1차	2차	3차
법 제59조 제1항	4. 법 제54조에 따른 소독의 기준 및 방법 등을 위반한 경우 가. 소독의 기준 및 방법에 따르지 않고 소독을 실시한 경우	영업정지 1월	영업정지 3월	영업소 폐쇄
	나. 소독실시 사항을 기록·보존하지 않은 경우	시정 명령	영업정지1 개월	영업정지3 개월
	6. 법 제57조제1항에 따른 관계 서류의 제출 요구에 따르지 않거나 소속 공무원의 검사 및 질문을 거부·방해 또는 기피한 경우	시정 명령	영업정지1 개월	영업정지3 개월

3. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률

▣ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률

(약칭: 원산지표시법)

[시행 2021. 2. 19] [법률 제17037호, 2020. 2. 18, 타법개정]



제1장 총칙

제1조(목적) 이 법은 농산물·수산물이나 그 가공품 등에 대하여 적정하고 합리적인 원산지 표시를 하도록 하여 소비자의 알권리를 보장하고, 공정한 거래를 유도함으로써 생산자와 소비자를 보호하는 것을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2011. 7. 21., 2015. 6. 22., 2016. 12. 2., 2020. 12. 8.>

1. “농산물”이란 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제6호가목에 따른 농산물을 말한다.
2. “수산물”이란 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 어업활동 및 같은 호 마목에 따른 양식업활동으로부터 생산되는 산물을 말한다.
3. “농수산물”이란 농산물과 수산물을 말한다.
4. “원산지”란 농산물이나 수산물이 생산·채취·포획된 국가·지역이나 해역을 말한다.
5. “식품접객업”이란 「식품위생법」 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 말한다.
6. “집단급식소”란 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소를 말한다.
7. “통신판매”란 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 통신판매(같은 법 제2조제1호의 전자상거래로 판매되는 경우를 포함한다. 이하 같다) 중 대통령령으로 정하는 판매를 말한다.
8. 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 이 법에 특별한 규정이 있는 것을 제외하고는 「농수산물 품질관리법」, 「식품위생법」, 「대외무역법」이나 「축산물 위생관리법」에서 정하는 바에 따른다.

제3조(다른 법률과의 관계) 이 법은 농수산물 또는 그 가공품의 원산지 표시에 대하여 다른 법률에 우선하여 적용한다. <개정 2013. 7. 30., 2016. 12. 2.>

제4조(농수산물의 원산지 표시의 심의) 이 법에 따른 농산물·수산물 및 그 가공품 또는 조리하여 판매하는 쌀·김치류, 축산물(「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 축산물을 말한다. 이하 같다) 및 수산물 등의 원산지 표시 등에 관한 사항은 「농수산물 품질관리법」 제3조에 따른 농수산물품질관리심의회(이하 “심의회”라 한다)에서 심의한다.

〈개정 2011. 7. 21., 2016. 12. 2.〉

제2장 원산지 표시 등

제5조(원산지 표시) ① 대통령령으로 정하는 농수산물 또는 그 가공품을 수입하는 자, 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매를 포함한다. 이하 같다)하는 자 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 다음 각 호에 대하여 원산지를 표시하여야 한다. 〈개정 2016. 12. 2.〉

1. 농수산물
 2. 농수산물 가공품(국내에서 가공한 가공품은 제외한다)
 3. 농수산물 가공품(국내에서 가공한 가공품에 한정한다)의 원료
- ② 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 제1항에 따라 원산지를 표시한 것으로 본다. 〈개정 2011. 7. 21., 2011. 11. 22., 2015. 6. 22., 2016. 12. 2., 2020. 2. 18.〉
1. 「농수산물 품질관리법」 제5조 또는 「소금산업 진흥법」 제33조에 따른 표준규격품의 표시를 한 경우
 2. 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증의 표시, 같은 법 제14조에 따른 품질인증품의 표시 또는 「소금산업 진흥법」 제39조에 따른 우수천일염인증의 표시를 한 경우
 - 2의2. 「소금산업 진흥법」 제40조에 따른 천일염생산방식인증의 표시를 한 경우
 3. 「소금산업 진흥법」 제41조에 따른 친환경천일염인증의 표시를 한 경우
 4. 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리의 표시를 한 경우
 5. 「농수산물 품질관리법」 제34조 또는 「소금산업 진흥법」 제38조에 따른 지리적 표시를 한 경우
 - 5의2. 「식품산업진흥법」 제22조의2 또는 「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제30조에 따른 원산지인증의 표시를 한 경우
 - 5의3. 「대외무역법」 제33조에 따라 수출입 농수산물이나 수출입 농수산물 가공품의 원산지를 표시한 경우
 6. 다른 법률에 따라 농수산물의 원산지 또는 농수산물 가공품의 원료의 원산지를 표시한 경우
- ③ 식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다. 이하 같다)에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다. 다만, 「식품산업진흥법」 제22조의2 또는 「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제30조에 따른 원산지인증의 표시를 한

경우에는 원산지를 표시한 것으로 보며, 쇠고기의 경우에는 식육의 종류를 별도로 표시하여야 한다. <개정 2015. 6. 22., 2020. 2. 18.>

④ 제1항이나 제3항에 따른 표시대상, 표시를 하여야 할 자, 표시기준은 대통령령으로 정하고, 표시방법과 그 밖에 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동 부령으로 정한다. <개정 2013. 3. 23.>

제6조(거짓 표시 등의 금지) ① 누구든지 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.

1. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
2. 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위
3. 원산지를 위장하여 판매하거나, 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 다른 농수산물이나 가공품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관이나 진열하는 행위

② 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 자는 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.

1. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
2. 원산지를 위장하여 조리·판매·제공하거나, 조리하여 판매·제공할 목적으로 농수산물이나 그 가공품의 원산지 표시를 손상·변경하여 보관·진열하는 행위
3. 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 원산지가 다른 동일 농수산물이나 그 가공품을 혼합하여 조리·판매·제공하는 행위

③ 제1항이나 제2항을 위반하여 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 및 위장판매의 범위 등 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동 부령으로 정한다. <개정 2013. 3. 23.>

④ 「유통산업발전법」 제2조제3호에 따른 대규모점포를 개설한 자는 임대인 형태로 운영되는 점포(이하 “임대점포”라 한다)의 임차인 등 운영자가 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하도록 방치하여서는 아니 된다. <신설 2011. 7. 25.>

⑤ 「방송법」 제9조제5항에 따른 승인을 받고 상품소개와 판매에 관한 전문편성을 행하는 방송채널사용사업자는 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰하는 자가 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하도록 방치하여서는 아니 된다. <신설 2016. 12. 2.>

제6조의2(과징금) ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다) 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)은 제6조제1항 또는 제2항을 2년 이내에 2회 이상 위반한 자에게 그 위반금액의 5배 이하에 해당하는 금액을 과징금으로 부과·징수할 수 있다. 이 경우 제6조제1항을 위반한 횟수와 같은 조 제2항을 위반한 횟수는 합산한다. <개정 2016. 5. 29., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

② 제1항에 따른 위반금액은 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 농수산물이나 그 가공품의 판매금액으로서 각 위반행위별 판매금액을 모두 더한 금액을 말한다. 다만, 통관 단계의 위반금액은 제6조제1항을 위반한 농수산물이나 그 가공품의 수입 신고 금액으로서 각 위반행위별 수입 신고 금액을 모두 더한 금액을 말한다. <개정 2017. 10. 13.>

③ 제1항에 따른 과징금 부과·징수의 세부기준, 절차, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

④ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 과징금을 내야 하는 자가 납부기한까지 내지 아니하면 국세 또는 지방세 체납처분의 예에 따라 징수한다. <개정 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

[본조신설 2014. 6. 3.]

제7조(원산지 표시 등의 조사) ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제5조에 따른 원산지의 표시 여부·표시사항과 표시방법 등의 적정성을 확인하기 위하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 관계 공무원으로 하여금 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 수거하거나 조사하게 하여야 한다. 이 경우 관세청장의 수거 또는 조사 업무는 제5조제1항의 원산지 표시 대상 중 수입하는 농수산물이나 농수산물 가공품(국내에서 가공한 가공품은 제외한다)에 한정한다. <개정 2013. 3. 23., 2014. 6. 3., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

② 제1항에 따른 조사 시 필요한 경우 해당 영업장, 보관창고, 사무실 등에 출입하여 농수산물이나 그 가공품 등에 대하여 확인·조사 등을 할 수 있으며 영업과 관련된 장부나 서류의 열람을 할 수 있다.

③ 제1항이나 제2항에 따른 수거·조사·열람을 하는 때에는 원산지의 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 판매하거나 가공하는 자 또는 조리하여 판매·제공하는 자는 정당한 사유 없이 이를 거부·방해하거나 기피하여서는 아니 된다.

④ 제1항이나 제2항에 따른 수거 또는 조사를 하는 관계 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 하며, 출입 시 성명·출입시간·출입목적 등이 표시된 문서를 관계인에게 교부하여야 한다.

⑤ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장이나 시·도지사는 제1항에 따른 수거·조사를 하는 경우 업종, 규모, 거래 품목 및 거래 형태 등을 고려하여 매년 인력·재원 운영계획을 포함한 자체 계획(이하 이 조에서 “자체 계획”이라 한다)을 수립한 후 그에 따라 실시하여야 한다. <신설 2018. 12. 31.>

⑥ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장이나 시·도지사는 제1항에 따른 수거·조사를 실시한 경우 다음 각 호의 사항에 대하여 평가를 실시하여야 하며 그 결과를 자체 계획에 반영하여야 한다. <신설 2018. 12. 31.>

1. 자체 계획에 따른 추진 실적
2. 그 밖에 원산지 표시 등의 조사와 관련하여 평가가 필요한 사항

- ⑦ 제6항에 따른 평가와 관련된 기준 및 절차에 관한 사항은 대통령령으로 정한다.
〈신설 2018. 12. 31.〉

제8조(영수증 등의 비치) 제5조제3항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 자는 「축산물 위생 관리법」 제31조나 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제18조 등 다른 법률에 따라 발급받은 원산지 등이 기재된 영수증이나 거래명세서 등을 매입일부터 6개월간 비치·보관하여야 한다. 〈개정 2013. 12. 27., 2016. 12. 2.〉

제9조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 등) ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제5조나 제6조를 위반한 자에 대하여 다음 각 호의 처분을 할 수 있다. 다만, 제5조제3항을 위반한 자에 대한 처분은 제1호에 한 정한다. 〈개정 2013. 3. 23., 2016. 12. 2., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.〉

