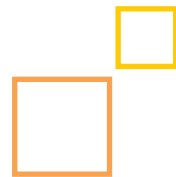


• • • • •
식품위생감시
매뉴얼

2010. 7



National Institute of Food and Drug Safety Evaluation

최근 일부 규제업무가 지방자치단체로 이양됨에 따라 시·군·구 식품위생행정기관이 식품위생법규에 근거한 허가(신고), 보고, 감시, 행정처분 등의 권한과 책임을 가지고 있으나 지방행정조직 변화, 식품감시인력 감축으로 인한 업무과중 및 빈번한 인사이동으로 식품위생법규, 식품 등의 기준·규격 등에 대한 이해부족 현상이 발생되고 있습니다.

이에 지방자치단체의 식품위생감시인력의 전문성을 향상시키고, 일선 식품위생감시 업무를 보다 효과적으로 체계화시킬 수 있는 메뉴얼 개발의 필요성이 요구되었습니다.

이런 요구에 따라 식품위생감시입문서 개념의 「식품위생감시매뉴얼」을 제작하게 되었으며 본 「식품위생감시매뉴얼」에서는 식품위생감시 정의, 감시원의 안전 등 기본적인 주의사항부터 식품제조·가공업체를 기준으로 한 지도·점검 절차 등을 현장 사진과 함께 기술하였습니다.

따라서 본 메뉴얼을 통해 신규 식품위생감시인력의 식품위생감시에 대한 이해 증진과 수준을 향상시킬 수 있는 계기가 되도록 기원합니다.

식품의약품안전평가원장
김 승 희



07	I. 식품위생감시	
	1. 식품위생감시 -----	08
	2. 식품위생감시원 -----	10
	3. 식품위생감시원의 안전 -----	13
21	II. 식품위생감시의 절차	
	1. 감시계획 수립 -----	22
	2. 감시실시 -----	22
	3. 평가 및 결과보고 -----	26
	4. 개선 및 사후관리 -----	26
29	III. 서류감시	
	1. 허가·신고 등 관련 서류 -----	30
	2. 품목제조보고 관련 서류 -----	31
	3. 생산실적보고서 및 원료수불 관련 서류 -----	31
	4. 자가품질검사 서류 -----	32
	5. 건강진단 서류 -----	32
	6. 식품위생교육 서류 -----	33
	7. 행정처분 관련 서류 -----	33
	8. 먹는물(지하수) 수질검사 서류 -----	34
	9. 기타 -----	34

37	IV. 표시감시	
	1. 식품표시 -----	38
	2. 허위표시 및 과대광고 -----	40
45	V. 현장감시	
	1. 시설감시 -----	46
	2. 관리감시 -----	59
	3. 개인위생 관리 -----	67
71	VI. 기록	
	1. 기록 내용 -----	72
	2. 수거(압류) -----	73
	3. 확인서 -----	73
	4. 기타 증거의 확보 -----	77
	5. 기록의 관리 -----	77
79	VII. 검체의 채취 및 취급방법	
	1. 검체채취의 일반원칙 -----	80
	2. 검체의 채취 및 취급요령 -----	82
	3. 검체채취 기구 및 용기 -----	84
87	참고자료	
	I. 감시사항 식품위생법 근거규정 -----	88
	II. 식품위생지도·점검 위반사례 -----	91
	III. 식품제조가공업체 주요 식품군별 위생점검 참고사항 --	96

I 식품위생감시

1. 식품위생감시
2. 식품위생감시원
3. 식품위생감시원의 안전



1. 식품위생감시

식품위생감시란 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장(이하 “식품 등”이라 한다)의 채취, 제조·가공, 조리, 저장, 운반, 보존, 진열, 사용, 소비자의 섭취에 이르기까지의 전 과정에 대하여 안전성 및 적법성을 확인하는 것이다.

이는 식품위생법 제32조 제2항, 동법 시행령 제17조에 정해진 식품위생감시원의 직무에 있는 지도, 수거, 검사, 확인 등 식품위생법의 준수 여부를 평가·확인하는 것으로 끝나지 않고, 감시를 통하여 식품제조·가공업체의 미비점을 파악하고, 해당 업체가 식품위생법규를 보다 올바르게 준수하도록 유도하여 위생상 위해를 방지하고, 위생관리 체계를 개선·발전할 수 있도록 기여하는 일체의 활동이다.

눈에 띄기 쉬운 표면적인 관찰뿐만 아니라 원재료, 제조·가공방법, 보존상태, 취급상태, 시설, 종업원, 관련 서류 등을 면밀히 조사하고, 과거의 위반사례 및 부패·변질 용이성, 위해도, 최신 유행정보 등을 분석하여 업종별, 식품별로 위해요인을 사전에 차단할 수 있도록 예방적 차원의 지도, 위반사항 적발 및 적절한 법적 조치를 취하는 것을 말한다.

1.1 식품위생감시의 필요성

식품 등에 의한 위해는 국민에게 직·간접적으로 신체적, 정신적, 물질적 피해를 야기 시키고 불특정 다수에게 피해를 줄 수 있다. 심한 경우 국민의 생명을 앗아갈 수 있으므로 영업자가 식품위생법을 준수하는지 확인하는 일은 매우 중요하다.

최근 들어 수입식품 및 식중독 사고의 증가, 신종 유해물질의 출현 등으로 식품안전성에 대한 불안이 증가되고 있으나 대부분의 국민들이 위해식품을 구분할 수 없고 전문적 지식과 경험이 부족한 현실을 감안할 때 식품위생감시는 중요하다.

또한, 식품위생감시원의 감시 활동은 업체의 식품위생법규 준수 상 문제점에 따른 개선기회를 제공함으로써 관련 법규 준수 의지를 강화시키고 식품위생법규에 대한 이해 및 정보를 제공하는 기회를 부여할 수 있다.

1.2 식품위생감시 종류 및 방법

식품위생감시의 종류는 목적 및 대상에 따라 다음과 같이 분류할 수 있다.

목적에 따른 분류

- 시설조사(시설감시) : 영업신고 후 시설기준의 적합여부 등을 확인
- 정기감시 : 영업개시 후 정기적으로 감시
- 기획감시 : 사전정보나 내·외부 기획에 따른 감시

감시대상에 따른 분류

- 전체감시 : 업체의 서류 및 현장 확인, 면담 등을 통해 전반적인 식품위생법규 사항의 준수 여부 평가
- 현장감시 및 서류감시 : 업체 서류 및 시설의 실질적 구성요소나 내용이 식품위생법의 목적이나 식품위생법 준수에 필요한 요건을 달성하는데 효과적인지 평가
- 후속감시 : 업체에 행정조치 등을 내린 후 이행여부 및 개선조치 사항 평가

식품위생감시 방법은 업체를 방문하여 관련 서류, 시설, 원료, 제조공정 등을 확인하여 해당 법규의 적합 여부를 판단하는 방법과 위생상의 안전성이 의심되는 식품 등을 수거·검사하여 법규의 적합 여부를 확인하는 방법이 있다.

직접 방문 확인

- 신고(보고)사항, 원료, 제조·가공시설, 종업원 등에 대하여 적법성
- 제조·가공공정, 영업자 등의 준수사항, 포장지 등의 표시 및 광고

수거·검사

- 원료·제품 등의 안전성 및 적정성 여부 등
- 식품등 기준 및 규격의 적합 여부 등

2. 식품위생감시원

식품위생감시원의 업무수행은 객관적이고 독립적인 활동이 보장되고 부서 또는 외부의 압력, 회유, 요구에 영향을 받지 않아야 하며 공정하고 엄정해야 한다.

2.1 식품위생감시원의 자격

식품위생감시원은 식품위생법 제22조 제1항, 제32조 제1항, 동법 시행령 제16조 제2항에 의거하여 식품의약품안전청장, 시·도지사, 시장·군수 또는 구청장이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 소속공무원 중에서 임명한다.

- 위생사, 식품기술사·식품기사·식품산업기사·수산제조기술사·수산제조기사·수산제조산업기사 또는 영양사
- 「고등교육법」 제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 의학·한의학·약학·한약학·수의학·축산학·축산가공학·수산제조학·농산제조학·농화학·화학·화학공학·식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·미생물학·조리학·생물학분야의 학과 또는 학부를 졸업한 자 또는 이와 같은 수준 이상의 자격이 있는 자
- 외국에서 위생사 또는 식품제조기사의 면허를 받은 자나 제2호와 같은 과정을 졸업한 자로서 식품의약품안전청장이 적당하다고 인정하는 자
- 1년 이상 식품위생행정에 관한 사무에 종사한 경험이 있는 자

다만, 위 요건에 해당하는 자만으로는 식품위생감시원의 인력 확보가 곤란하다고 인정될 경우에는 식품위생법 시행령 제16조 제3항에 의거하여 식품위생행정에 종사하는 자 중 소정의 교육을 2주 이상 받은 자에 대하여 그 식품위생행정에 종사하는 기간동안 식품위생감시원의 자격을 인정할 수 있다.

또한 식품위생감시원은 식품위생법령, 고시(식품등의 기준 및 규격, 식품등의 표시기준 등) 등에 대한 지속적인 학습과 숙지가 필요하고, 식품제조·가공업체의 다양하고 전문적인 기술·기계 등에 대한 지식을 꾸준히 획득해야 하며, 식품제조·가공업체의 감시에 필요한 기법, 경험을 축적하여 다음과 같은 식품위생감시원의 기본적 자질 및 자세를 보유해야 한다.

- 식품위생 법규 및 식품제조·가공업 전반에 대한 내용 숙지
- 식품위생 감시업무수행 및 관리 능력 구비
- 식품위생 법규 및 감시관련 각종 양식, 서류, 문서에 대한 내용 이해
- 감시활동을 편견 없이 수행할 수 있는 냉철하고 이성적인 자질
- 감시결과에 따른 조치 및 개선을 위한 행정능력, 설득력 및 발표력 겸비
- 감시활동 관련 문장력 구비
- 사안의 중요도 및 심각성을 구분할 수 있는 정확한 판단력
- 효과적인 상황 대처 능력과 우호적 대외 관계력 보유
- 단호하면 서도 융통성 있는 자세
- 항상 신중하고 근면한 자세, 좋은 상담 및 안내자로서의 자세

2.2 식품위생감시원의 직무

식품위생법 제32조 제2항에 규정된 식품위생감시원의 직무는 지도, 단속, 수거, 확인, 검사, 압류, 폐기 등 조치로 요약되며 구체적인 직무는 동법 시행령 제17조에 정하는 다음과 같다.