1. 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령
 2. 위반 농수산물이나 그 가공품의 판매 등 거래행위 금지
- ② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음 각 호의 자가 제5조를 위반하여 2년 이내에 2회 이상 원산지를 표시하지 아니하거나, 제6조를 위반함에 따라 제1항에 따른 처분이 확정된 경우 처분과 관련된 사항을 공표하여야 한다. 다만, 농림축산식품부장관이나 해양수산부장관이 심의회의 심의를 거쳐 공표의 실효성이 없다고 인정하는 경우에는 처분과 관련된 사항을 공표하지 아니할 수 있다. 〈개정 2011. 7. 25., 2013. 3. 23., 2016. 5. 29., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.〉
1. 제5조제1항에 따라 원산지의 표시를 하도록 한 농수산물이나 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 가공하는 자
 2. 제5조제3항에 따라 음식물을 조리하여 판매·제공하는 자
- ③ 제2항에 따라 공표를 하여야 하는 사항은 다음 각 호와 같다. 〈개정 2016. 5. 29.〉
1. 제1항에 따른 처분 내용
 2. 해당 영업소의 명칭
 3. 농수산물의 명칭
 4. 제1항에 따른 처분을 받은 자가 입점하여 판매한 「방송법」 제9조제5항에 따른 방송 채널사용사업자 또는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제20조에 따른 통신판매증개업자의 명칭
 5. 그 밖에 처분과 관련된 사항으로서 대통령령으로 정하는 사항
- ④ 제2항의 공표는 다음 각 호의 자의 홈페이지에 공표한다. 〈신설 2016. 5. 29., 2017. 10. 13.〉
1. 농림축산식품부

2. 해양수산부
 - 2의2. 관세청
 3. 국립농산물품질관리원
 4. 대통령령으로 정하는 국가검역·검사기관
 5. 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도, 시·군·구(자치구를 말한다)
 6. 한국소비자원
 7. 그 밖에 대통령령으로 정하는 주요 인터넷 정보제공 사업자
- ⑤ 제1항에 따른 처분과 제2항에 따른 공표의 기준·방법 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <신설 2016. 5. 29.>

제9조의2(원산지 표시 위반에 대한 교육) ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제9조제2항 각 호의 자가 제5조 또는 제6조를 위반하여 제9조제1항에 따른 처분이 확정된 경우에는 농수산물 원산지 표시제도 교육을 이수하도록 명하여야 한다. <개정 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

② 제1항에 따른 이수명령의 이행기간은 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 4개월 이내로 정한다. <개정 2020. 5. 26.>

③ 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 제1항 및 제2항에 따른 농수산물 원산지 표시제도 교육을 위하여 교육시행지침을 마련하여 시행하여야 한다.

④ 제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 교육내용, 교육대상, 교육기관, 교육기간 및 교육시행지침 등 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

[본조신설 2016. 5. 29.]

제10조(농수산물의 원산지 표시에 관한 정보제공) ① 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 농수산물의 원산지 표시와 관련된 정보 중 방사성물질이 유출된 국가 또는 지역 등 국민이 알아야 할 필요가 있다고 인정되는 정보에 대하여는 「공공기관의 정보공개에 관한 법률」에서 허용하는 범위에서 이를 국민에게 제공하도록 노력하여야 한다. <개정 2013. 3. 23., 2013. 8. 13.>

② 제1항에 따라 정보를 제공하는 경우 제4조에 따른 심의회의 심의를 거칠 수 있다.

③ 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 제1항에 따라 국민에게 정보를 제공하고자 하는 경우 「농수산물 품질관리법」 제103조에 따른 농수산물안전정보시스템을 이용할 수 있다. <개정 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

제3장 보칙

제11조(명예감시원) ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 「농수산물 품질관리법」 제104조의 농수산물 명예감시원에게 농수산물이나 그 가공품의 원산지 표시를 지도·홍보·계몽하거나 위반사항을 신고하게 할 수 있다.

〈개정 2011. 7. 21., 2013. 3. 23., 2020. 5. 26.〉

② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 활동에 필요한 경비를 지급할 수 있다. 〈개정 2013. 3. 23., 2020. 5. 26.〉

제12조(포상금 지급 등) ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제5조 및 제6조를 위반한 자를 주무관청이나 수사기관에 신고하거나 고발한 자에 대하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 예산의 범위에서 포상금을 지급할 수 있다. 〈개정 2013. 3. 23., 2016. 12. 2., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.〉

② 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 농수산물 원산지 표시의 활성화를 모범적으로 시행하고 있는 지방자치단체, 개인, 기업 또는 단체에 대하여 우수사례로 발굴하거나 시상할 수 있다. 〈신설 2016. 12. 2.〉

③ 제2항에 따른 시상의 내용 및 방법 등에 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동 부령으로 정한다. 〈신설 2016. 12. 2.〉

[제목개정 2016. 12. 2.]

제13조(권한의 위임 및 위탁) 이 법에 따른 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장의 권한은 그 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 소속 기관의 장, 관계 행정기관의 장에게 위임 또는 위탁할 수 있다. 〈개정 2013. 3. 23., 2016. 12. 2., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.〉

[제목개정 2016. 12. 2.]

제13조의2(행정기관 등의 업무협조) ① 국가 또는 지방자치단체, 그 밖에 법령 또는 조례에 따라 행정권한을 가지고 있거나 위임 또는 위탁받은 공공단체나 그 기관 또는 사인은 원산지 표시제의 효율적인 운영을 위하여 서로 협조하여야 한다.

② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장은 원산지 표시제의 효율적인 운영을 위하여 필요한 경우 국가 또는 지방자치단체의 전자정보처리 체계의 정보 이용 등에 대한 협조를 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 요청할 수 있다. 이 경우 협조를 요청받은 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 특별한 사유가 없으면 이에 따라야 한다. 〈개정 2013. 3. 23., 2017. 10. 13.〉

③ 제1항 및 제2항에 따른 협조의 절차 등은 대통령령으로 정한다.

[본조신설 2011. 7. 25.]

제4장 벌칙

제14조(벌칙) ① 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 자는 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(併科)할 수 있다. 〈개정 2016. 12. 2.〉

② 제1항의 죄로 형을 선고받고 그 형이 확정된 후 5년 이내에 다시 제6조제1항 또는

제2항을 위반한 자는 1년 이상 10년 이하의 징역 또는 500만원 이상 1억5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있다. <신설 2016. 12. 2.>

제15조 삭제 <2016. 12. 2.>

제16조(벌칙) 제9조제1항에 따른 처분을 이행하지 아니한 자는 1년 이하의 징역이나 1천만원 이하의 벌금에 처한다.

제16조의2(자수자에 대한 특례) 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 자가 자신의 위반사실을 자수한 때에는 그 형을 감경하거나 면제한다. 이 경우 제7조에 따라 조사권한을 가진 자 또는 수사기관에 자신의 위반사실을 스스로 신고한 때를 자수한 때로 본다.
[본조신설 2020. 5. 26.]

제17조(양벌규정) 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제14조 또는 제16조에 해당하는 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인이나 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다. <개정 2020. 5. 26.>

제18조(과태료) ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게는 1천만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2011. 7. 25., 2016. 12. 2.>

1. 제5조제1항·제3항을 위반하여 원산지 표시를 하지 아니한 자
2. 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법을 위반한 자
3. 제6조제4항을 위반하여 임대점포의 임차인 등 운영자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 자
- 3의2. 제6조제5항을 위반하여 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 자
4. 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 자
5. 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 아니한 자
- ② 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 아니한 자에게는 500만원 이하의 과태료를 부과한다. <신설 2016. 5. 29.>
- ③ 제1항 및 제2항에 따른 과태료는 대통령령으로 정하는 바에 따라 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 부과·징수한다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 5. 29., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

부칙 〈제17618호, 2020. 12. 8.〉 (양식산업발전법)

제1조(시행일) 이 법률은 공포한 날부터 시행한다.

제2조(다른 법률의 개정) ① 부터 ③ 까지 생략

④ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조제2호 중 “「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 어업활동”을
“「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 어업활동 및 같은 호 마목에 따른
양식업활동”으로 한다.

⑤ 부터 ⑬ 까지 생략

I. 유치원급식 운영관리

II. 유치원급식 영양관리

III. 참고문헌

IV. 부록

▣ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령

(약칭: 원산지표시법 시행령)

[시행 2021. 1. 5] [대통령령 제31380호, 2021. 1. 5, 타법개정]



제1조(목적) 이 영은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(통신판매의 범위) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」(이하 “법”이라 한다) 제2조 제7호에서 “대통령령으로 정하는 판매”란 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제12조에 따라 신고한 통신판매업자의 판매(전단지를 이용한 판매는 제외한다) 또는 같은 법 제20조제2항에 따른 통신판매중개업자가 운영하는 사이버몰(컴퓨터 등과 정보통신설비를 이용하여 재화를 거래할 수 있도록 설정된 가상의 영업장을 말한다)을 이용한 판매를 말한다. <개정 2013. 3. 23., 2019. 6. 18.>

제3조(원산지의 표시대상) ① 법 제5조제1항 각 호 외의 부분에서 “대통령령으로 정하는 농수산물 또는 그 가공품”이란 다음 각 호의 농수산물 또는 그 가공품을 말한다. <개정 2013. 3. 23., 2018. 12. 11.>

1. 유통질서의 확립과 소비자의 올바른 선택을 위하여 필요하다고 인정하여 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 고시한 농수산물 또는 그 가공품
2. 「대외무역법」 제33조에 따라 산업통상자원부장관이 공고한 수입 농수산물 또는 그 가공품. 다만, 「대외무역법 시행령」 제56조제2항에 따라 원산지 표시를 생략할 수 있는 수입 농수산물 또는 그 가공품은 제외한다.

② 법 제5조제1항제3호에 따른 농수산물 가공품의 원료에 대한 원산지 표시대상은 다음 각 호와 같다. 다만, 물, 식품첨가물, 주정(酒精) 및 당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품을 포함한다)는 배합 비율의 순위와 표시대상에서 제외한다. <개정 2011. 10. 10., 2012. 12. 27., 2013. 3. 23., 2014. 1. 28., 2015. 6. 1., 2016. 2. 3., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11., 2019. 3. 14.>

1. 원료 배합 비율에 따른 표시대상

- 가. 사용된 원료의 배합 비율에서 한 가지 원료의 배합 비율이 98퍼센트 이상인 경우에는 그 원료
- 나. 사용된 원료의 배합 비율에서 두 가지 원료의 배합 비율의 합이 98퍼센트 이상인 원료가 있는 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 2순위까지의 원료
- 다. 가목 및 나목 외의 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 3순위까지의 원료
- 라. 가목부터 다목까지의 규정에도 불구하고 김치류 및 절임류(소금으로 절이는 절임류에 한정한다)의 경우에는 다음의 구분에 따른 원료

- 1) 김치류 중 고춧가루(고춧가루가 포함된 가공품을 사용하는 경우에는 그 가공품에 사용된 고춧가루를 포함한다. 이하 같다)를 사용하는 품목은 고춧가루 및 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 고춧가루 및 소금
 - 2) 김치류 중 고춧가루를 사용하지 아니하는 품목은 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 소금
 - 3) 절임류는 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 소금. 다만, 소금을 제외한 원료 중 한 가지 원료의 배합 비율이 98퍼센트 이상인 경우에는 그 원료와 소금으로 한다.
2. 제1호에 따른 표시대상 원료로서 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 식품등의 표시기준에서 정한 복합원재료를 사용한 경우에는 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시하는 기준에 따른 원료
- ③ 제2항을 적용할 때 원료(가공품의 원료를 포함한다. 이하 이 항에서 같다) 농수산물의 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에는 그 원료 농수산물이 같은 항에 따른 원산지 표시대상이 아니더라도 그 원료 농수산물의 원산지를 표시해야 한다. 다만, 원료 농수산물이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 원료 농수산물의 원산지 표시를 생략할 수 있다. <개정 2019. 6. 18.>
1. 제1항제1호에 따라 고시한 원산지 표시대상에 해당하지 않는 경우
 2. 제2항 각 호 외의 부분 단서에 따른 식품첨가물, 주정 및 당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품을 포함한다)의 원료로 사용된 경우
 3. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조의 표시기준에 따라 원재료명 표시를 생략할 수 있는 경우
- ④ 삭제 <2015. 6. 1.>
- ⑤ 법 제5조제3항에서 “대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우”란 다음 각 호의 것을 조리하여 판매·제공하는 경우를 말한다. 이 경우 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며, 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함한다. <개정 2011. 10. 10., 2012. 12. 27., 2014. 1. 28., 2016. 2. 3., 2019. 6. 18., 2019. 10. 29.>
1. 쇠고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
 2. 돼지고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
 3. 닭고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
 4. 오리고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
 5. 양고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
- 5의2. 염소(유산양을 포함한다. 이하 같다)고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)

6. 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품을 포함하며, 쌀에는 찹쌀, 현미 및 찌쌀을 포함한다. 이하 같다)
7. 배추김치(배추김치가공품을 포함한다)의 원료인 배추(얼갈이배추와 봄동배추를 포함한다. 이하 같다)와 고춧가루
- 7의2. 두부류(가공두부, 유바는 제외한다), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩(콩가공품을 포함한다. 이하 같다)
8. 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외한다. 이하 같다), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미(해당 수산물가공품을 포함한다. 이하 같다)
9. 조리하여 판매·제공하기 위하여 수족관 등에 보관·진열하는 살아있는 수산물
- ⑥ 제5항 각 호의 원산지 표시대상 중 가공품에 대해서는 주원료를 표시해야 한다. 이 경우 주원료 표시에 관한 세부기준에 대해서는 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시한다. <신설 2019. 6. 18.>
- ⑦ 농수산물이나 그 가공품의 신뢰도를 높이기 위하여 필요한 경우에는 제1항부터 제3항까지, 제5항 및 제6항에 따른 표시대상이 아닌 농수산물과 그 가공품의 원료에 대해서도 그 원산지를 표시할 수 있다. 이 경우 법 제5조제4항에 따른 표시기준과 표시방법을 준수하여야 한다. <신설 2015. 6. 1., 2019. 6. 18.>

제4조(원산지 표시를 하여야 할 자) 법 제5조제3항에서 “대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자”란 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 마목의 위탁급식영업을 하는 영업소나 같은 법 시행령 제2조의 집단급식소를 설치·운영하는 자를 말한다.

제5조(원산지의 표시기준) ① 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시기준은 별표 1과 같다.
 ② 제1항에서 규정한 사항 외에 원산지의 표시기준에 관하여 필요한 사항은 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시한다. <개정 2013. 3. 23.>

제5조의2(과징금의 부과 및 징수) ① 법 제6조의2제1항에 따른 과징금의 부과기준은 별표 1의2와 같다.

- ② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다)는 법 제6조의2제1항에 따라 과징금을 부과하려면 그 위반행위의 종류와 과징금의 금액 등을 명시하여 과징금을 낼 것을 과징금 부과대상자에게 서면으로 알려야 한다. <개정 2016. 11. 15., 2018. 12. 11.>
- ③ 제2항에 따라 통보를 받은 자는 납부 통지일부터 30일 이내에 과징금을 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사가 정하는 수납기관에 내야 한다. 다만, 천재지변이나 그 밖의 부득이한 사유로 납부기한까지 과징금을 낼 수 없는 경우

에는 그 사유가 없어진 날부터 7일 이내에 내야 한다. <개정 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

④ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사는 법 제6조의2제1항에 따라 과징금 부과처분을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유로 과징금의 전액을 한꺼번에 내기 어렵다고 인정되는 경우에는 그 납부기한을 연장하거나 분할 납부하게 할 수 있다. 이 경우 필요하다고 인정하는 때에는 담보를 제공하게 할 수 있다. <신설 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

1. 재해 등으로 재산에 현저한 손실을 입은 경우

2. 경제 여건이나 사업 여건의 악화로 사업이 중대한 위기에 있는 경우

3. 과징금을 한꺼번에 내면 자금사정에 현저한 어려움이 예상되는 경우

⑤ 제4항에 따라 과징금의 납부기한의 연장 또는 분할 납부를 하려는 자는 그 납부기한의 5일 전까지 납부기한의 연장 또는 분할 납부의 사유를 증명하는 서류를 첨부하여 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사에게 신청하여야 한다. <신설 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

⑥ 제4항에 따른 납부기한의 연장은 그 납부기한의 다음 날부터 1년을 초과할 수 없다. <신설 2016. 6. 30.>

⑦ 제4항에 따라 분할 납부를 하게 하는 경우 각 분할된 납부기한의 간격은 4개월을 초과할 수 없으며, 분할 횟수는 3회를 초과할 수 없다. <신설 2016. 6. 30.>

⑧ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사는 제4항에 따라 납부기한이 연장되거나 분할 납부가 허용된 과징금의 납부의무자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하게 되면 납부기한 연장 또는 분할 납부 결정을 취소하고 과징금을 한꺼번에 징수할 수 있다. <신설 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

1. 분할 납부하기로 결정된 과징금을 납부기한까지 내지 아니한 경우

2. 강제집행, 경매의 개시, 법인의 해산, 국세 또는 지방세의 체납처분을 받은 경우 등 과징금의 전부 또는 잔여분을 징수할 수 없다고 인정되는 경우

⑨ 제3항에 따라 과징금을 받은 수납기관은 지체없이 그 사실을 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사에게 알려야 한다. <개정 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

⑩ 제1항부터 제9항까지에서 규정한 사항 외에 과징금의 부과·징수에 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동부령으로 정한다. <개정 2016. 6. 30.>

[본조신설 2015. 6. 1.]

제6조(원산지 표시 등의 조사) ① 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 법 제7조제1항에 따라 수거한 시료의 원산지를 판정하기 위하여 필요한 경우에는 검정기관을 지정·고시할 수 있다.

② 농림축산식품부장관 및 해양수산부장관은 원산지 검정방법 및 세부기준을 정하여

고시할 수 있다.

③ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장이나 시·도지사는 법 제7조제6항에 따라 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품에 대한 수거·조사를 위한 자체 계획(이하 “자체계획”이라 한다)에 따른 추진 실적 등을 평가할 때에는 다음 각 호의 사항을 중심으로 평가해야 한다.

1. 자체계획 목표의 달성도
2. 추진 과정의 효율성
3. 인력 및 자원 활용의 적정성

[전문개정 2019. 6. 18.]

제6조의2(원산지통합관리시스템의 구축·운영) ① 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 법 제7조제1항에 따른 원산지 조사 업무의 효율적인 운영을 위하여 원산지 표시 조사 자료를 통합관리하는 시스템(이하 “원산지통합관리시스템”이라 한다)을 구축·운영할 수 있다.

② 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 원산지통합관리시스템의 운영을 위하여 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)에게 정보제공을 요청할 수 있다. 이 경우 협조를 요청받은 관계 중앙행정기관의 장은 정당한 사유가 없으면 그 요청에 따라야 한다.

[본조신설 2019. 6. 18.]

제7조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 및 공표) ① 법 제9조제1항에 따른 처분은 다음 각 호의 구분에 따라 한다.

1. 법 제5조제1항을 위반한 경우: 표시의 이행명령 또는 거래행위 금지
 2. 법 제5조제3항을 위반한 경우: 표시의 이행명령
 3. 법 제6조를 위반한 경우: 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령 또는 거래행위 금지
- ② 법 제9조제2항에 따른 홈페이지 공표의 기준·방법은 다음 각 호와 같다. <신설 2012. 1. 25., 2013. 3. 23., 2016. 11. 15., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11.>

1. 공표기간: 처분이 확정된 날부터 12개월
2. 공표방법

- 가. 농림축산식품부, 해양수산부, 관세청, 국립농산물품질관리원, 국립수산물품질관리원, 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도(이하 “시·도”라 한다), 시·군·구(자치구를 말한다. 이하 같다) 및 한국소비자원의 홈페이지에 공표하는 경우: 이용자가 해당 기관의 인터넷 홈페이지 첫 화면에서 볼 수 있도록 공표
- 나. 주요 인터넷 정보제공 사업자의 홈페이지에 공표하는 경우: 이용자가 해당 사업자의 인터넷 홈페이지 화면 검색창에 “원산지”가 포함된 검색어를 입력하면 볼 수 있도록 공표

③ 법 제9조제3항제5호에서 “대통령령으로 정하는 사항”이란 다음 각 호의 사항을 말한다. <개정 2012. 1. 25., 2013. 3. 23., 2016. 11. 15.>

1. “「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 위반 사실의 공표”라는 내용의 표제
2. 영업의 종류
3. 영업소의 주소(「유통산업발전법」 제2조제3호에 따른 대규모점포에 입점·판매한 경우 그 대규모점포의 명칭 및 주소를 포함한다)
4. 농수산물 가공품의 명칭
5. 위반 내용
6. 처분권자 및 처분일
7. 법 제9조제1항에 따른 처분을 받은 자가 입점하여 판매한 「방송법」 제9조제5항에 따른 방송채널사용사업자의 채널명 또는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제20조에 따른 통신판매중개업자의 홈페이지 주소

④ 법 제9조제4항제4호에서 “대통령령으로 정하는 국가검역·검사기관”이란 국립수산물품질관리원을 말한다. <신설 2016. 11. 15.>

⑤ 법 제9조제4항제7호에서 “대통령령으로 정하는 주요 인터넷 정보제공 사업자”란 포털서비스(다른 인터넷주소·정보 등의 검색과 전자우편·커뮤니티 등을 제공하는 서비스를 말한다)를 제공하는 자로서 공표일이 속하는 연도의 전년도 말 기준 직전 3개월간의 일일평균 이용자수가 1천만명 이상인 정보통신서비스 제공자를 말한다. <신설 2012. 1. 25., 2015. 6. 1., 2016. 11. 15.>

제7조의2(농수산물 원산지 표시제도 교육) ① 법 제9조의2제1항에 따른 농수산물 원산지 표시제도 교육(이하 이 조에서 “원산지 교육”이라 한다)은 다음 각 호의 내용을 포함하여야 한다.

1. 원산지 표시 관련 법령 및 제도
 2. 원산지 표시방법 및 위반자 처벌에 관한 사항
- ② 원산지 교육은 2시간 이상 실시되어야 한다.
- ③ 원산지 교육의 대상은 법 제9조제2항 각 호의 자 중에서 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로 한다. <개정 2019. 6. 18.>
1. 법 제5조를 위반하여 농수산물이나 그 가공품 등의 원산지 등을 표시하지 않아 법 제9조제1항에 따른 처분을 2년 이내에 2회 이상 받은 자
 2. 법 제6조를 위반하여 농수산물이나 그 가공품 등의 원산지 등을 거짓으로 표시하여 법 제9조제1항에 따른 처분을 받은 자
- ④ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사는 제3항에 따른 원산지 교육을 받아야 하는 자(이하 이 항에서 “원산지 교육대상자”라 한다)에게 농림축산식품부와 해양수산부의 공동부령으로 정하는 사유가 있는 경우에는 원산지 교육 대상자의 종업원 중 원산지 표시의 관리책임을 맡은 자에게 원산지 교육대상자를 대신

하여 원산지 교육을 받게 할 수 있다. <개정 2018. 12. 11.>

⑤ 원산지 교육을 실시하는 교육기관은 다음 각 호와 같다.