- 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준의 이행·지도
- 수입·판매 또는 사용 등이 금지된 식품등의 취급 여부에 관한 단속
- 표시기준 또는 과대광고 금지의 위반 여부에 관한 단속
- 출입·검사 및 검사에 필요한 식품등의 수거
- 시설기준의 적합 여부 확인·검사
- 영업자 및 종업원의 건강진단 및 위생교육 이행 여부의 확인·지도
- 조리사 및 영양사의 법령 준수사항 이행 여부의 확인·지도
- 행정처분의 이행 여부 확인
- 식품 등의 압류·폐기 등
- 영업소의 폐쇄를 위한 간판 제거 등의 조치
- 그 밖에 영업자의 법령 이행 여부에 관한 확인·지도

2.3 식품위생감시원의 관리자

식품위생감시원을 관리·감독해야 하는 책임자 또는 감시팀장(이하 “책임감시원”이라고 함)은 다음 사항 등에 대하여 일정한 수준이상의 자질과 자세를 갖추어야 한다.

- 감시업무 전반에 대한 책임감
- 감시업무 및 감시원의 관리 능력과 경험
- 감시활동, 관찰사항 등에 대한 객관적이고 공정한 결정 능력

책임감시원은 식품위생감시원의 선발 및 관리, 감시계획의 수립, 업체감시 활동 시 식품위생감시원(팀)의 소개, 감시결과의 최종 평가, 감시보고서 등의 작성 및 제출에 대한 업무를 수행하고 이에 대한 책임을 갖는다.

3. 식품위생감시원의 안전

3.1 기본 준수사항

식품제조·가공업체의 환경, 건물, 기계, 도구 등은 그 규모와 특성이 매우 다양하므로 식품제조·가공업체 특성 등을 잘 모르는 식품위생감시원은 해당업체 종업원보다 안전사고 발생 확률이 높을 수밖에 없다. 실제로 식품제조·가공업체의 식품위생 감시활동 중 복장의 훼손, 피부의 찰과상, 발목의 부상, 머리의 충격 등의 안전사고 발생이 보고되고 있다.

그러나 식품위생감시원은 수많은 업체를 출입하여 수거, 검사, 지도, 확인 등의 활동을 해야 하므로 각각의 대상 업체를 사전에 완벽하게 파악하고 현장에 맞게 식품위생감시원의 안전을 확보하는 것은 현실적으로 어려운 일이다.

따라서 식품위생감시원은 식품제조·가공업체의 식품위생감시를 시작하기 전에 감시업무와 관련한 모든 상황을 충분히 숙지하여 안전사고 발생에 세심한 주의를 하여야 하며 식품제조·가공업체 현장감시 행위 시 다음의 원칙을 준수해야 한다.

- 단독 수행금지 및 업체의 안전 관련 지침 준수
- 종업원이 특정 보호구를 사용하는 경우에는 반드시 특정 보호구 착용
- 절대로 기계, 도구 등에 손대거나 신체·복장에 접촉 금지
- 확인하고자 하는 특정 장소(작업실, 장비, 도구 등)는 업체의 관리자 또는 책임자에게 안내 요청 및 문의
- 주변 환경의 위험, 기구나 설비의 결함·오용과 관련된 사고의 경계
- 안전과 관련하여 결정하기 어려운 사항은 상급자나 본부에 연락
- 현장에서 안전사고가 발생한 경우 즉각 119 연락, 병원후송 등 적합한 조치를 취하고 안전 사고 현장 상황을 기술
- 현장 상황을 사진기로 촬영 또는 그림으로 묘사하고, 안전사고를 본 종업원 등의 이름을 확인

3.2 보호구

3.2.1 보호구 착용 의무 및 권리 요구

보호구는 작업장에서의 산업안전 및 질병예방을 위하여 업체가 지급하는 모든 것을 말하며 안전모, 눈 보호구, 얼굴 보호구, 귀 보호구, 호흡용 보호구, 손 보호구, 발 보호구, 안전대, 신체 보호구 등 기타 작업에 필요로 하는 보호구 등이 있다.

식품위생감시원은 업체에서 종업원에게 지급하는 보호구를 동일하게 착용해야 하며 해당 업체에서 보호구 착용을 요구할 경우 반드시 따라야 한다. 또한 식품위생감시원은 산업안전기준에 관한 규칙 제28조 제1항(보호구의 지급 등)에 해당하는 환경이나 조건에서 식품위생감시 활동을 해야 하거나 안전사고의 위험을 느낄 경우는 업체 영업자에게 보호구 지급을 요구할 수 있다.

- 안전모: 물체가 떨어지거나 날아올 위험 또는 근로자가 감전되거나 추락할 위험이 있는 작업장
- 안전대: 높이 또는 깊이 2미터 이상의 추락할 위험이 있는 장소에서의 작업
- 안전화: 물체의 낙하·충격, 물체에의 끼임, 감전 또는 정전기 위험이 있는 작업
- 보안경: 물체가 날아 흩어질 위험이 있는 작업
- 보안면: 용접 시 불꽃 또는 물체가 날아 흩어질 위험이 있는 작업
- 안전장갑: 감전의 위험이 있는 작업
- 방열복: 고열에 의한 화상 등의 위험이 있는 작업

3.2.2 보호구 선택

보호구는 주변 상황과 사용 목적에 적합한 것을 선택하고, 자신의 신체에 잘 맞는 것을 착용한 뒤 보호구의 적정성, 견고성 등을 직접 점검하여야 하며 산업안전보건법 제35조 제1항(보호구의 검정)에서 정하는 보호구를 선택·착용하여야 한다.

- 품질경영 및 공산품안전 관리법 제9조의 규정에 의한 안전검사에 합격한 보호구
- 산업표준화법 제11조 제1항 및 제13조 제1항의 규정에 의한 인증을 받은 보호구
- 그 밖에 노동부장관이 인정하는 외국의 안전인증기관에서 인증을 받은 보호구

식품위생감시원은 감시활동 상황에 따라 보호구를 선택 및 착용 여부를 판단한다.

- 얼굴 보호구는 작업장 내 열, 증기 등의 방출 설비 점검 시 필요하다.
- 눈 보호구는 먼지, 곡물, 식품조각, 유기용매, 화학물질 등이 튀 수 있는 환경, 설비 및 공정을 감시할 경우 착용이 필요하다.
- 귀 보호구는 큰 소음이 발생하는 소음지역에서 사용한다. 귀 보호구를 사용한 경우는 지게차의 움직임, 기계류의 작동 등을 인지하기 어려울 수 있으므로 시선관리를 해야 하고, 이동 중에 업체의 관리자나 책임자의 안내를 놓치지 않도록 주의해야 한다.
- 발 보호를 위한 안전화는 가공·포장 공정이나 제품을 적재·운반하는 과정에서 물체가 떨어져 상해를 입을 위험이 있고, 유해물질 및 전기시설에 의해 화상을 입거나 감전 재해가 발생될 위험이 있으므로 꼭 착용해야 한다. 특히 물기가 많거나 기름이 있는 바닥, 계단 등에서 미끄러져 골절, 타박상 등의 위험이 발생할 가능성이 높으므로 반드시 착용한다.
- 호흡 보호구는 분진, 냄새, 곡물 창고, 사일로 등 호흡이 곤란하거나 자극하는 곳에서는 상황의 정도에 따라 적합한 호흡기를 착용한다.
- 손, 머리, 몸 등의 보호를 위하여 보호장갑, 안전모, 보호복 등을 착용한다.



3.3 위험

식품위생감시원은 업체를 감시할 때 수많은 위험에 노출될 수 있으므로 각종 위험들로부터 자신을 보호하여야 한다.

3.3.1 전기적 위험

- 낮게 걸려있는 전선, 속이 드러나거나 닳아버린 전선, 깨지거나 금이 간 콘센트 등
- 습기나 물기가 많은 곳의 감전사고

3.3.2 물리적 위험

- 칼, 주사기 또는 유리 등과 같은 날카로운 물체
- 냉동생선 또는 고기를 자르기 위한 절단기, 칼날·톱 등
- 뜨거운 물체, 운전 중인 기계·설비
- 냉동창고, 차량, 컨테이너 내부 감시 중 문이 닫히는 경우
- 케이블, 보조난간, 임시통로 등의 가변성 설치물
- 검체채취 도구의 살균을 위한 화염

3.3.3 화학적 위험

- 주정, 추출용매, 식용유 등 인화성물질이 있는 곳에서의 흡연 또는 라이터, 성냥 등의 사용
- 업체 내 염소, 황산, 가성소오다 등과 같은 강산, 강알칼리 물질
- 훈증 처리시설(훈증처리 후 일정시간 경과 후 출입)
- 오래된 저장통, 사일로, 용수탱크 등의 밀폐공간

3.3.4 생물학적 위험

- 동물성 원료나 제품을 취급하는 공정에 존재 가능한 질병의 매개체
- 질병 사례

비탈저·탄저(Anthrax) : 동물의 뼈, 젤라틴 등의 가공공정
 야토병(Tularemia) : 토끼 사용 가공공정
 살모넬라증(Salmonellosis) : 건조유, 건조 효모 등의 가공공정

3.3.5 주의사항

- 옷자락이 기계나 운반 장치에 걸리거나 벨트에 끼지 않도록 주의한다.
- 트럭, 지게차가 완전 정지하지 않은 상태에서 검체를 채취하거나 검사하지 않는다.
- 지게차 등 운반차량이 움직일 때는 지나갈 때까지 기다린다.
- 업체외부, 창고, 작업장에서 지게차 동선범위에 들어가지 않는다.
- 승강기는 사용하기 전에 잘 작동되는 지를 확인한다.
- 사다리가 잘 고정되었는지, 발판이 견고한지, 미끄러운지 확인한다.
- 사다리나 승강기에서 내릴 때 바닥이 실제 바닥인지 아니면 판지나 다른 일시적인 덮개로 덮어진 저장통인지 확인한다
- 드라이아이스 또는 드라이아이스가 든 상자를 운반하는 차량에 그냥 들어가지 말고 통풍시킨다.
- 과일 저장기간을 연장하기 위해 산소를 이산화탄소로 대체했거나(CA저장), 보존목적을 위해 이산화황을 첨가한 공간에 들어가기 전에 반드시 환기시키거나 산소 호흡기를 사용한다.
- 소비자가 신고한 식품의 경우는 위해나 질병 유발 가능성이 있으므로 절대로 맛을 보지 않는다.

3.4 현장 준수 일반사항

식품위생감시원은 업체의 시설, 설비, 제품에 미생물 오염, 이물 혼입 등 식품위생상 위해를 야기 시켰다는 비난, 오인 또는 항의를 받을 수 있다. 특히 미생물 오염에 민감한 제품을 생산하는 업체, 노출된 대형 탱크나 슬을 이용하는 제품을 생산하는 업체, 액상제품으로 최종 여과과정이 없이 충전하는 제품을 생산하는 업체 등은 미생물 오염이나 이물혼입에 예민하다.

따라서 식품위생감시원은 업체에서 정하는 개인위생기준, 작업장 출입요령, 기타 위생관리 기준 등과 같은 규정이나 지침을 반드시 준수하여야 한다.

II 식품위생감시의 절차

1. 감시계획 수립
2. 감시실시
3. 평가 및 결과보고
4. 개선 및 사후관리



1. 감시계획 수립

책임감시원은 식품의약품안전청의 감시정책 및 목표, 해당 지방자치단체의 감시정책 및 목표, 업체의 특성, 이전 위반사항 및 행정조치 현황 등을 고려하여 감시의 종류 및 범위를 명확히 규정하고 감시인력, 감시일정, 감시규모·내용 등을 결정하는 감시계획을 수립한다.

감시계획을 수립한 뒤 감시목적에 적합한 점검표(체크리스트)를 준비하고, 감시팀원들과 전체 감시계획에 대한 충분한 협의를 가진다. 또한 감시팀원에게 감시의 목표·범위와 감시원별 업무분장을 명확하게 구분 설명하여 감시에 필요한 소요시간을 단축시킨다.

감시계획에 들어갈 구체적인 내용은 다음과 같다.

- 감시목적 및 범위
- 감시일정
- 감시 장소(지역) 및 감시 대상업체
- 책임 감시원 및 담당 감시원
- 감시관련 근거조항 또는 관련조항
- 주요 지도·감시 사항

식품위생행정정보시스템, 영업신고대장, 품목제조보고서 등을 통해 업체의 시설수준, 위생관리 수준, 행정조치 등의 이력 및 품목을 구체적으로 분석하고, 시설 및 위생관리 수준에 따라 감시 종류 및 범위, 감시강도 등을 결정한다.

감시계획을 수립한 뒤 대상업체에 공문으로 해당 감시계획을 사전에 통보하는 것을 원칙으로 한다. 그러나 기획감시(특별점검)의 경우는 통보하지 않아도 된다.

2. 감시실시

감시실시는 감시계획에 따라 업체를 방문하여 영업·관리자 및 종업원, 작업장, 설비, 원료, 서류 및 기록 등이 식품위생법규 등에 적합한 지 여부를 확인하고, 위반사항이 있는 경우 해당 증거를 수집하는 활동이며 경미한 경우 개선사항 제시 등 현장 지도 활동도 포함한다.

해당업체의 감시는 시작회의, 감시수행, 종료회의 순으로 진행하며 감시가 길어질 경우는 중간회의를 추가할 수 있다.

2.1 시작회의

시작회의는 식품위생법 제22조 제3항에 의한 증표제시 의무에 따라 감시원의 신분증(감시원증 등)을 제시하는 것부터 시작한다. 만약 업체가 소규모이어서 회의실이나 회의공간이 없는 경우는 업체의 마당이나 현장에서라도 업체의 책임자 또는 관리자와 진행한다. 한편 시작회의에서 언급할 주요 사항을 미리 작성하여 시작회의 후 업체 참석자 성명과 사인을 받는 것이 좋다.

◎ 감시원 신분증 제시, 상호인사

- 신분증을 제시한 뒤 구두(명함)로 감시원 자신의 소속과 성명을 상대방에게 소개한다.
 - ☞ 업체 관계자 소개 시 정확한 소속, 직위, 성명이 분명치 않은 경우는 상호 인사가 끝난 뒤에 다시 확인한다.

◎ 감시의 목적, 범위, 일정소개 및 감시수행방법 설명

- 업체의 책임자 또는 관리자를 참석시킨다.
 - ☞ 감시수행 이후 업체의 영업자, 책임자 등이 재 문의 상황 발생
 - ☞ 특히 위반사항이 발생되면 잘 몰랐다고 하는 경우의 상황 예방 차원
- 설명 후 감시원이 설명한 내용에 대한 이해와 질문 여부를 확인한다.

◎ 법적 구비서류 등의 요구

- 감시에 필요한 법적 구비서류나 준수관련 서류를 요구한다.
 - ☞ 영업신고증, 품목제조보고서, 생산실적보고서, 원료수불대장, 생산 및 작업 관련일지, 자기품질검사 서류, 건강진단증 등
- 평면도, 제조공정도를 요구한다.
 - ☞ 제조공정명, 작업실(장) 명칭 등은 현장 관계자와 면담할 때나 현장 공정 파악에 도움이 되며, 위반사항 확인 시 해당 자료를 근거로 고유명칭을 사용하면 상호간의 오해나 확인사항 범위 논쟁을 최소화할 수 있다.

2.2 감시수행

감시수행에서 중요한 것은 친절하고 전문적인 면담기법, 기록하는 습관, 확인된 위반사항의 즉각적인 증거화이다.

감시수행 절차

- ① 업체 관계자와 인사
 - ② 감시 목적 설명
 - ③ 감시 대상업무, 공정에 대한 설명 요청 및 질문
 - ④ 현장 확인 및 취급담당자와 면담
 - ⑤ 사실 확인과 관찰결과의 기록
 - ⑥ 협조에 대한 감사인사
- } 시작회의에 참석한 업체 관계자인 경우 생략 가능

현장 종업원, 관리자들과의 면담과정에서 위반사항을 발견하거나 단서를 찾을 경우가 많으므로 관계자와 면담 또는 대화 시 많은 정보를 확보해야 한다.

위반사항의 서류화(증거화) 때는 면담한 담당자 혹은 종업원명, 확인한 서류명, 장비번호 등을 포함하여야 하므로 업체 관계자와 인사, 감시대상 업무 및 공정에 대한 설명 요청, 질문과정에서 최대한 확인하는 것이 좋다.

◎ 업체 관계자, 취급 담당자와의 면담(질문)시 주의 사항

- 6하 원칙(누가, 언제, 어디서, 무엇을, 어떻게, 왜)에 입각하여 질문
 - 6하 원칙에 대한 메모 또는 질문지 준비 및 활용
- 질문을 통한 대답 내용을 현장 또는 서류로 확인
- 현장 확인 시 모든 감시과정의 세부사항 기록
- 위반사항의 즉각적인 증거화
 - 즉각적으로 확보하지 않으면 해당 상황이 없어지거나 확보가 곤란한 상황 발생 가능

위반사항이 크면 클수록 감시원은 위반사실의 확인과정과 확인서 작성에 어려움을 겪을 수 있다. 따라서 업체 관계자에게 위반사항에 대한 설명을 하기 전에 위반사항을 증거화하는 것을 우선적으로 한다.

업체의 정책과 규정을 이유로 현장 종업원이나 관리자가 확인을 거부하거나 사라지는 경우가 발

생될 수 있다. 이때는 위반사항을 명확하게 입증할 증거확보가 관건이므로 주변 상황에 동요하지 말고 사진 촬영, 서류복사 등과 같은 증거를 확보해야 한다.

확인서 등에 대한 관계자 서명이 문제가 된다면 책임감시원 등 상급자에게 해당 사실을 보고하고 지시를 받아 그 사실을 기록한다. 이러한 보고 및 지시과정은 업체 관계자가 있는 곳에서 하는 것도 좋다. 대개의 경우 위반사항에 대한 증거가 분명한 경우는 현장 관리자나 위생관리 책임자가 확인 서명을 거부하여도 영업자나 공장장이 확인서명을 하는 경우도 있다. 만약 확인서명 등을 계속 거부할 경우는 시간을 더 이상 끌지 말고 확인서를 작성 한 뒤 “○○○ 등이 확인 거부”라고 기록한다.

종료회의 때까지 위반사항이 반드시 객관적인 증거(해당 업체의 확인서명 된 사항 포함)에 근거하여 6하 원칙에 따라 구체적이고 간결하게 작성되어야 한다.

2.3 종료회의

감시수행이 종료되면 감시원은 책임감시원과 감시결과를 협의하여 간략하게 요약한 뒤 업체 관계자들과 종료회의를 한다.

종료회의는 가급적 업체의 영업자 또는 공장장이 직접 참석할 수 있도록 요청하고, 감시수행과 관련된 관계자들 모두 참석토록 하는 것이 투명성 차원에서 좋다.

감시결과를 설명할 때 해당업체의 장점 등을 먼저 언급하도록 하고 위반사항이 있으면 위반한 법령 조항을 먼저 말한 뒤 위반내용을 간략하게 설명하는 방식이 좋다. 그리고 위반사항에 따른 행정조치 등을 설명할 경우 반드시 “예상”이라는 점과 청문(식품위생법 제81조), 의견제출(행정절차법 제27조)을 같이 설명하여야 한다

종료회의 절차

- ① 감시개요(감시내용 등) 설명
- ② 감시결과 요약 설명
- ③ 감시결과에 대한 질문 및 답변
- ④ 감시협조에 대한 감사인사

3. 평가 및 결과보고

식품위생감시원이 감시수행으로 수집한 증거(원료, 공정품, 제품, 서류, 사진, 확인서 등)를 분석하여 식품위생법규의 준수 여부 또는 적합성 여부를 정밀하게 판단하는 평가를 수행하여야 한다.