1. 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제11조의2에 따른 농림수산물교육문화정보원
2. 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시하는 교육전문기관 또는 단체

⑥ 제1항부터 제5항까지에서 정한 사항 외에 원산지 교육의 방법, 절차, 그 밖에 교육에 필요한 사항은 법 제9조의2제3항에 따른 교육시행지침으로 정한다.

[본조신설 2017. 5. 29.]

제8조(포상금) ① 법 제12조제1항에 따른 포상금은 1천만원의 범위에서 지급할 수 있다. <개정 2017. 5. 29., 2018. 12. 11.>

② 법 제12조제1항에 따른 신고 또는 고발이 있는 후에 같은 위반행위에 대하여 같은 내용의 신고 또는 고발을 한 사람에게는 포상금을 지급하지 아니한다. <개정 2017. 5. 29.>

③ 제1항 및 제2항에서 규정한 사항 외에 포상금의 지급 대상자, 기준, 방법 및 절차 등에 관하여 필요한 사항은 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시한다. <개정 2013. 3. 23., 2017. 5. 29.>

제9조(권한의 위임) ① 법 제13조에 따라 농림축산식품부장관은 농산물 및 그 가공품에 관한 다음 각 호의 권한을 국립농산물품질관리원장에게 위임하고, 해양수산부장관은 수산물 및 그 가공품에 관한 다음 각 호의 권한을 국립수산물품질관리원장에게 위임한다. <개정 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2015. 6. 1., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11., 2019. 6. 18.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수

1의2. 법 제7조에 따른 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품의 수거·조사, 자체 계획의 수립·시행, 자체 계획에 따른 추진 실적 등의 평가 및 이 영 제6조의2에 따른 원산지통합관리시스템의 구축·운영

2. 법 제9조에 따른 처분 및 공표

2의2. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반에 대한 교육

3. 법 제11조에 따른 명예감시원의 감독·운영 및 경비의 지급

4. 법 제12조에 따른 포상금의 지급

5. 법 제18조에 따른 과태료의 부과·징수

6. 제6조제2항에 따른 원산지 검정방법·세부기준 마련 및 그에 관한 고시

② 국립농산물품질관리원장 및 국립수산물품질관리원장은 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관의 승인을 받아 제1항에 따라 위임받은 권한의 일부를 소속 기관의 장에게 재위임할 수 있다. <개정 2011. 6. 7., 2013. 3. 23.>

③ 시·도지사는 법 제13조에 따라 다음 각 호의 권한을 시장·군수·구청장에게 위임한다. <개정 2015. 6. 1., 2017. 5. 29., 2019. 6. 18.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수
 - 1의2. 법 제7조에 따른 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품의 수거·조사
 2. 법 제9조에 따른 처분 및 공표
 - 2의2. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반에 대한 교육
 3. 법 제11조에 따른 명예감시원의 감독·운영 및 경비의 지급
 4. 법 제12조에 따른 포상금의 지급
 5. 법 제18조에 따른 과태료의 부과·징수
 - ④ 관세청장은 법 제13조에 따라 수입 농수산물과 그 가공품에 관한 다음 각 호의 권한을 세관장에게 위임한다. <신설 2017. 5. 29., 2018. 12. 11.>
 1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수
 2. 법 제7조에 따른 원산지 표시대상 수입 농수산물이나 수입 농수산물가공품의 수거·조사
 3. 법 제9조에 따른 처분 및 공표
 4. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반에 대한 교육
 5. 법 제12조에 따른 포상금의 지급
 6. 법 제18조제1항제1호·제2호·제4호 및 같은 조 제2항에 따른 과태료의 부과·징수
 - ⑤ 삭제 <2018. 12. 11.>
- [제목개정 2018. 12. 11.]

제9조의2(고유식별정보의 처리) 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장(제9조에 따라 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장의 권한을 위임받은 자를 포함한다) 또는 시·도지사(해당 권한이 위임·위탁된 경우에는 그 권한을 위임·위탁받은 자를 포함한다)는 다음 각 호의 사무를 수행하기 위하여 불가피한 경우 「개인정보 보호법 시행령」 제19조제1호에 따른 주민등록번호가 포함된 자료를 처리할 수 있다. <개정 2013. 3. 23., 2015. 6. 1., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11., 2019. 6. 18.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수에 관한 사무
 - 1의2. 법 제7조에 따른 원산지 표시 등의 조사에 관한 사무
 - 1의3. 법 제9조에 따른 원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 및 공표에 관한 사무
 - 1의4. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반 교육에 관한 사무
 2. 법 제11조에 따른 명예감시원 신고 및 경비지급에 관한 사무
 3. 법 제12조에 따른 포상금 지급에 관한 사무
 4. 제6조의2에 따른 원산지통합관리시스템의 구축·운영에 관한 사무
- [본조신설 2012. 1. 6.]

제9조의3(행정기관 등의 업무협조 절차) 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장은 법 제13조의2제2항에 따라 전자정보처리 체계의 정보 이용 등에 대한 협조를 관계 중앙 행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 요청할 경우 다음 각 호의 사항을 구체적으로 밝혀야 한다. <개정 2013. 3. 23., 2018. 12. 11.>

1. 협조 필요 사유
2. 협조 기간
3. 협조 방법
4. 그 밖에 필요한 사항

[본조신설 2012. 1. 25.]

제9조의4 삭제 <2020. 3. 3.>

제10조(과태료의 부과기준) 법 제18조제1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표 2와 같다. <개정 2017. 5. 29.>

부칙 <제31380호, 2021. 1. 5.>

(어려운 법령용어 정비를 위한 473개 법령의 일부개정에 관한 대통령령)

이 영은 공포한 날부터 시행한다. <단서 생략>

원산지의 표시기준(제5조제1항 관련)

1. 농수산물

가. 국산 농수산물

- 1) 국산 농산물: "국산"이나 "국내산" 또는 그 농산물을 생산·채취·사육한 지역의 시·도명이나 시·군·구명을 표시한다.
- 2) 국산 수산물: "국산"이나 "국내산" 또는 "연근해산"으로 표시한다. 다만, 양식 수산물이나 연안정착성 수산물 또는 내수면 수산물의 경우에는 해당 수산물을 생산·채취·양식·포획한 지역의 시·도명이나 시·군·구명을 표시할 수 있다.

나. 원양산 수산물

- 1) 「원양산업발전법」 제6조제1항에 따라 원양어업의 허가를 받은 어선이 해외수역에서 어획하여 국내에 반입한 수산물은 "원양산"으로 표시하거나 "원양산" 표시와 함께 "태평양", "대서양", "인도양", "남극해", "북극해"의 해역명을 표시한다.
- 2) 1)에 따른 표시 외에 연안국 법령에 따라 별도로 표시하여야 하는 사항이 있는 경우에는 1)에 따른 표시와 함께 표시할 수 있다.

다. 원산지가 다른 동일 품목을 혼합한 농수산물

- 1) 국산 농수산물로서 그 생산 등을 한 지역이 각각 다른 동일 품목의 농수산물을 혼합한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 3개 지역까지의 시·도명 또는 시·군·구명과 그 혼합 비율을 표시하거나 "국산", "국내산" 또는 "연근해산"으로 표시한다.
 - 2) 동일 품목의 국산 농수산물과 국산 외의 농수산물을 혼합한 경우에는 혼합비율이 높은 순서로 3개 국가(지역, 해역 등)까지의 원산지와 그 혼합비율을 표시한다.
- 라. 2개 이상의 품목을 포장한 수산물: 서로 다른 2개 이상의 품목을 용기에 담아 포장한 경우에는 혼합 비율이 높은 2개까지의 품목을 대상으로 가목2), 나목 및 제2호의 기준에 따라 표시한다.

2. 수입 농수산물과 그 가공품 및 반입 농수산물과 그 가공품

가. 수입 농수산물과 그 가공품(이하 "수입농수산물등"이라 한다)은 「대외무역법」에 따른 원산지를 표시한다.

나. 「남북교류협력에 관한 법률」에 따라 반입한 농수산물과 그 가공품(이하 "반입농수산물등"이라 한다)은 같은 법에 따른 원산지를 표시한다.

3. 농수산물 가공품(수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함한다)

- 가. 사용된 원료의 원산지를 제1호 및 제2호의 기준에 따라 표시한다.
- 나. 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 2개 국가(지역, 해역 등)까지의 원료 원산지와 그 혼합 비율을 각각 표시한다.
- 다. 원산지가 다른 동일 원료의 원산지별 혼합 비율이 변경된 경우로서 그 어느 하나의 변경의 폭이 최대 15퍼센트 이하이면 종전의 원산지별 혼합 비율이 표시된 포장재를 혼합 비율이 변경된 날부터 1년의 범위에서 사용할 수 있다.
- 라. 사용된 원료(물, 식품첨가물, 주정 및 당류는 제외한다)의 원산지가 모두 국산일 경우에는 원산지를 일괄하여 "국산"이나 "국내산" 또는 "연근해산"으로 표시할 수 있다.
- 마. 원료의 수급 사정으로 인하여 원료의 원산지 또는 혼합 비율이 자주 변경되는 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시하는 바에 따라 원료의 원산지와 혼합 비율을 표시할 수 있다.
 - 1) 특정 원료의 원산지나 혼합 비율이 최근 3년 이내에 연평균 3개국(회) 이상 변경되거나 최근 1년 동안에 3개국(회) 이상 변경된 경우와 최초 생산일부터 1년 이내에 3개국 이상 원산지 변경이 예상되는 신제품인 경우
 - 2) 원산지가 다른 동일 원료를 사용하는 경우
 - 3) 정부가 농수산물 가공품의 원료로 공급하는 수입쌀을 사용하는 경우
 - 4) 그 밖에 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 필요하다고 인정하여 고시하는 경우

과징금의 부과기준(제5조의2제1항 관련)

1. 일반기준

- 가. 과징금 부과기준은 2년간 2회 이상 위반한 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위로 적발된 날부터 다시 위반행위로 적발된 날을 각각 기준으로 하여 위반횟수를 계산한다.
- 나. 2년간 2회 위반한 경우에는 각각의 위반행위에 따른 위반금액을 합산한 금액을 기준으로 과징금을 산정·부과하고, 3회 이상 위반한 경우에는 해당 위반행위에 따른 위반금액을 기준으로 과징금을 산정·부과한다.
- 다. 법 제6조의2제2항에 따라 법 제6조제1항 위반 시 각 위반행위에 의한 판매금액은 해당 농수산물이나 농수산물 가공품의 판매량에 판매가격(해당 업소의 판매가격을 알 수 없는 경우에는 인근 2개 업소의 동일 품목 판매가격의 평균을 기준으로 한다. 다만, 평균가격을 산정할 수 없는 경우에는 해당 농수산물이나 농수산물 가공품의 매입가격에 30퍼센트를 가산한 금액을 기준으로 한다)을 곱한 금액으로 한다.
- 라. 법 제6조의2제2항에 따라 법 제6조제2항 위반 시 각 위반행위에 의한 판매금액은 다음 1) 및 2)에 따라 산출한다.
 - 1) $[\text{음식 판매가격} \times (\text{음식에 사용된 원산지를 거짓표시한 해당 농수산물이나 그 가공품의 원가} / \text{음식에 사용된 총 원료 원가})] \times \text{해당 음식의 판매인분 수}$
 - 2) 1)에 따른 판매금액 산출이 곤란할 경우, 원산지를 거짓표시한 해당 농수산물이나 그 가공품(음식에 사용되어 판매한 것에 한정한다)의 매입가격에 3배를 곱한 금액으로 한다.
- 마. 통관 단계의 수입 농수산물과 그 가공품(이하 "수입농수산물등"이라 한다) 및 반입 농수산물과 그 가공품(이하 "반입농수산물등"이라 한다)의 위반금액은 세관 수입 신고 금액으로 한다.

2. 세부 산출기준

- 가. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등의 경우에는 위반 수입농수산물등 및 반입농수산물등의 세관 수입신고 금액의 100분의 10 또는 3억원 중 적은 금액
- 나. 가목을 제외한 농수산물 및 그 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입 농수산물등을 포함한다)

위반금액	과징금의 금액
100만원 이하	위반금액 × 0.5
100만원 초과 500만원 이하	위반금액 × 0.7
500만원 초과 1,000만원 이하	위반금액 × 1.0
1,000만원 초과 2,000만원 이하	위반금액 × 1.5
2,000만원 초과 3,000만원 이하	위반금액 × 2.0
3,000만원 초과 4,500만원 이하	위반금액 × 2.5
4,500만원 초과 6,000만원 이하	위반금액 × 3.0
6,000만원 초과	위반금액 × 4.0(최고 3억원)

과태료의 부과기준(제10조 관련)

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 기준은 최근 1년간 같은 유형(제2호 각목을 기준으로 구분한다)의 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 한 날과 다시 같은 유형의 위반행위를 적발한 날을 각각 기준으로 하여 위반 횟수를 계산한다.

나. 부과권자는 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에 제2호에 따른 과태료 금액을 100분의 50의 범위에서 감경할 수 있다. 다만 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그러하지 아니하다.

- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
- 2) 위반행위자가 자연재해·화재 등으로 재산에 현저한 손실이 발생했거나 사업여건의 악화로 중대한 위기에 처하는 등의 사정이 있는 경우
- 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 위반행위의 동기와 그 결과 등을 고려하여 과태료를 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가. 법 제5조제1항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호	5만원 이상 1,000만원 이하		
나. 법 제5조제3항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호			
1) 삭제 <2017. 5. 29.>				
2) 쇠고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		100만원	200만원	300만원
3) 쇠고기 식육의 종류만 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
4) 돼지고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
5) 닭고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
6) 오리고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원

7) 양고기 또는 염소고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
8) 쌀의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
10) 콩의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
12) 살아있는 수산물의 원산지를 표시하지 않은 경우		5만원 이상 1,000만원 이하		
다. 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시 방법을 위반한 경우	법 제18조 제1항제2호	5만원 이상 1,000만원 이하		
라. 법 제6조제4항을 위반하여 임대점포의 임차인 등 운영자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항제3호	100만원	200만원	400만원
마. 법 제6조제5항을 위반하여 해당 방송 채널 등에 물건 판매증개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항제3호의2	100만원	200만원	400만원
바. 법 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 경우	법 제18조 제1항제4호	100만원	300만원	500만원
사. 법 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 않은 경우	법 제18조 제1항제5호	20만원	40만원	80만원
아. 법 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 않은 경우	법 제18조 제2항	30만원	60만원	100만원

3. 제2호가목 및 나목12)의 원산지 표시를 하지 않은 경우의 세부 부과기준

가. 농수산물(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함하며, 통신 판매의 경우는 제외한다)

- 1) 과태료 부과금액은 원산지 표시를 하지 않은 물량(판매를 목적으로 보관 또는 진열하고 있는 물량을 포함한다)에 적발 당일 해당 업소의 판매가격을 곱한 금액으로 한다.

2) 1)의 해당 업소의 판매가격을 알 수 없는 경우에는 인근 2개 업소의 동일 품목 판매가격의 평균을 기준으로 한다. 다만, 평균가격을 산정할 수 없는 경우에는 해당 농수산물에 30퍼센트를 가산한 금액을 기준으로 한다.

3) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과하되, 부과되는 총액은 1천만원을 초과할 수 없다.

나. 농수산물 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

1) 가공업자

기준액(연간 매출액)	과태료 부과금액(만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1억원 미만	20	30	60
1억원 이상 2억원 미만	30	50	100
2억원 이상 4억원 미만	50	100	200
4억원 이상 6억원 미만	100	200	400
6억원 이상 8억원 미만	150	300	600
8억원 이상 10억원 미만	200	400	800
10억원 이상 12억원 미만	250	500	1,000
12억원 이상 14억원 미만	400	600	1,000
14억원 이상 16억원 미만	500	700	1,000
16억원 이상 18억원 미만	600	800	1,000
18억원 이상 20억원 미만	700	900	1,000
20억원 이상	800	1,000	1,000

가) 연간 매출액은 처분 전년도에 해당 품목의 1년간 매출액을 기준으로 한다.

나) 신규영업·휴업 등 부득이한 사유로 처분 전년도에 1년간 매출액을 산출할 수 없거나 1년간 매출액을 기준으로 하는 것이 불합리한 것으로 인정되는 경우에는 전분기, 전월 또는 최근 1일 평균 매출액 중 가장 합리적인 기준에 따라 연간 매출액을 추계하여 산정한다.

다) 1개 업소에서 2개 품목 이상이 동시에 적발된 경우에는 각 품목의 연간 매출액을 합산한 금액을 기준으로 부과한다.

2) 판매업자: 가목의 기준을 준용하여 부과한다.

다. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등

1) 과태료 부과금액은 수입농수산물등 및 반입농수산물등의 세관 수입신고 금액의 100분의 10에 해당하는 금액으로 한다.

2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과하되 부과되는 총액은 1천만원을 초과할 수 없다.

라. 통신판매: 나목1)의 기준을 준용하여 부과한다.

4. 제2호다목의 원산지의 표시방법을 위반한 경우의 세부 부과기준

가. 농수산물(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함하며, 통신 판매의 경우와 식품접객업을 하는 영업소 및 집단급식소에서 조리하여 판매·제공 하는 경우는 제외한다)

- 1) 제3호가목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

나. 농수산물 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

- 1) 제3호나목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

다. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등

- 1) 과태료 부과금액은 제3호다목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50에 해당하는 금액으로 한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

라. 통신판매

- 1) 제3호라목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

마. 식품접객업을 하는 영업소 및 집단급식소

위반행위	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 삭제 <2017. 5. 29.>			
2) 쇠고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	25만원	100만원	150만원
3) 쇠고기 식육의 종류의 표시방법만 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
4) 돼지고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
5) 닭고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
6) 오리고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
8) 쌀의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
10) 콩의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
12) 살아있는 수산물의 원산지 표시방법을 위반한 경우	제2호나목12) 및 제3호가목의 기준에 따른 부과금액의 100분의 50		

▣ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙



[시행 2020. 4. 30.] [농림축산식품부령 제423호, 2020. 4. 27., 일부개정]

[시행 2020. 4. 30.] [해양수산부령 제406호, 2020. 4. 27., 일부개정]

제1조(목적) 이 규칙은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 및 같은 법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조 삭제 <2019. 9. 10.>

제3조(원산지의 표시방법) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」(이하 "법"이라 한다) 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법은 다음 각 호의 구분과 같다. <개정 2016. 2. 3., 2019. 9. 10.>

1. 법 제5조제1항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 경우: 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」(이하 "령"이라 한다) 제5조의 원산지의 표시기준에 따라 표시하되, 세부적인 표시방법은 별표 1부터 별표 3까지에 따를 것
2. 법 제5조제3항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 경우: 별표 3 및 별표 4에 따를 것

제4조(원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 등) 법 제6조제3항에 따른 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 및 위장판매의 범위는 별표 5와 같다.

제4조의2(과징금 부과·징수절차) ① 영 제5조의2에 따른 과징금의 부과·징수절차에 관하여는 「국고금 관리법 시행규칙」을 준용한다. 이 경우 납입고지서에는 이의신청방법 및 이의신청기간을 함께 기재하여야 한다. <개정 2017. 5. 30.>

② 영 제5조의2제4항에 따른 과징금 납부기한 연장 또는 분할 납부 신청서는 별지 제1호서식에 따른다. <신설 2017. 5. 30.>

[본조신설 2015. 6. 3.]

제5조(증표) 법 제7조제4항에 따른 관계 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제2호서식에 따른다. <개정 2017. 5. 30.>

제6조(농수산물 원산지 표시제도 교육 등) 영 제7조의2제4항에서 "농림축산식품부와 해양수산부의 공동부령으로 정하는 사유"란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유를 말한다.

1. 영 제7조의2제3항에 따른 원산지 교육을 받아야 하는 자(이하 이 조에서 "원산지 교육대상자"라 한다)가 질병, 사고, 구속 및 천재지변으로 법 제9조의2제2항에 따른 교육 이수명령의 이행기간 내에 교육을 받을 수 없는 경우
2. 원산지 교육대상자가 영업에 직접 종사하지 아니하는 경우
3. 원산지 교육대상자가 둘 이상의 장소에서 영업을 하는 경우

[전문개정 2019. 9. 10.]

제7조(원산지 표시 우수사례에 대한 시상 등) ① 법 제12조제2항에 따라 시상할 수 있는 농수산물 원산지 표시 우수사례는 다음 각 호와 같다.

1. 원산지 표시제도 활성화 우수사례
2. 원산지 표시 지도·점검 우수사례
3. 원산지 표시제도 개선 우수사례

② 제1항에서 규정한 사항 외에 농수산물 원산지 표시 우수사례 시상의 절차 및 방법은 「정부 표창 규정」에 따른다.

[본조신설 2017. 5. 30.]

제8조(규제의 재검토) 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 다음 각 호의 사항에 대하여 다음 각 호의 기준일을 기준으로 3년마다(매 3년이 되는 해의 기준일과 같은 날 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다. <개정 2017. 1. 2.>

1. 제3조에 따른 원산지의 표시방법: 2017년 1월 1일
2. 제4조에 따른 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 등의 범위: 2017년 1월 1일

[본조신설 2015. 1. 6.]

[제6조에서 이동 <2017. 5. 30.>]

부칙 <제406호, 2020. 4. 27.>

이 규칙은 2020년 4월 30일부터 시행한다.