평가결과에 따라 행정조치(행정처분기관 주관) 종류 등을 정하여 후속조치를 취한다. 평가를 완료하면 감시결과 보고서를 작성하여 작성자 및 검토·승인자의 서명을 받아 업체별로 누적 보관함으로써 세부 이력관리 및 향후 감시계획 수립에 많은 도움이 되도록 한다.

보고서를 작성할 때는 업체의 노하우 등과 관련된 기업비밀(위반사항과 관련된 경우는 제외), 증거가 없거나 입증할 수 없는 결론, 주관적·감정적·극단적인 표현, 가정한 기술, 모순된 사항 등을 기재하지 않도록 한다.

감시보고서 작성 내용

- 표지 또는 제목
- 감시대상 업체명 및 감시일시
- 감시목적 및 범위
- 감시팀(원) 명단
- 감시결과 요약
 - 위반사항, 현장 지도 사항 구분
- 감시특기사항
- 첨부자료 : 증거사진, 관련 자료 등

4. 개선 및 사후관리

식품위생감시원이 감시수행으로 수집한 증거를 근거로 관련 법규에 따라 행정조치 등을 하였을 경우, 업체가 이에 대해 시정·보완하도록 하고 그 이행여부를 확인하는 활동을 말하며, 식품위생감시원이 업체의 개선활동에 대한 적정성 평가를 수행하는 후속감시를 포함한다.

후속감시는 행정조치 등이 목적인 바에 따라 시행되었는지 그리고 시행된 조치가 효과적인지를 판단하기 위한 것으로 앞에서 기술한 감시계획, 감시실시, 평가 및 결과보고 등 일련의 과정을 동일하게 수행한다.



A series of horizontal dashed lines for writing, starting below the memo icon and extending to the bottom of the page.

Ⅲ 서류감시

1. 허가·신고 등 관련 서류
2. 품목제조보고 관련 서류
3. 생산실적보고서 및 원료수불 관련 서류
4. 자가품질검사 서류
5. 건강진단 서류
6. 식품위생교육 서류
7. 행정처분 관련 서류
8. 먹는물(지하수) 수질검사 서류
9. 기타



1. 허가·신고 등 관련 서류

영업신고증을 비치하고 비치된 영업신고증 및 관련 서류는 영업자, 업체명 또는 상호, 주소, 주요 시설, 영업의 업종 및 식품군(식품의 종류) 확인, 추가 제조 식품군 변경신고 등과 일치하는지 확인한다. 또한 관련 시설배치도·공장평면도를 비교 확인한다.

◎ 영업신고 확인

- 무신고 영업 / 타영업 행위
- 신고사항의 적법성, 임의변경
- 식품의 종류와 생산품목의 일치

◎ 변경신고 확인

- 영업시설의 일부·전부 철거 (시설 없이 영업신고를 한 경우 포함)
- 영업장의 면적 변경
- 추가로 시설을 설치하여 새로운 제품 생산
- 영업자의 이름(법인의 경우 대표자 성명) 변경
- 업체의 명칭 또는 상호 변경, 소재지 변경

◎ 영업자 지위승계 확인

- 영업의 승계신고 이행여부

2. 품목제조보고 관련 서류

제품명, 성분배합비율, 제조방법, 유통기한 등이 품목제조보고서와 일치 여부를 확인하고 이를 근거로 보고사항의 사실 여부, 미보고 품목의 생산 여부 등을 검토하여 현장 확인점검 시 비교 확인한다.

또한 품목제조보고상의 주원료, 사용하는 식품첨가물 등을 원료수불대장, 현장 배합비표 등과 같이 비교하여 확인한다.

◎ 품목제조보고사항 적법여부 확인

- 식품 등의 표시기준 및 허위과대광고 기준에 제품명 적합여부
- 식품의 원료 사용가능 여부(특히, 동·식물 원료 적합 여부)
- 식품첨가물 사용 적법성 여부(사용기준 적합 여부 등)
- 제조·가공기준(식품공전의 제조·가공기준 적합 여부 등)
- 위탁생산여부의 기입 여부 및 수탁자 확인
- 유통기한 설정 근거자료의 합리성 여부

◎ 품목제조보고사항 변경 여부 확인

- 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한

3. 생산실적보고서 및 원료수불 관련 서류

식품위생법 제42조(품질관리 및 보고), 동법 시행규칙 제56조(생산실적 등의 보고) 규정에 따라 식품을 생산한 실적 등을 보고해야 한다.

생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입·출고, 사용에 관한 원료수불 관련 서류를 작성하여 3년간 보관하는지 확인한다. 이를 바탕으로 원료수불대장, 생산 작업기록, 품목제조보고 관련 서류 등과 비교하여 업체의 생산 품목과 관련없는 식품첨가물의 사용유무를 확인한다.

또한 품목별 성분배합 비율, 원료의 입·출고량을 비교 검토하고 식품첨가물, 포장재 등의 원료수불대장과 관련 서류를 확인한다. 특히 수입 원료는 수입신고필증 등을 확인하고 의구심이 들 때는 수입신고기관이나 공급처 등에 확인한다.

식품위생감시원은 식품분야의 체계적이고 효율적인 관리를 위하여 생산실적 보고의 중요성을 제조업자에게 충분히 설명하고 지도한다.

4. 자가품질검사 서류

식품위생법 제31조(자가품질검사 의무)에 따라 식품 등을 제조·가공하는 영업자는 제조한 식품 등이 기준과 규격에 맞는지 검사해야 한다.

자가품질검사를 직접 수행하는 경우 주원료·부원료·완제품 검사일지, 시약 사용대장 및 실험실 기계 및 기구류 명세서 등 자가품질검사에 관한 기록서(2년 보관)를 검토하여 식품 유형별 법적 검사 항목 및 검사횟수의 준수 여부 등을 확인한다.

- 규정에 따른 자가품질검사 실시여부 및 주기 적정성 여부
 - ☞ 식품위생법 시행규칙 [별표 12] 자가품질 검사기준
- 자가품질검사 항목의 적합성 확인
- 자가품질검사 기록과 생산·작업일지 등과 비교하여 실제 실시 여부 확인
- 시약 수불서류를 사용일지 등과 비교 확인
- 자가품질검사결과 부적합 제품의 처리내역 확인

직접 수행하는 것이 부적합한 경우 식품위생법 제24조(식품위생검사기관의 지정 등)에 의하여 지정된 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사 할 수 있으므로 해당 기록서 등을 확인한다.

5. 건강진단 서류

식품위생법 40조(건강진단), 동법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)에 따라 보건복지가족부령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 한다.

건강진단 대상자는 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 영업자 및 종업원 전체를 말한다. 종업원이 입사할 때와 년 1회 이상 건강진단을 받은 증빙서류(건강진단증, 건강진단서류 등)의 보관 여부를 확인한다.

직원명부, 출근카드 등을 통하여 현장 종업원 현황을 파악하여 건강진단증과 비교·확인한다. 단, 포장이 완료된 제품을 다루는 종업원, 포장된 원로나 제품을 운송하거나 하역하는 종업원, 작업장의 외곽이나 주변만을 관리하는 종업원, 업체의 경비 등을 담당하여 식품을 접촉하지 않은 종업원, 업체의 사무실에서 작업장이나 식품취급에 관련없는 종업원 등은 건강진단을 받지 않아도 된다.

[위생분야종사자 등의 건강진단규칙- [별표 2] 정기 건강진단 항목 및 횟수]

대 상	건강진단 항목	횟 수
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)1회/년	1회/년

6. 식품위생교육 서류

식품위생법 제41조(식품위생교육), 동법 시행규칙 제52조(교육시간)에 따라 영업자 및 종업원 등의 위생교육 수료 여부를 확인하고 종업원에 대한 위생교육 실시 여부를 확인한다. 또한 관련교육 증빙서류를 비치·관리하고 있는지 확인한다.

참고로, 식품위생법 제41조 제1항에 따라 식품제조·가공업에 종사하는 영업자 및 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 매년 3시간이다.

7. 행정처분 관련 서류

행정처분 및 행정지시 관련 서류를 관리·보관하고 있는지 확인하고 시정명령, 폐기처분, 시설개수명령 등 행정처분사항의 이행 여부를 확인한다.

IV 표시감시

1. 식품표시
2. 허위표시 및 과대광고



1. 식품표시

표시는 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 기재하는 문자·숫자 또는 도형으로 식품 등의 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 제품에 대한 올바른 정보를 제공하게 된다. 그러므로 표시는 소비자의 구매에 직접적인 영향을 미치고, 소비자의 피해구제 및 보호에 관련된 중요한 감시 사항이다.

식품제조·가공업 신고를 하여 제조·가공되는 식품은 표시대상 식품이므로 제품에 표시된 사항과 해당 내용이 영업신고서 및 품목제조보고서와 일치하는지 확인한다. 식품의 경우 표시사항들이 일률적으로 적용되는 것이 아니라 식품의 유형 및 특성에 따라 다를 수 있으므로 '식품 등의 표시기준' 세부 항목별 준수 여부 및 식품별 개별기준의 표시사항을 확인한다

제품포장지의 표시사항이 지워지지 않는지 확인하고, 인쇄된 스티커를 사용한 경우 떨어지지 않는지 확인한다. 또 다른 식품유형과 오인·혼동되는 제품명을 사용하거나 소비자 안전을 위한 주의 사항 표시에 해당하는 제품인지 확인한다.

한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려진 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 함유한 원료를 사용하였을 경우 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하고 있는지 확인한다.

합성감미료, 합성착색료, 합성보존료 등 식품 제조·가공시 직접 사용하거나·첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하고 있는지 확인한다.

식품위생법 제10조(표시기준)에 따라 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 표시기준에 관한 사항 및 동 법 제11조(식품의 영양표시 등에 따른)대상 식품의 영양표시에 관한 필요한 사항은 식품의약품안전청 고시(KFDA홈페이지>정보자료>법령자료>고시전문)로 규정·운영하고 있으므로 표시 관련 지도·점검에 활용한다.

['식품등의 표시기준' 세부항목]

제품명	개개의 제품을 나타내는 고유 명칭으로 영업자가 자율적으로 정하여 신고관청에 신고하고, 신고한 명칭을 그대로 표시
식품의 유형	표시 대상식품 (다류, 음료류 중 기타음료, 특수용도식품, 기타 식품류 중 추출가공식품, 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품, 식품의 특성이나 유형과 관련이 없는 가상의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용한 식품, 식품별 개별기준에 의한 식품유형 표시 대상식품)
업소명 및 소재지	영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시
제조연월일	포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말하며, 설탕, 식염, 빙과류, 주류(맥주, 탁주, 약주 제외), 즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치가 표시대상 제품임
유통기한 또는 품질유지기한	유통기한은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한이며, 품질유지기한은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관한 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한임
내용량	내용물의 성상에 따라 중량 또는 용량으로 표시하며 영양성분 표시 대상 식품은 내용량에 괄호를 하여 해당하는 열량을 함께 표시함
원재료명 및 함량	식품제조·가공시 사용한 원재료명은 해당 원재료의 제품명 또는 식품유형으로 표시하며, 소비자가 알 수 있는 가장 일반적인 명칭으로 표시함
성분명 및 함량	제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시함
영양성분	표시 대상식품 (레토르트식품, 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류, 빵류 및 만두류, 초코릿류, 잼류, 식용유지류, 면류, 특수용도식품, 어육소시지, 김밥, 햄버거, 샌드위치)
기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항	유당 유처리식품, 살균제품 또는 멸균제품 등의 표시사항

2. 허위표시 및 과대광고

식품위생법 제13조(허위표시등의 금지)에 따라 허위표시·과대광고를 금지하고 있다.

‘허위표시 및 과대광고’란 식품 등의 명칭, 제조방법, 영양소, 원재료, 성분, 사용방법, 품질 등의 정보를 나타내거나 알리는 행위(표시 포함)를 함에 있어 질병치료 효능 등의 표현 및 의약품과 오인 혼동 되는 표시·광고나 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동 시킬 우려가 있는 등의 표시·광고를 말한다.

또한 ‘표시·광고의 공정화에 관한 법률시행령 제3조(부당한 표시·광고의 내용) 제1항’에서는 ‘사실과 다르게 표시·광고하거나 사실을 지나치게 부풀려 표시·광고하는 것’으로 정의하고 있다.

※ 표시·광고의 공정화에 관한 법률 제3조(부당한 표시·광고행위의 금지) ① 사업자 등은 소비자를 속이거나 소비자로 하여금 잘못 알게 할 우려가 있는 표시·광고행위로서 공정한 거래 질서를 저해할 우려가 있는 다음 각 호의 행위를 하거나 다른 사업자 등으로 하여금 이를 행하게 하여서는 아니된다.

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. 허위·과장의 표시·광고 | 2. 기만적인 표시·광고 |
| 3. 부당하게 비교하는 표시·광고 | 4. 비방적인 표시·광고 |

사실과 다른 표시 및 광고 여부를 확인하고 사실보다 과장된 표시 및 광고 여부를 확인한다. 수치 보다는 문장 표현, 단어 선택에 의한 허위표시 및 과대광고는 객관적인 판단기준을 적용한다는 것이 어려울 때가 많다. 따라서 일차적으로 질병, 상장, 인증, 효능 등에서 구체적인 명칭의 존재 여부를 확인하는 것이 좋다. 특히, 가공식품의 경우 원재료 등과 관련된 질병의 효능 표시, 의약품으로 혼동을 줄 수 있는 문구의 사용으로 행정처분을 받는 사례가 대부분이다.

식품위생법 시행규칙 제8조(허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위)에서는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품 등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 정의하고 있다.

식품위생법 시행규칙 제8조- [허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위]

1. 허가받거나 신고 또는 보고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
2. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고
3. 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
4. 제조 연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
5. 제조방법에 관하여 연구하거나 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항 외의 표시·광고.
6. 각종 감사장·상장(「정부표창규정」에 따라 제품과 직접 관련하여 수여한 상장은 제외) 또는 체험기 등을 이용하거나 “인증”·“보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 광고.
7. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
8. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 광고나 “주문 쇄도” 등 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용 또는 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 광고
9. 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고 또는 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 음향을 사용하는 광고
10. 화학적 합성품의 경우 그 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
11. 판매사례품 또는 경품 제공·판매 등 사행심을 조장하는 내용의 광고

또한, 상기 해당범위에도 불구하고 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위를 확인하고, ‘일반식품의 유용성 표시·광고 인정범위 지침서’(KFDA 홈페이지>정보자료>KFDA 분야별 정보>식품방)를 참고한다.

V 현장감시

1. 시설감시
2. 관리감시
3. 개인위생관리



1. 시설감시

식품위생법 제36조(시설기준)에 따라 식품 등을 제조·가공하는 영업자는 시설기준에 맞는 시설을 갖추어야 한다.

1.1 공장 주변

주변환경

- ▶ 축산폐수, 화학물질, 기타오염물질 등 오염발생원과 가까워서 나쁜 영향을 받지 않는지 확인한다.
- ▶ 공장주변에서 냄새 등이 나도 공장이 밀폐식 건물이고 공조시설을 통해 공장내부가 외부환경의 영향을 받지 않는지 확인한다.



도로

- ▶ 공장 주변에서 발생하는 먼지 등이 유입되는지 확인한다.
- ▶ 콘크리트나 아스팔트 등으로 주변을 포장하여 차량 통행에 따른 먼지 등 이물혼입을 방지해야 한다.

작업장 외벽

- ▶ 외벽은 해충 및 오염물질 등이 들어오지 못하는 구조로 되어 있어야 하며 보호되지 않은 개방구는 없어야 한다.
- ▶ 파손되어 작업장이 보이거나 통하는곳이 있는지 확인한다.



폐기물관리

- ▶ 폐기물(쓰레기)을 정해진 폐기물 보관소(장)에 보관하는지 확인한다.
- ▶ 공장 옆에 폐기물을 오랫동안 방치하였는지 확인한다.
- ▶ 파리, 벌레, 쥐 등이 많이 번식하거나 모여 있는곳이 있는지 확인한다.
- ▶ 지저분한 물이 누출되고 있는지 확인한다.
- ▶ 폐기물보관소 주변이 지저분하고 냄새가 심하여 불쾌감을 주는지 확인한다.



1.2 작업장

내벽

- ▶ 내벽이 먼지, 연기, 오물 등으로 지저분하거나 파손되어 다른 작업공간이 보이거나 통하는지 확인한다.
- ▶ 내벽이 세척과 소독에 용이한지 확인한다.



온도

- ▶ 공정별로 온도 및 습도 관리 계획의 수립여부를 확인하고 온도 계와 습도계를 통해 운용 여부를 확인한다.
- ▶ 작업장은 적절한 온도를 유지하여야 한다. 종업원이 많은 땀을 흘리거나 위생복을 풀어 헤칠 정도로 더운 지 확인한다.

**환기시설**

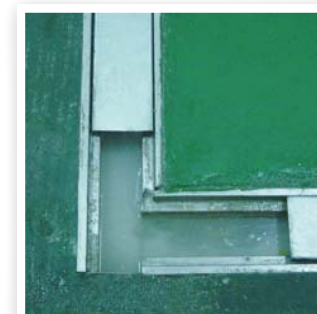
- ▶ 작업장 안에서 발생하는 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추었는지 확인한다.
- ▶ 작업장 또는 특정 작업공간에 매연, 증기 등이 차서 잘 보이지 않거나 작업에 지장을 주거나 천정, 벽 등에 응축수가 생기는지 확인한다.
- ▶ 환풍기, 환기구 등의 정상적인 작동 여부를 확인한다.
- ▶ 분말이 날리는 투입공정, 배합공정, 혼합공정 등에 분진 제거설비를 설치하였는지 확인한다.
- ▶ 환풍기, 환기구, 닥트 등에 찌든 때, 덩어리진 오물·기름 등이 쌓여 공정품 등에 떨어질 수 있는지 확인한다.

**바닥**

- ▶ 제조·가공시설(설비) 근처나 작업자 동선바닥에 물이 고여 있는지 확인한다.
- ▶ 제조·가공시설(설비) 근처나 작업자 동선바닥이 울퉁불퉁하거나 파손되었는지 확인한다.
- ▶ 바닥에 곰팡이, 까맣게 된 기름 때, 오래된 찌꺼기가 있는지 확인한다.
- ▶ 바닥 부분이 갈라지거나 파손되거나 코팅된 바닥이 들고 일어났는지 확인한다.

**배수로·배수구**

- ▶ 배수로, 배수구 등에 오래된 침전물이 있거나 냄새가 나는지 확인한다.
- ▶ 물을 많이 사용하는 작업장에 배수로 또는 배수구가 없어서 물이 고여 있는지 확인한다.
- ▶ 배수로 안에 있는 물이 잘 빠지는지 확인한다.



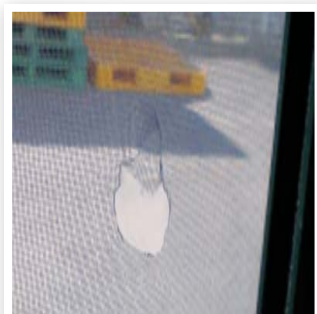
문

- ▶ 출입문은 내수성·내부식성 재질로 먼지, 곤충, 설치류 등의 유입을 방지 할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 한다.
- ▶ 닫았을 때 바람, 벌레, 쥐 등이 들어오는지 확인한다.
- ▶ 열어놓고 사용하는지, 문이 닫히지 않는 경우인지 확인한다.
- ▶ 문이 고장 나거나 문 하단부·중양부가 부서져 있는지 확인한다.



창

- ▶ 창은 내수성·내부식성 재질로 밀폐 가능하여야 한다.
- ▶ 닫았을 때 바람, 벌레, 쥐 등이 들어오는지 확인한다.
- ▶ 방충망 없이 창을 열어 놓고 사용하거나 창이 닫히지 않는 경우인지 확인한다.
- ▶ 방충망이 찢어지거나 파손되었는지 확인한다.
- ▶ 창이 휘거나 틀어진 경우 또는 창이 파손되거나 부식된 경우가 있는지 확인한다.