농수산물 등의 원산지 표시방법(제3조제1호 관련)

1. 적용대상

- 가. 영 별표 1 제1호에 따른 농수산물
- 나. 영 별표 1 제2호에 따른 수입 농수산물과 그 가공품 및 반입 농수산물과 그 가공품

2. 표시방법

가. 포장재에 원산지를 표시할 수 있는 경우

- 1) 위치: 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 표시한다.
- 2) 문자: 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.
- 3) 글자 크기
 - 가) 포장 표면적이 3,000㎠ 이상인 경우: 20포인트 이상
 - 나) 포장 표면적이 50㎠ 이상 3,000㎠ 미만인 경우: 12포인트 이상
 - 다) 포장 표면적이 50㎠ 미만인 경우: 8포인트 이상. 다만, 8포인트 이상의 크기로 표시하기 곤란한 경우에는 다른 표시사항의 글자 크기와 같은 크기로 표시할 수 있다.
- 라) 가), 나) 및 다)의 포장 표면적은 포장재의 외형면적을 말한다. 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 식품 등의 표시기준에 따른 통조림·병조림 및 병제품에 라벨이 인쇄된 경우에는 그 라벨의 면적으로 한다.
- 4) 글자색: 포장재의 바탕색 또는 내용물의 색깔과 다른 색깔로 선명하게 표시한다.
- 5) 그 밖의 사항
 - 가) 포장재에 직접 인쇄하는 것을 원칙으로 하되, 지워지지 아니하는 잉크·각인·소인 등을 사용하여 표시하거나 스티커(붙임딱지), 전자저울에 의한 라벨지 등으로도 표시할 수 있다.
 - 나) 그물망 포장을 사용하는 경우 또는 포장을 하지 않고 엮거나 묶은 상태인 경우에는 꼬리표, 안쪽 표지 등으로도 표시할 수 있다.

나. 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우(다목의 경우는 제외한다)

- 1) 풋말, 안내표시판, 일괄 안내표시판, 상품에 붙이는 스티커 등을 이용하여 다음의 기준에 따라 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시한다. 다만, 원산지가 다른 동일 품목이 있는 경우에는 해당 품목의 원산지는 일괄 안내표시판에 표시하는 방법 외의 방법으로 표시하여야 한다.
 - 가) 풋말: 가로 8cm × 세로 5cm × 높이 5cm 이상

나) 안내표시판

- (1) 진열대: 가로 7cm × 세로 5cm 이상
- (2) 판매장소: 가로 14cm × 세로 10cm 이상
- (3) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에 따른 식육판매업 또는 같은 조 제8호에 따른 식육즉석판매가공업의 영업자가 진열장에 진열하여 판매하는 식육에 대하여 식육판매표지판을 이용하여 원산지를 표시하는 경우의 세부 표시방법은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따른다.

다) 일괄 안내표시판

- (1) 위치: 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 설치하여야 한다.
- (2) 크기: 나)(2)에 따른 기준 이상으로 하되, 글자 크기는 20포인트 이상으로 한다.

라) 상품에 붙이는 스티커: 가로 3cm × 세로 2cm 이상 또는 직경 2.5cm 이상이어야 한다.

- 2) 문자: 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.
- 3) 원산지를 표시하는 글자(일괄 안내표시판의 글자는 제외한다)의 크기는 제품의 명칭 또는 가격을 표시한 글자 크기의 1/2 이상으로 하되, 최소 12포인트 이상으로 한다.

다. 살아 있는 수산물의 경우

- 1) 보관시설(수족관, 활어차량 등)에 원산지별로 섞이지 않도록 구획(동일 어종의 경우만 해당한다)하고, 풋말 또는 안내표시판 등으로 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시한다.
- 2) 글자 크기는 30포인트 이상으로 하되, 원산지가 같은 경우에는 일괄하여 표시할 수 있다.
- 3) 문자는 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.

농수산물 가공품의 원산지 표시방법(제3조제1호 관련)

1. 적용대상: 영 별표 1 제3호에 따른 농수산물 가공품

2. 표시방법

가. 포장재에 원산지를 표시할 수 있는 경우

1) 위치: 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조의 표시기준에 따른 원재료명 표시란에 추가하여 표시한다. 다만, 원재료명 표시란에 표시하기 어려운 경우에는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 표시하되, 구매시점에 소비자가 원산지를 알 수 있도록 표시해야 한다.

2) 문자: 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.

3) 글자 크기

가) 10포인트 이상의 활자로 진하게(굵게) 표시해야 한다. 다만, 정보표시면 면적이 부족한 경우에는 10포인트보다 작게 표시할 수 있으나, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 원재료명의 표시와 동일한 크기로 진하게(굵게) 표시해야 한다.

나) 가)에 따른 글씨는 각각 장평 90% 이상, 자간 -5% 이상으로 표시해야 한다. 다만, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 각각 장평 50% 이상, 자간 -5% 이상으로 표시할 수 있다.

다) 삭제 <2019. 9. 10.>

라) 삭제 <2019. 9. 10.>

4) 글자색: 포장재의 바탕색과 다른 단색으로 선명하게 표시한다. 다만, 포장재의 바탕색이 투명한 경우 내용물과 다른 단색으로 선명하게 표시한다.

5) 그 밖의 사항

가) 포장재에 직접 인쇄하는 것을 원칙으로 하되, 지워지지 아니하는 잉크·각인·소인 등을 사용하여 표시하거나 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로도 표시할 수 있다.

나) 그물망 포장을 사용하는 경우에는 꼬리표, 안쪽 표지 등으로도 표시할 수 있다.

다) 최종소비자에게 판매되지 않는 농수산물 가공품을 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업자의 직영점과 가맹점에 제조·가공·조리를 목적으로 공급하는 경우에 가맹사업자가 원산지 정보를 판매시점 정보관리(POS, Point of Sales) 시스템을 통해 이미 알고 있으면 포장재 표시를 생략할 수 있다.

나. 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우: 별표 1 제2호나목을 준용하여 표시한다.

[별표 4] <개정 2020. 4. 27.>

영업소 및 집단급식소의 원산지 표시방법(제3조제2호 관련)

1. 공통적 표시방법

- 가. 음식명 바로 옆이나 밑에 표시대상 원료인 농수산물명과 그 원산지를 표시한다.
다만, 모든 음식에 사용된 특정 원료의 원산지가 같은 경우 그 원료에 대해서는 다음 예시와 같이 일괄하여 표시할 수 있다.

[예시]

우리 업소에서는 "국내산 쌀"만 사용합니다.

우리 업소에서는 "국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치"만 사용합니다.

우리 업소에서는 "국내산 한우 쇠고기"만 사용합니다.

우리 업소에서는 "국내산 넙치"만을 사용합니다.

- 나. 원산지의 글자 크기는 메뉴판이나 게시판 등에 적힌 음식명 글자 크기와 같거나 그 보다 커야 한다.

- 다. 원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목을 섞은 경우에는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시한다.

[예시 1] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 높은 경우

- 쇠고기

불고기(쇠고기: 국내산 한우와 호주산을 섞음), 설렁탕(육수: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산), 국내산 한우 갈비뼈에 호주산 쇠고기를 접착(接着)한 경우: 소갈비(갈비뼈: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산) 또는 소갈비(쇠고기: 호주산)

- 돼지고기, 닭고기 등: 고추장불고기(돼지고기: 국내산과 미국산을 섞음), 닭갈비(닭고기: 국내산과 중국산을 섞음)

- 쌀, 배추김치: 쌀(국내산과 미국산을 섞음), 배추김치(배추: 국내산과 중국산을 섞음, 고춧가루: 국내산과 중국산을 섞음)

- 넙치, 조피볼락 등: 조피볼락회(조피볼락: 국내산과 일본산을 섞음)

[예시 2] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 낮은 경우

- 불고기(쇠고기: 호주산과 국내산 한우를 섞음), 족(쌀: 미국산과 국내산을 섞음), 낙지볶음(낙지: 일본산과 국내산을 섞음)

- 라. 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 넙치, 조피볼락 및 참돔 등을 섞은 경우 각각의 원산지를 표시한다.

[예시] 햄버그스테이크(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 덴마크산), 모듬회(넙치: 국내산, 조피볼락: 중국산, 참돔: 일본산), 갈낙탕(쇠고기: 미국산, 낙지: 중국산)

- 마. 원산지가 국내산(국산)인 경우에는 "국산"이나 "국내산"으로 표시하거나 해당 농수

산물이 생산된 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도명이나 시·군·자치구명으로 표시할 수 있다.

바. 농수산물 가공품을 사용한 경우에는 그 가공품에 사용된 원료의 원산지를 표시하되, 다음 1) 및 2)에 따라 표시할 수 있다.

[예시] 부대찌개(햄(돼지고기: 국내산)), 샌드위치(햄(돼지고기: 독일산))

1) 외국에서 가공한 농수산물 가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우에는 그 포장재에 적힌 원산지를 표시할 수 있다.

[예시] 소세지야채볶음(소세지: 미국산), 김치찌개(배추김치: 중국산)

2) 국내에서 가공한 농수산물 가공품의 원료의 원산지가 영 별표 1 제3호마목에 따라 원료의 원산지가 자주 변경되어 "외국산"으로 표시된 경우에는 원료의 원산지를 "외국산"으로 표시할 수 있다.

[예시] 피자(햄(돼지고기: 외국산)), 두부(콩: 외국산)

3) 국내산 쇠고기의 식육가공품을 사용하는 경우에는 식육의 종류 표시를 생략할 수 있다.

사. 농수산물과 그 가공품을 조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 냉장고 등에 보관·진열하는 경우에는 제품 포장재에 표시하거나 냉장고 등 보관장소 또는 보관용기별 앞면에 일괄하여 표시한다. 다만, 거래명세서 등을 통해 원산지를 확인할 수 있는 경우에는 원산지표시를 생략할 수 있다.

아. 삭제 <2017. 5. 30.>

자. 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 배달을 통하여 판매·제공하는 경우에는 해당 농수산물이나 그 가공품 원료의 원산지를 포장재에 표시한다. 다만, 포장재에 표시하기 어려운 경우에는 전단지, 스티커 또는 영수증 등에 표시할 수 있다.

2. 영업형태별 표시방법

가. 휴게음식점영업 및 일반음식점영업을 하는 영업소

1) 원산지는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 업소 내의 모든 메뉴판 및 게시판(메뉴판과 게시판 중 어느 한 종류만 사용하는 경우에는 그 메뉴판 또는 게시판을 말한다)에 표시하여야 한다. 다만, 아래의 기준에 따라 제작한 원산지 표시판을 아래 2)에 따라 부착하는 경우에는 메뉴판 및 게시판에는 원산지 표시를 생략할 수 있다.

가) 표제로 "원산지 표시판"을 사용할 것

나) 표시판 크기는 가로 × 세로(또는 세로 × 가로) 29cm × 42cm 이상일 것

다) 글자 크기는 60포인트 이상(음식명은 30포인트 이상)일 것

라) 제3호의 원산지 표시대상별 표시방법에 따라 원산지를 표시할 것

마) 글자색은 바탕색과 다른 색으로 선명하게 표시

2) 원산지를 원산지 표시판에 표시할 때에는 업소 내에 부착되어 있는 가장 큰 게시판(크기가 모두 같은 경우 소비자가 가장 잘 볼 수 있는 게시판 1곳)의 옆 또는 아래에 소비자가 잘 볼 수 있도록 원산지 표시판을 부착하여야 한다. 게시판을 사용하지 않는 업소의 경우에는 업소의 주 출입구 입장 후 정면에서 소비자가 잘 볼 수 있는 곳에 원산지 표시판을 부착 또는 게시하여야 한다.

3) 1) 및 2)에도 불구하고 취식(取食)장소가 벽(공간을 분리할 수 있는 칸막이 등을 포함한다)으로 구분된 경우 취식장소별로 원산지가 표시된 게시판 또는 원산지 표시판을 부착해야 한다. 다만, 부착이 어려울 경우 타 위치의 원산지 표시판 부착 여부에 상관없이 원산지 표시가 된 메뉴판을 반드시 제공하여야 한다.