천정

- ▶ 빗물이 스며들거나 떨어지는지 확인한다.
- ▶ 천정이 부서지거나 구멍 등 훼손이 있는지 확인한다.
- ▶ 제조·가공설비 상부, 원부자재·포장재 등의 위에 응축수가 떨어지는지 확인한다.
- ▶ 천정에 곰팡이가 피었거나 거미줄이 있거나 오래된 먼지 등으로 지저분한지 확인한다.



- ※ 천정의 응축수 발생원인은 작업장내의 환기가 부적절한 경우, 차가운 것과 뜨거운 것 간의 접촉 등 다양한 원인으로 공기 중의 수분 또는 수증기가 물로 맺히는 것이므로 발생원인을 정확히 파악하여 지도한다.
- ※ 응축수는 천정, 배관, 기계 등에 있는 더러운 것들과 함께 원료, 공정품, 제품(포장 전 상태)의 미생물 오염의 원인이 된다.

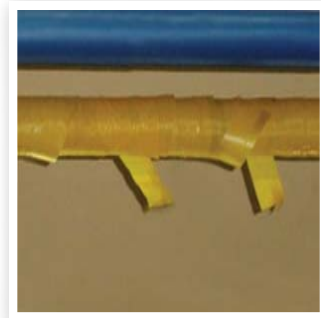
채광 및 조명

- ▶ 일상적으로 사용하는 기계의 내부·하단부, 작업장의 바닥 등을 잘 볼 수 없을 정도로 어두운지 확인한다.
- ▶ 제조·가공설비 상부, 원부자재·포장재·공정품 위에 있는 조명기구가 파손시 오염시키는지 확인한다.
- ▶ 조명기구에 거미줄이 있는지, 먼지가 쌓여 조금만 흔들어도 먼지가 떨어지는지 확인한다.

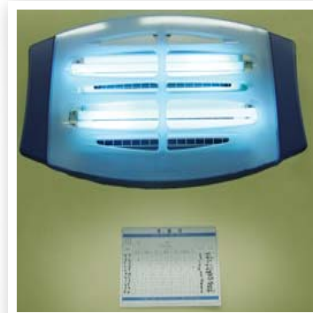


배관

- ▶ 배관피복·페인트·보온재 등이 훼손되어 너털거리는지 확인한다.
- ▶ 제조·가공설비 상부, 원부자재·포장재·공정품 위에 있는 배관에 오래된 먼지가 쌓이고 청소하기가 어려운 상태인지 확인한다.

**방서시설**

- ▶ 작업장은 해충이나 설치류 등의 유입과 번식을 방지할 수 있도록 청결히 관리하고 방제 대책을 수립하여 수행하는지 확인한다.
- ▶ 쥐 등의 구제약 및 구제장치를 설치한 경우는 설치표시나 표식을 하고 있는지 확인한다.

**폐기물**

- ▶ 작업장에 오래된 폐기물이 방치되어 있거나 폐기물을 작업장 밖에 무단 방치하고 있는지 확인한다.
- ▶ 폐기물 관련 용기(쓰레기통 등), 도구 등이 오염된 상태로 작업장에 있는지 확인한다.
- ▶ 쓰레기와 비식용물질을 작업장에서 제거하기 전에 보관할 수 있는 설비가 있는지 확인한다.

1.3 식품취급시설**재질**

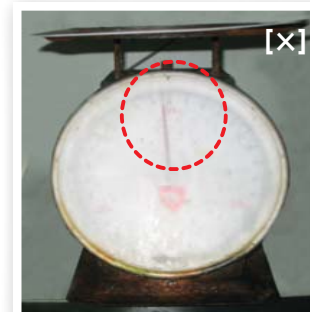
- ▶ 제조·가공용 설비 또는 기계에서 식품접촉 부위가 흡수성·부식성 재질인지 확인한다.
- ▶ 제조·가공용 설비 또는 기계에서 식품접촉 부위는 증기·열탕·살균제 등에 견딜 수 있는 재질인지 확인한다.

용량

- ▶ 원료 등을 과다하게 투입하여 제조·가공용 설비(기계)의 표면에 부패·변질되어 있는지 확인한다.

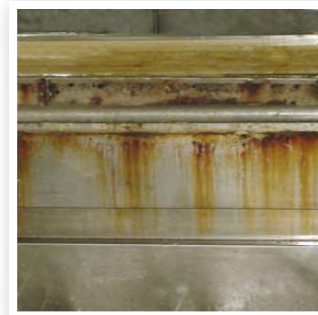
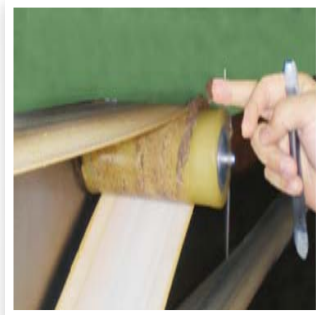
**계측기**

- ▶ 제조·가공용 설비(기계)에 장착된 계측기(온도, 시간, 압력 등)가 고장 또는 파손된 경우가 있는지 확인한다.
- ▶ 계측기가 부정확한 온도, 압력, 시간 등을 가리키는지 확인한다.



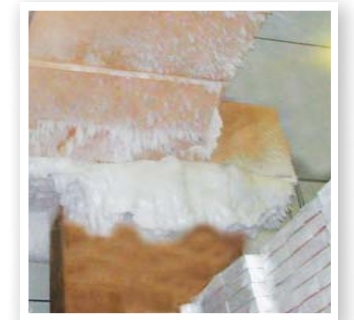
식품 접촉부위 및 표면

- ▶ 부패·변질물이 있거나 오래된 찌꺼기가 있는지 확인한다
- ▶ 건조·유지보수가 되지 않아 녹이 슬은 경우가 있는지 확인한다
- ▶ 제조·가공용 설비(기계) 표면에 부패·변질물 등이 있어 식품 등을 오염시킬 가능성이 있는지 확인한다.
- ▶ 제조·가공용 설비(기계) 표면의 페인트가 너덜거리는지 확인한다.
- ▶ 부식물, 녹 등이 있는지 확인한다.
- ▶ 기계·기구류에 잔존하는 이물, 식품찌꺼기에 의한 미생물오염은 심각한 문제를 야기할 수 있으므로 기계·기구류의 세척 또는 소독을 통한 청결상태를 확인하는 것이 중요하다. 특히 식품에 직·간접적으로 오염시킬 수 있는 기계의 속, 컨베이어 벨트 표면 등을 확인한다.



냉각·냉장 및 냉동설비

- ▶ 실내를 냉동온도 -18°C , 냉장온도 10°C 이하를 유지하는지 확인한다.
- ▶ 냉각, 냉장 및 냉동시설(설비) 등이 유지보수 및 세척·소독이 잘 되지 않아 부패·변질물 또는 부식물, 오래된 찌꺼기가 있는지 확인한다.



도구 및 용구

- ▶ 원료와 제품의 처리·가공에 사용되는 기구 및 용기는 용도별로 구분·표시하여 청결하게 관리하여야 한다.
- ▶ 도구 및 용구가 세척·소독이 잘 되지 않아 부패·변질물이 있거나 오래된 찌꺼기가 있는지 확인하고, 많이 찌그러지거나 파손된 경우가 있는지 확인한다.



세제, 유해물질

- ▶ 기계회전부 등에 공업용 윤활유(그리스)·오일을 사용하면 유해물질로서 식품에 영향을 줄 수 있으므로 사용 여부를 확인한다.
- ▶ 세제, 소독제, 윤활유 등이 원부자재·포장재·공정품 등과 같이 밀착 보관하는지 확인한다.

1.4 급수시설

취수원

- ▶ 지하수 등을 사용하는 경우 취수원이 화장실, 폐기물 처리시설, 동물사육장 등 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어져 있는지 확인한다.

저수탱크

- ▶ 저수탱크 등은 외부로부터의 오염을 방지하기 위해서 밀폐되었는지 확인한다.
- ▶ 손전등으로 내부를 비추었을 때 물때·이물·흙 등의 축적 여부 및 녹이 슬었는지 확인한다.
- ▶ 저수탱크 내에 역류를 방지할 수 있는 시설을 통해 쥐, 곤충, 먼지 등의 혼입을 방지할 수 있는지 확인한다.
- ▶ 저수탱크는 정기적으로 점검(누수의 유무, 수조내부재질의 변화)과 청소를 하며, 적어도 수질검사는 년 1회 이상 하는지 확인한다.
- ▶ 지하에 설치한 경우 오수나 빗물이 들어가지 않는 구조인지 확인한다.



배수관 등

- ▶ 배수관의 부식 부위 또는 배수관의 이음새에서 역류현상이 일어나는 경우가 있는지 확인한다.
- ▶ 잘못된 접합된 배관으로 인해 주변의 지하수나 오수가 수도관내로 역류하거나 흡입되기도 하므로 주의하여 확인한다.

1.5 화장실

바닥, 벽

- ▶ 바닥, 바닥과 벽의 연결부 및 벽 하단부에 오래된 찌꺼기가 있는지 확인한다.
- ▶ 바닥, 벽이 변색되어 냄새가 나는지 확인한다.
- ▶ 바닥, 바닥과 벽의 연결부, 벽 하단부가 갈라지거나 파손되었는지 확인한다.



환기시설

- ▶ 화장실의 환기가 작업장과 반대 방향쪽으로 되어 있는지, 냄새가 심하게 나는지 확인한다.
- ▶ 환풍기, 환기구 등의 청결 여부를 확인한다.

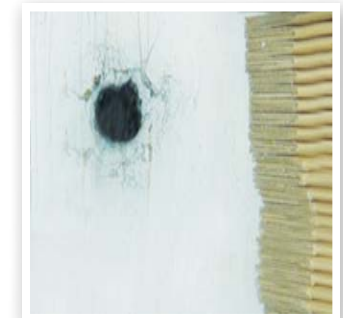
1.6 창고 등의 시설

창고는 작업장 내외부에 있는 업체의 모든 창고(창고로 사용하는 작업장 내에 비치 또는 설치된 냉장·냉동고 포함)를 확인한다.

단, 창고로 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업체에서는 창고를 설치하지 않을 수 있다.

벽, 천정

- ▶ 빗물 등이 스며들거나 떨어지는지 확인한다.
- ▶ 벽, 천정이 부서지거나 구멍이 있는지 확인한다.
- ▶ 거미줄, 먼지, 오물 등으로 지지분하거나 파손되어 외부가 보이거나 통하는지 확인한다.



문, 창문

- ▶ 외부에서 벌레, 쥐 등이 들어오는지 확인한다.
- ▶ 문, 창문을 항상 열어 놓는지, 문이 닫히는지 확인한다.
- ▶ 문, 창문이 지지분하거나 문틀이 고장 났거나 유리가 제대로 있는지 확인한다.
- ▶ 방충망이 훼손되어 있는지, 방충·방서시설이 파손 또는 고장인지 확인한다.

**냉장·냉동 창고**

- ▶ 바닥에 물 또는 습기로 인해 냄새가 나는지, 오래된 찌꺼기가 있는지 확인한다.
- ▶ 내벽재질이 녹슬고 부서졌는지 확인한다.
- ▶ 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 장치를 설치해야 하며 온도표시 장치가 제대로 작동하는지 확인한다.
- ▶ 냉장·냉동보관 온도를 지키는지 확인한다.
- ▶ 냉장·냉동설비가 부서져 있거나 기능을 제대로 하는지 확인한다.
- ▶ 적절한 주기로 온도를 기록 유지하는지 확인한다.

1.7 검사실

검사실을 갖추어야 하는 경우 자가품질검사에 필요한 시험장비·기구 및 시약류를 갖추어야 한다. 그러나 식품위생검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하는 경우는 제외한다.

검사시설 및 기구

- ▶ 자가품질검사에 필요한 공간, 시약, 시험장비가 미비한지 확인한다.
- ▶ 사용자와의 면담 등을 통해 검사시설(설비) 및 기구를 실제 사용하는지 확인한다.

2. 관리감시**2.1 원료관리**

업체에서 비식용 원료 및 불법 원료를 식품제조·가공용으로 사용 또는 보관할 때는 전량 압류하여 수거 조치한다.

업체에서 사용하는 동·식물 원료 또는 원재료의 종류를 확인할 필요가 있는 경우는 원료 수불대장, 품목제조보고서, 생산(작업)일지, 원료표준서, 거래명세표, 세금계산서 등을 확인한다.

동·식물원료 또는 원재료는 냄새, 색, 외관 등을 검사하여 부패·변질, 유독·유해물질 오염 등이 의심될 경우에는 검체를 채취하여 검사를 의뢰한다

비식용 및 불법원료

- ▶ 공업용으로 생산·수입된 원료(화학적 합성품) 또는 이를 함유한 원료를 사용하는지 확인한다.
- ▶ 공업용으로 생산·수입된 원료(식품첨가물 등), 용기·포장 등을 사용하는지 확인한다.
- ▶ 사료용으로 유통되거나 수입된 농·축·수산물 등을 사용하는지 확인한다.
- ▶ 축산물가공처리법에 의한 검사를 받지 않은 축산물을 사용하는지 확인한다.
- ▶ 불법포획·유통된 야생조수를 보관·사용하는지 확인한다.
- ▶ 허가(신고)받지 않은 가공식품, 식품첨가물, 용기·포장 등을 사용하는지 확인한다.
- ▶ 의약품(한약재 포함)으로 수입된 것을 식품원료로 사용하는지 확인한다.
- ▶ 통념상 식용으로 하지 아니하는 동·식물 등을 원료로 사용하는지 확인한다.
- ▶ 동·식물 원료 또는 원재료의 안전성 인정 여부는 '식품공전' 제2. 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격의 해당 부분을 참조한다.



수입원료

- ▶ 표시사항, 수입신고필증, 공급처가 분명한지를 확인한다.
- ▶ 자사제품 원료용으로 수입한 것을 승인 없이 목적 외 용도로 사용 또는 판매를 하는지 확인한다.

표시

- ▶ 제조일자 또는 유통기한이 표시 되었는지 확인한다.
- ▶ 표시가 훼손된 원료제품을 사용하거나 보관하고 있는지 확인한다.
- ▶ 표시사항이 없는 원료제품을 보관하고 있는지 확인한다.



유통기한 경과

- ▶ 유통기한 경과제품을 진열 · 보관하는지 확인한다.
- ▶ 유통기한 경과제품을 식품제조 · 가공에 사용하는지 확인한다.

구분관리

- ▶ 원 · 부자재 및 완제품이 구분관리 되고 있는지 확인한다.
- ▶ 부적합품 또는 불량품을 구분 없이 혼재 · 적재하는지 확인한다.
- ▶ 화학물질 등이 식품, 식품첨가물, 포장재, 용기 · 도구 등과 함께 보관되는지 확인한다.



밀봉관리

- ▶ 반제품(공정품)을 밀봉하지 않아 노출되어 먼지나 이물 등이 오염되는지 확인한다.
- ▶ 원료를 사용하기 위해 개봉, 소분한 후에 밀봉조치하지 않고 보관하는지 확인한다.



온도 · 습도

- ▶ 냉장제품은 냉장온도를 준수하는지 확인한다.
- ▶ 창고내부가 고온 다습하거나 보관제품이 굳거나 변질되는 등의 냄새가 발생하는지 확인한다.

방충 · 방서

- ▶ 곤충, 쥐, 고양이 등이 침입, 서식한 흔적이 있는지 확인한다.



이격보관

- ▶ 원부자재, 포장재, 공정품, 완제품 등이 바닥과 벽에 붙어서 습기, 흙 등에 오염되는지 확인한다.



기타

- ▶ 보관장소가 너무 덥거나 습기가 많을 경우 온도의 적정성과 보관장소의 밀폐 여부를 확인한다.
- ▶ 냉장창고, 냉동창고의 보관품은 그 온도를 측정하고, 냉장·냉동창고 온도계가 정상적으로 작동하는지 확인한다.
- ▶ 보관중인 동·식물원료 또는 원재료에 곰팡이 피어 있거나 변질된 경우에는 검체를 채취하여 검사를 의뢰한다.
- ▶ 원재료 냄새, 색, 외관 등을 검사하여 부패·변질, 유독·유해 물질 오염 등이 의심될 경우는 검체를 채취하여 검사를 의뢰한다.



2.2 포장재 관리

포장재는 식품을 보호하는 차원에서 식품위생에 중요한 역할을 한다. 또 식품과 직접 접촉하는 내포장재는 식품에 직접적인 영향을 미치므로 내포장재는 엄격한 검수, 보관, 취급관리를 해야 한다.

포장재를 수입하여 사용한 경우 표시사항, 수입신고필증, 공급처 등에 관한 사항을 확인하고, 포장재 관리는 '원료관리'의 감시사항과 동일하게 확인한다.

- 영업신고된 제조업체의 제품 여부
- 재질의 적법성 여부(시험성적서)
- 내포장재의 교차오염, 청결관리의 적합성 여부

내포장재

- ▶ 식품과 직접 접촉하는 내포장재가 이물, 먼지 등에 오염 또는 혼입되는지 확인한다.
- ▶ 내포장재를 개봉상태로 방치하는지 확인한다.



2.3 생산관리

전처리

- ▶ 냉동·해동이 반복된 원료를 사용하는지 확인한다.
- ▶ 전처리 원료가 비위생적인 작업대·용기·도구 등으로 취급되는지 확인한다.



원재료 배합

- ▶ 허용의 식품첨가물을 사용하거나 사용기준을 초과하여 사용하는지 확인한다.
- ▶ 품목제조 보고된 원료 배합비와 다르게 배합하는지 확인한다.
- ▶ 사용기준이 정해진 식품첨가물(예, 보존료)의 계량 및 첨가 적정성 여부를 확인한다.
- ▶ 미량 사용 식품첨가물 등은 계량의 정확성 및 예비혼합 여부를 확인한다.

제조 설비

- ▶ 제조·가공 기계류 등이 고장났는지 또는 비정상적 상태인지 확인한다.
- ▶ 계량기의 검·교정 여부를 확인한다.

제조·가공

- ▶ 품목제조보고된 제조·가공방법과 일치하는지 확인한다.
- ▶ 식품공전의 제조·가공기준을 위반하는지 확인한다.
- ▶ 배합이 완료된 공정품이 비정상적 온도 등의 조건에서 장시간 방치되거나 부패·변질이 쉬운 공정품이 높은 온도에서 대기하고 있는지 확인한다.
- ▶ 가열된 공정품과 비가열 수산물·축산물 등과 교차오염이 일어나는지 확인한다.
- ▶ 종업원에 의한 교차오염이 발생되는지 확인한다.

「해동 program」 설정·운영

- ▶ 위생적이고 구획된 별도의 해동실 구비 여부를 확인한다.
- ▶ 해동온도 및 조건 등의 적절성 여부를 확인한다.
- ▶ 해동 후 위생적 취급 여부(포장지제거, 뚜껑이 있는 위생적 용기보관)를 확인한다.
- ▶ 해동제품의 신속 사용 및 재사용 여부를 확인한다.

**「살균/냉각 program」 설정·운영**

- ▶ 살균 온도 및 시간의 적절성, 살균 후 적정온도로 신속 냉각 실시 여부를 확인한다.
- ▶ 냉각제품 관리(운반, 저장 등)의 적절성 여부를 확인한다.
- ▶ 냉각시설 온도·시간의 적정성 여부를 확인한다.
- ▶ 냉각시설 및 냉각실의 청결상태와 위생적 관리 및 유지 여부를 확인한다.
- ▶ 선풍기 등에 의한 자연 방냉시 선풍기 및 주변 환경의 청결상태와 바람에 의한 이물 혼입 여부를 확인한다.

표시

- ▶ 제조일자표시 또는 유통기한 표시를 틀리게 하거나 누락하는지 확인한다.

제조·시설 환경 청결성

- ▶ 부착 구조물 등에 의한 낙하물, 환경에 의한 이물 등 물리적 위해요인 제거를 위한 보호시설의 설치 여부를 확인한다.
- ▶ 제조시설의 세척·살균 program을 설정하여 운용하는지 확인한다.