나. 위탁급식영업을 하는 영업소 및 집단급식소

1) 식당이나 취식장소에 월간 메뉴표, 메뉴판, 게시판 또는 팸말 등을 사용하여 소비자(이용자를 포함한다)가 원산지를 쉽게 확인할 수 있도록 표시하여야 한다.

2) 교육·보육시설 등 미성년자를 대상으로 하는 영업소 및 집단급식소의 경우에는 1)에 따른 표시 외에 원산지가 적힌 주간 또는 월간 메뉴표를 작성하여 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문을 포함한다)으로 알려주거나 교육·보육시설 등의 인터넷 홈페이지에 추가로 공개하여야 한다.

다. 장례식장, 음식점 또는 병원 등에 설치·운영되는 영업소나 집단급식소의 경우에는 가목 및 나목에도 불구하고 소비자(취식자를 포함한다)가 쉽게 볼 수 있는 장소에 팸말 또는 게시판 등을 사용하여 표시할 수 있다.

3. 원산지 표시대상별 표시방법

가. 축산물의 원산지 표시방법: 축산물의 원산지는 국내산(국산)과 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

1) 쇠고기

가) 국내산(국산)의 경우 "국산"이나 "국내산"으로 표시하고, 식육의 종류를 한우, 젓소, 육우로 구분하여 표시한다. 다만, 수입한 소를 국내에서 6개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하는 경우에는 "국산"이나 "국내산"으로 표시하되, 팔호 안에 식육의 종류 및 출생국가명을 함께 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 국내산 한우), 등심(쇠고기: 국내산 육우), 소갈비(쇠고기: 국내산 육우(출생국: 호주))

나) 외국산의 경우에는 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 미국산)

2) 돼지고기, 닭고기, 오리고기 및 양고기(염소 등 산양 포함)

가) 국내산(국산)의 경우 "국산"이나 "국내산"으로 표시한다. 다만, 수입한 돼지 또는 양을 국내에서 2개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하거나, 수입한

닭 또는 오리를 국내에서 1개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하는 경우에는 "국산"이나 "국내산"으로 표시하되, 괄호 안에 출생국가명을 함께 표시한다.

[예시] 삼겹살(돼지고기: 국내산), 삼계탕(닭고기: 국내산, 훈제오리(오리고기: 국내산), 삼겹살(돼지고기: 국내산(출생국: 덴마크)), 삼계탕(닭고기: 국내산(출생국: 프랑스)), 훈제오리(오리고기: 국내산(출생국: 중국))

나) 외국산의 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 삼겹살(돼지고기: 덴마크산), 염소탕(염소고기: 호주산), 삼계탕(닭고기: 중국산), 훈제오리(오리고기: 중국산)

나. 쌀(찰쌀, 현미, 찰쌀을 포함한다. 이하 같다) 또는 그 가공품의 원산지 표시방법:
쌀 또는 그 가공품의 원산지는 국내산(국산)과 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

- 1) 국내산(국산)의 경우 "밥(쌀: 국내산)", "누룽지(쌀: 국내산)"로 표시한다.
- 2) 외국산의 경우 쌀을 생산한 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 밥(쌀: 미국산), 죽(쌀: 중국산)

다. 배추김치의 원산지 표시방법

- 1) 국내에서 배추김치를 조리하여 판매·제공하는 경우에는 "배추김치"로 표시하고, 그 옆에 괄호로 배추김치의 원료인 배추(절인 배추를 포함한다)의 원산지를 표시한다. 이 경우 고춧가루를 사용한 배추김치의 경우에는 고춧가루의 원산지를 함께 표시한다.

[예시]

- 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 중국산), 배추김치(배추: 중국산, 고춧가루: 국내산)
- 고춧가루를 사용하지 않은 배추김치: 배추김치(배추: 국내산)

- 2) 외국에서 제조·가공한 배추김치를 수입하여 조리하여 판매·제공하는 경우에는 배추김치를 제조·가공한 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 배추김치(중국산)

라. 콩(콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 두부류·콩비지·콩국수)의 원산지 표시방법:
두부류, 콩비지, 콩국수의 원료로 사용한 콩에 대하여 국내산(국산)과 외국산으로 구분하여 다음의 구분에 따라 표시한다.

- 1) 국내산(국산) 콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 경우 "국산"이나 "국내산"으로 표시한다.

[예시] 두부(콩: 국내산), 콩국수(콩: 국내산)

- 2) 외국산 콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 두부(콩: 중국산), 콩국수(콩: 미국산)

다. 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 원산지 표시방법: 원산지는 국내산(국산), 원양산 및 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

- 1) 국내산(국산)의 경우 "국산"이나 "국내산" 또는 "연근해산"으로 표시한다.

[예시] 넙치회(넙치: 국내산), 참돔회(참돔: 연근해산)

- 2) 원양산의 경우 "원양산" 또는 "원양산, 해역명"으로 한다.

[예시] 참돔구이(참돔: 원양산), 넙치매운탕(넙치: 원양산, 태평양산)

- 3) 외국산의 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 참돔회(참돔: 일본산), 뱀장어구이(뱀장어: 영국산)

바. 살아있는 수산물의 원산지 표시방법은 별표 1 제2호다목에 따른다.



부록 3. 유치원급식 운영평가 점검표

유치원급식 운영평가 점검표

[유치원 관리번호 :]

1. 유치원급식 운영현황 (중식 기준)

유치원명	원장	전체 원아수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			원아	교사	기타	계	원아	교사		

- 원아의 급식식단가는 지자체 등의 식재료비 지원금을 포함하되, ()안에 별도 기재
- 운영방식은 자체 조리, 전부위탁, 일부위탁, 외부운반위탁 등으로 기재

2. 점검결과

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
■ 학교급식법령 준수사항	
■ 지도 및 권장사항	
■ 직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등	

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
■ 우수(모범) 사례	
■ 특이(건의) 사항	

점검일자 : 20 . . .

점 검 자 : 소속)

직급)

성명

(서명)

점 검 자 : 소속)

직급)

성명

(서명)

확 인 자 : 소속)

직급)

성명

(서명)

(1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목 : 5개(적합 8점, 부적합 0점)

평가 항목	관련 법규	평가 점검내용	중점 확인사항	평가점검 세부기준
식재료 품질 관리	법 제10조, 규칙 제4조 (별표2)	1. 유치원에서 학교급식 식재료의 품질 관리기준을 준수하고 있는가?	■ 식재료 품질관리기준 준수여부 - 검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정 확인서, 수입신고 필증 등 확인	■ 구매계약 시 식재료품질관리 기준, 유치원 운영위원회의 원산지 및 품질등급 심의·자문 여부, 검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정 확인서, 축·수산물수입신고 필증, 축산물관련 HACCP 인증서구비 및 기록관리 확인 ※ 참고사항 - 등급판정서 확인 후 축산물품질평가원 [축산물유통정보서비스]에 등록 확인(소, 돼지, 닭, 오리, 달걀) - 수입산 축·수산물 사용(구매)에 관한 사항 등은 유치원운영위원회 심의·자문 실시
영양 관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 유치원에서 학교급식의 영양관리 기준을 준수 하고 있는가?	■ 학교급식 영양관리 기준 준수여부 - 에너지 공급기준 $\pm 10\%$ 이내 - 탄 수 화 물 (55~65%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%)의 공급비율 - 단백질 상한비율 (20%) - 비타민, 무기질의 평균 필요량	■ 중점 확인사항 4가지 기준을 모두 준수한 경우 적합 - 유치원운영위원회의 심의·자문을 거쳐 결정된 단위 유치원별 자체 영양기준량 준수 여부 확인 - 계절별로 1주일씩 발췌하여 평균으로 확인(봄 : 3~5월·여름 : 6~8월·가을 : 9~11월·겨울 : 12~2월) - 중식을 기준으로 확인 ※ 2020 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부·한국영양학회) 개정에 따라 탄수화물: 단백질:지방 공급비율 변경
급식 운영 원칙, 급식 관리 운영	시행령 제2조, 제4조	3. 유치원급식 관련 중요 사항은 유치원 운영위원회 심의·자문을 거쳐서 결정 하였는가?	■ 유치원운영위원회 심의·자문여부	■ 급식관련 유치원운영위원회 회의록 확인 후 학교급식법 시행령 제2조제2항의 심의·자문 사항이 모두 심의·자문되었을 경우 적합 ※ 참고사항(시행령 제2조제2항) - (급식운영 관련사항) 급식운영방식, 급식 대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양 기준, 식재료의 원산지 및 품질등급, 완제품 사용승인, 보호자 및 교직원 부담 경비, 급식활동에 보호자 참여 등 중요 사항 - (식재료 구매계약) 식재료 조달방법 및 업체 선정기준 - (급식예산·결산) 유치원 예·결산 심의·자문에 포함하여 처리

평가 항목	관련 법규	평가 점검내용	중점 확인사항	평가점검 세부기준
		4. 유치원급식 운영계획의 수립 및 이행 상황을 유치원 운영위원회에 보고하고 있는가?	■ 유치원급식 운영계획 수립 여부 - 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 - 유치원운영위원회에 연1회 이상 이행 상황 보고 여부	■ 유치원급식 운영계획 수립 및 이행 상황을 유치원운영위원회에 보고한 경우 적합 - (급식운영계획) 영양, 위생안전, 식재료, 작업, 예산관리, 식생활 지도 등 급식운영 전반에 관한 사항을 포함 ※ 당류 및 나트륨 저감화, 기타 유치원 자체계획에 따른 필요 사항은 자율적 반영 권장 - (이행상황 보고) 유치원급식 운영계획에 따른 이행상황을 유치원운영위원회에 보고(회의록 등 확인)
품질 및 안전을 위한 준수 사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수 사항을 지키고 있는가?	■ 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부 - 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 검수일지 및 거래명세표 작성·비차·보관 여부 ■ 알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부 - 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사장소(식당, 교실)에 게시	■ 전체 급식비 중 식품비 사용비율을 유치원 운영위원회 또는 홈페이지 등을 통해 공개해야 적합 ■ 검수일지, 거래명세표는 3년 이상 보관 (미보관 시 처벌규정 적용) ■ 식약처장이 고시한 식품의 표시기준에 따른 알레르기 유발식품을 사용하는 경우, 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재하여 공지, 주간식단표는 식사장소(식당, 교실)에 게시하여야 적합 ※ 참고사항 - 학교급식법 시행규칙 제7조 제1항에 따라 학기별 보호자 부담급식비(교육청 및 지자체의 급식비 지원액 포함) 중 식품비 사용비율 공개 * 보호자 부담 급식비가 없는 경우는 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 검수일지의 경우는 반드시 결재를 득하여야 함(유치원별 전결 규정 준수) - 알레르기 유발 식재료를 월간식단표 대신 주간식단표에 표시하여 가정통신문 안내 및 유치원 홈페이지에 게재하는 경우는 주간식단표로 같음

(2) 급식운영 지도 및 권장 사항

◆ 평가항목 : 8개(우수 7.5점, 보통 4점, 미흡 0점)

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가점검 세부기준
식중독 비상 대책반 운영	6. 식중독비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성여부 - 담당자 임무 숙지 여부	■ 우수 : 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 ■ 보통 : 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 ■ 미흡 : 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지	■ 식중독 비상대책반 구성 관련 담당자들(담임 교사 포함)의 실명 서명 또는 공문(내부결재)으로 담당자의 협조결재나 공람이 이루어진 경우 우수 - 식중독 비상대책반 구성과 관련한 교직원 연수 실시 및 급식실 등에 게시(권장) - 인사이동에 따른 담당자 변경 시 임무를 숙지토록 안내
급식 종사자 대체 인력풀 운영	7. '조리종사자 대체인력풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?	■ 우수 : 예산편성 및 계획수립·운영 ■ 보통 : 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영 ■ 미흡 : 예산 미편성	■ 유치원 예산서를 확인하여 예산편성 및 인력풀 운영 중인 경우 우수 - 일부 위탁의 경우 계약서 상 대체인력에 관한 내용을 명시 - 대체인력을 활용한 경우 건강진단증 사본 비치 ※ 교육(지원)청에서 '조리종사자 대체인력풀' 계획수립 후 유치원에서 이를 활용하는 경우 유치원 단위 계획수립 불필요(단, 예산편성은 필요)
식단 관리	8. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순 당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	■ 우수 : 나트륨 및 당류 저감화 계획수립·이행, 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용(중식 기준) ■ 보통 : 나트륨 및 당류 저감화 계획수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준) ■ 미흡 : 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준)	■ 나트륨 및 당류 저감화 계획수립 및 이행한 경우 우수, 튀김류(가공식품 등) 주 2회 이하 사용한 경우 우수 - 당류 및 나트륨 등 저감화 계획을 유치원 급식 운영계획 등에 반영하여 시행토록 지도 - 특히, 나트륨 저감화를 위한 염도계 비치, 국 염도 관리, 저염식 제공 및 싱겁게 먹기 교육 여부 확인 - 트랜스지방 함유 식품 및 고열량·저염량 식품의 사용 제한 ※ 참고사항 - 교육부 학교급식 정보마당 홈페이지 > 급식 교육자료 > 영양교육 > 「정책연구 학교급식 나트륨 줄이기 가이드」참조 - 식품안전나라 홈페이지 > 건강·영양 > 고열량·저염량 식품 > 어린이 기호식품(고열량·저염량, 품질인증) 알림e 서비스 참조
유치원 급식 식재료	9. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행	■ 우수 : 모두 실시 ■ 미흡 : 1개라도 미 실시	■ 식재료 원산지 표시제 운영 - (표시대상) 농축산물(9개) : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가점검 세부기준
원산지 · 영양량 표시제 시행 및 급식에 뉴 사진 공개	실제 급식메뉴 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식 당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 유아들에게 제공 되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시 하는지 여부		〈유산양 포함〉 및 그 가공품, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추김치가가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 콩(두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩국수, 콩비지) 수산물(15개) : 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품 ※ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령 참조, 위반 시 과태료 부과 대상 - (표시방법) 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당, 교실) 등에 게시 ■ 유치원급식 영양량 표시제 시행 - 가정통신문 및 유치원 홈페이지, 식사 장소(식당, 교실) 등에 게시 ■ 급식 사진 공개 - 유아에게 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시 ※ 중식을 기준으로 확인(간식은 권장)
식생활 지도	10. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부	■ 우수 : 지도계획 수립 및 이행 ■ 보통 : 지도계획은 수립하였으나 미이행 ■ 미흡 : 계획 미수립	■ 식품안전 및 영양·식생활 교육계획을 유치원 교육 운영계획에 반영하여 이행하면 우수 - 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품 위생, 식중독 예방, 나트륨 줄이기, 전통식 문화, 편식교정, 식사예절, 잔반 안 남기기 등 * 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등을 통하여 유아 지도 및 가정(학부모) 연계 교육도 권장 ※ 식품안전, 영양·식생활 교육 및 지도를 위한 예산을 유치원 운영비에 편성 권장
	11. 유아, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공 하는가? - 가정통신문 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보 제공 여부	■ 우수 : 분기별 1회 이상 정기적 정보제공 ■ 보통 : 비정기적인 정보제공 ■ 미흡 : 정보 미제공	■ 식생활 관련 정보제공 방법 - 가정통신문 등을 통한 안내자료 또는 홈페이지 활용 포함(대상별로 교육 정보 제공)
수요자 등 의견 반영	12. 유치원 홈페이지의 급식게시판 운영, 만족도조사 등 의견을 수렴하여 급식	■ 우수 : 쌍방향 급식 게시판 운영, 만족도조사 등 의견수렴, 개선에 반영	■ 수요자에 대한 의견수렴을 위한 쌍방향 열린 창구 개설(홈페이지 급식게시판 등), 만족도조사 실시 등 의견 수렴 및 개선에 반영한 경우 우수

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가점검 세부기준
	운영에 반영하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 - 만족도조사 실시 후 조치	■ 보통 : 쌍방향 급식 게시판 운영, 만족도 조사 실시 및 의견을 수렴, 개선에 미반영 ■ 미흡 : 의견 수렴 활동 미실시, 만족도조사 미실시	- 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 여부 확인 - 의견수렴 및 개선여부 확인 - 월간 식단표(알레르기 유발식품 및 원산지 표시 등)는 미리 홈페이지에 공개하는지 확인 - 만족도조사의 경우, 학부모, 교직원을 권장하며, 미흡한 부분에 대한 개선조치 내용을 포함 권장(지도)
급식 경비 관리	13. 유치원 공통운영비에 유치원 급식시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 유치원 설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행 여부	■ 우수 : 급식예산 확보 및 집행상황이 적정 ■ 보통 : 급식예산 확보는 적정하나 집행상황은 부적정 ■ 미흡 : 소요예산 미확보	■ 유치원 예산서 및 지출서 확인, 예산편성(또는 지출) 근거가 있으면 우수 - 학교급식법 제8조 및 동법 시행령 제9조에 의거 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비 유지비는 유치원 기본경비에서 지출(수익자부담 급식비에서 지출금지) ※ 인건비와 연료비, 소모품비 등의 경비는 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 일부를 학부모에게 부담할 수 있으나, 최소화하도록 노력하여야 함 - 예산편성은 되어있지 않으나 지출사실이 있을 경우 인정(향후 별도예산 편성토록 지도)

(3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 3개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가항목	평가 점검 내용	평가 점검 세부기준
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	■ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목당 감점 10점)
	2. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	■ 현장지도 사항에 대한 확인평가 시 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)
	3 유치원급식 관련 비리가 발생되었는가?	■ 급식 관련 비리로 유치원관계자가 교육청 및 경찰서 등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점) ※ 직전 운영평가 이후의 내역 반영



부록 4. 참고 : 간식관리

유아 간식의 의미

- ④ 유아 간식은 식사를 통해 제공되는 영양분 중 부족한 부분을 채워줄 수 있어야 합니다.
- ④ 유아는 음식을 씹는 능력이나 소화 기능의 발달이 충분치 않아서 1일 3회의 식사 외에 간식을 통한 영양공급이 필요합니다.

간식의 양과 시간

- ④ 오전 간식의 양이 많으면 점심 식사에 영향을 줄 수 있으므로, 오전 간식은 오후 간식보다 적은 양을 공급할 수 있도록 구성합니다.
- ④ 간식의 양이 너무 적으면 유아에게 만족감을 줄 수 없고, 지나치게 많으면 다음 식사의 식욕을 감퇴시킬 수 있다는 점에 주의하여야 합니다.

간식 선택 시 주의사항

- ④ 간식이 당류의 주요 공급원인 점을 고려하여, 간식을 선택할 때는 식품의 영양성분표를 확인하여 탄수화물 함량에서 당류의 함량을 반드시 확인하여 단순당이 적은 식품을 제공합니다.
 - ④ 간식에 좋은 식품은 필요한 영양소를 공급해주면서도 정규 식사에 영향을 줄이도록 포만감이 높지 않아야 합니다. 따라서 유제품, 과일, 미니 샌드위치 등을 간식에 좋은 식품으로 권장합니다.
 - ④ 탄산음료는 간식으로 제공하지 않습니다.
 - ④ 오전과 오후 간식은 기본 식재료를 생각하여 빵과 면 종류, 또는 쌀로 만든 죽과 떡 종류가 하루에 중복되게 제공하는 것은 피하도록 합니다.
 - ④ 일부 고당류 아이스크림, 사탕 등과 같은 고열량·저영양 식품 및 부정불량식품 등을 제공하지 않도록 합니다.
- * 식약처 홈페이지를 통해 고열량 저영양 식품으로 확인된 식품은 배제하고 어린이 기호식품 품질인증을 받은 식품을 사용하도록 합니다.
- ④ 유아 간식으로 선택할 때 주의해야 할 식품과 유의사항을 <표 16>에 제시하였습니다.

〈표 16〉 간식으로 선택 시 주의해야 할 식품과 유의사항

식품	유의사항
파인애플	• 브로멜린이라는 단백질 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며 특히 빨아먹지 않게 주의해야 함
인절미, 경단 등	• 찹쌀로 만든 떡처럼 끈적이는 음식은 기도를 막을 수 있으므로 주의해야 함
고구마, 백설기	• 음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의해야 함
젤리, 찹쌀떡, 새알심 등	• 형태가 유동적이어서 기도를 막으면 조금의 틈도 생기지 않게 되므로 항상 주의해야 함

[출처 : 교육부, 2017]



관련법 규정

「어린이 식생활안전관리 특별법」 제2조(정의)

「어린이 식생활안전관리 특별법」 제8조(고열량·저영양 식품 등의 판매 금지 등)

「어린이 식생활안전관리 특별법」 제9조(정서저해 식품 등의 판매 금지 등)

만든 사람들

- 총괄** 조명연(학생건강정책과 과장)
박형수(학생건강정책과 사무관)
김가빈(학생건강정책과 주무관)
- 기획** 권진욱(한국교육환경보호원 건강증진센터 센터장)
김수연(한국교육환경보호원 건강증진센터 팀장)
이민형(한국교육환경보호원 건강증진센터 연구원)
- 연구** 홍완수(상명대학교 식품영양학전공 교수)
문혜경(창원대학교 식품영양학과 교수)
이경은(서울여자대학교 식품영양학전공 교수)
최정화(송의여자대학교 식품영양학과 교수)
이선영(중앙대학교 식품공학부 교수)
박신정(송의여자대학교 식품영양학과 겸임교수)
남상명(송의여자대학교 식품영양학과 겸임교수)
임선구(상명대학교 외식영양학과 연구원)
박재희(창원대학교 식품영양학과 연구원)
(사)한국급식외식위생학회
- 검토 / 자문** 이창기(창원대학교 유아교육과 교수)
도남희(육아정책연구소 연구위원)
오원택(푸드원택 대표)
권순주(서울교육청 체육건강문화예술과 장학사)
김설이(경남교육청 평생교육급식과 차장)
박시은(충북진천교육지원청 교육과 팀장)
박희숙(강남대학교 부속유치원 원장)
한희순(서울구암유치원 원장)
김진희(영보유치원 원장)
김현주(사직유치원 원장)
곽유미(공주신월초등학교 병설유치원 교사)
임미소(서울장충유치원 영양사)
이희자(새소리유치원 영양사)

유치원급식 운영·영양관리 안내서

2021.2. 초판

발행처 교육부 학생건강정책과

☎ (044)203-6546, FAX (044)203-6438

인쇄처 케이앤씨가람(주)(☎ 02-2279-7857)

〈비매품〉