시설장비 및 소기구류 등에 대한 관리

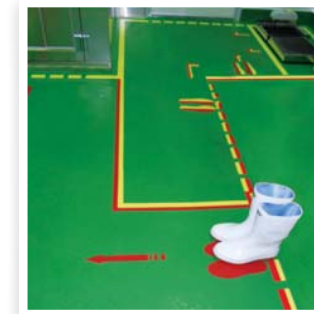
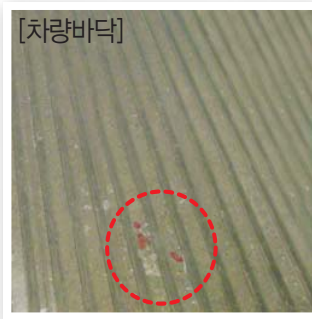
- ▶ 단위작업 종료 후 세척, 소독, 살균 및 청결장소에서 건조한 상태로 보관하는지 확인한다.
- ▶ 사용시 재살균·소독 여부를 확인한다.
- ▶ 원료별·구역별(일반, 준청결 및 청결구역) 전용기구 등을 사용하는지 확인한다.

**기 타**

- ▶ 종업원이 바닥에 떨어진 제품을 다시 주워서 포장하거나 작업중에 교차오염이 우려되는 행동을 하는 지를 판단하기 위해서는 최소 5분 이상을 종업원의 행동을 관찰한다.
- ▶ 세척, 살균 등의 효과를 입증하기 위하여 swab test 등 적절한 validation방법을 설정, 운용하는지 확인한다.
- ▶ 작업장 환경유지를 위하여 낙하세균(진균포함) 등 검사를 실시 하는지 확인한다.
- ▶ 여름/기타 계절에 따른 유통온도/유통기한을 준수 하는지 확인한다.

2.4 보관·유통 관리

- 보관장소 및 운반차량의 청결성 여부 및 방충·방서관리 여부를 확인한다.
- 원료 및 완제품 등의 선입선출 원칙을 적용하고 있는지 확인한다.
- 품질의 변화를 최소화 할 수 있도록 보관·운반하는지, 녹은 냉동제품을 재 냉동하는지 확인한다.
- 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동·냉장차량을 이용는지 확인한다.
- 관리계획에 따라 운반차량, 운반도구 등의 세척·소독을 실시하는지 확인한다.



- 위생·안전 및 주의·당부 등에 대한 정기/수시 종사자의 교육을 실시하고 위생·안전수준 향상과 책임의식 고취를 위하여 「위생관리 책임자」를 선정·운영하는지 확인한다.
- 소비자 불만사항에 대한 검토 및 개선 조치계획 수립·시행 여부를 확인한다.

3. 개인위생 관리

위생복 등

- ▶ 작업장내 종업원이 위생복, 위생모, 위생화 등을 착용하는지 확인한다.
- ▶ 위생복, 위생모 및 위생화를 착용하고 청결을 유지하는지, 위생복을 입은 상태로 밖으로 출입하는지 확인한다.
- ▶ 작업 특성상 경우에 따라 위생 마스크와 위생장갑을 착용하는지 확인한다.
- ▶ 모자를 착용해도 머리 일부분에 살짝 걸치거나 머리 뒤쪽으로 편중되게 쓰고 있는지 확인한다.

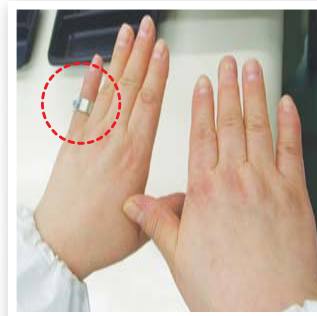


2.5 기타 지도·점검 사항

- 위생적인 취급과 생산의 효율성 제고를 위하여 충분한 작업공간이 확보 되었는지 확인한다. 일반적으로 작업공간은 제조시설, 장비설치 면적의 2~3배 이상이다.
- 제조시설 및 관리에 부합되는 「표준작업서」 등을 설정하여 단위 공정별로 준수하고 있는지 점검하고 작업자의 이해 및 숙지정도를 확인한다.
- 원료처리자 등 일반구역(오염구역) 종사자가 세척·소독 없이 일반구역에서 청결 또는 준청결 구역으로 이동하는지 여부를 점검하고, 일반구역, 준청결구역 및 청결구역 종사자를 지정하여 관리되고 있는지 확인한다.
- 원료 및 부원료 납품 업체에 대하여 위생·품질 관리를 하고 있는지 점검하고 필요시 현지실태 조사 및 시험성적서 등의 서류를 확인한다.

장신구 등

- ▶ 작업장내 모든 종업원은 개인용 장신구 등을 착용해서는 안된다.
- ▶ 종업원이 작업 중 제품에 오염되거나 혼입될 우려가 있는 반지, 시계, 목걸이 등을 착용하는지 확인한다.

**손**

- ▶ 손톱은 길고, 손톱 밑이 지저분한지, 매니큐어를 칠하였는지 확인한다.
- ▶ 손이 갈라지고, 상처나고, 거친 상태인지 확인한다.
- ▶ 작업장 출입시나 화장실 사용 후에 손을 세척 또는 소독하는지 확인한다.

**신발**

- ▶ 작업장 전용 여부를 구분하지 않고, 특별한 관리없이 착용·출입하고 있는지 확인한다.

**기타**

- ▶ 작업자가 식품이 노출된 부근이나 장소에서 기침을 하거나 코를 푸는지 확인한다.
- ▶ 작업장내 별도 분리 된 구역 외에서 흡연, 음식섭취, 침 뱉기를 하는지 확인한다.
- ▶ 작업 중에 손 또는 조리기구 등으로 머리를 긁는다든지 코나 입주위에 접촉하는지 확인한다.
- ▶ 작업내용을 바꿀 때, 특히 날것인 제품이나 원료를 처리하다가 가열처리 또는 조리된 식품을 세척(소독)없이 만지는 지 확인한다.
- ▶ 더러운 기구, 도구, 손잡이를 만진 후 세척(소독)하는지 확인한다.
- ▶ 식품을 접촉하는 공정의 종업원이 식품이외의 것을 만진 후 세척(소독)하는지 확인한다.
- ▶ 소독된 일회용 제품이나 위생적인 일회용 제품이라고 할지라도 장기간 사용하면 미생물 증식 우려가 있으므로 그대로 식품에 접촉되는지 확인한다.
- ▶ 급수설비 취급자가 병원성세균을 보유하면 식품제조·가공용수가 오염될 수 있으므로 급수설비 취급자가 정기검진과 함께 개인위생과 건강에 관심을 갖고 있는지 확인한다.

VI 기록

1. 기록 내용
2. 수거(압류)
3. 확인서
4. 기타 증거의 확보
5. 기록의 관리



현장에서 식품위생감시 업무활동을 수행하면서 기록하는 사항은 모든 보고의 기초가 되기 때문에 정확하고 구체적이어야 한다. 일지는 식품위생감시원이 업무를 충실히 수행하였음을 나타내며, 최종 보고서 작성에 중요한 역할을 하고, 감시수행의 근거, 관리상태의 확인, 법적 소송이나 재판에서 증빙서류, 업체이력관리 등의 자료가 될 수 있다.

1. 기록 내용

1.1 대인 접촉 및 접촉 인사

업무수행과 관련하여 접촉하는 업체 사람들의 이름, 직위, 주소, 전화번호, 접촉시간 등을 기록하고, 공장관리자나 기타 접촉 인사들과 논의한 중요 요점을 기록해야 한다. 또 다음과 같이 매우 세부적인 내용까지 기록한다.

- 감시 허가, 검체채취, 기록 복사의 거부, 사진 촬영에 대한 거부 및 식품위생법에 의거한 규정에 대한 거부
- 적의를 갖거나, 호전적이며 또는 적대적인 사람과 관련된 상황

1.2 관찰내용 및 증거물

식품위생감시원이 관찰한 모든 부적절한 사항에 대해서 기록해야 하며, 관찰사항의 기록은 6하 원칙에 의거하여 언제, 누가 유발시켰으며, 책임자가 누구인지 등을 기록해야 한다. 또 위반을 뒷받침하는 증거에 관련된 모든 정보를 자세히 기록하거나 복사본, 사진 등을 확보한다.

- 현장을 생생하게 묘사한 서류나 사진
- 증빙에 밀접한 관계가 있는 흐름도와 평면도
- 특정 선적과 운반수단의 기록이나 송장의 사본
- 위반된 제품(원료, 공정품, 제품등), 제품의 이름, 제조번호, 용기나 상자 단위번호, 포장의 표시, 물품의 물리적 배치, 보관물품 수 등
- 검체로 채취한 제품의 간략한 설명
- 검체채취의 세부사항
- 동봉, 부착된 표시의 확인, 위치와 출처
- 의심되는 회사 자체의 계산 또는 기록
- 검체번호, 수거날짜와 자필 서명과 함께 검체기록과 문헌의 첨부, 증빙서류의 모든 사본

감시나 조사과정에 찍은 사진은 보고서에 첨부하여 증거물로 제출하며, 수거(압류)증에는 첨부하지 않아도 된다. 표시, 기록, 제품 등의 관련 사진은 보고서 원본에 첨부하고, 경계부분이나 뒷면에 검체번호, 날짜, 서명 등으로 식별한다.

감시활동에 관련된 문서나 기록에 접근 또는 복사를 업체가 거절할 경우는 법에 의한 요구임을 정중하게 설명하고 현장에서 감시활동과 관련된 문서 및 기록을 확보한다.

2. 수거(압류)

식품위생법 제22조(출입·검사·수거 등), 동법 제72조(폐기처분)에 따라 식품 등을 수거·압류해야 하는 경우 서식(식품위생법 시행규칙 별지 제16호)에 따른 수거(압류)증을 발급한다. 만약 해당제품이 유통, 판매되었다면 이와 같은 사실을 입증하는 모든 서류를 확보한다. 제조·가공에 대한 증거물로는 해당 날짜에 특정지역에서 특정인이 포함된 생산일지가 필요하다. 제품의 위반사항이 제조·가공업체에 의한 것이 분명하지 않을 경우 원료, 유통, 판매 등에 관련된 업체, 담당자, 취급일자, 취급주소, 연락처 등을 확보한다.

3. 확인서

식품위생법규 등을 위반한 자에게 행위를 제한하거나 의무 등을 부과하기 위하여 명확한 확인서의 징구가 필요하다.

제품 또는 원료를 취급하는 사람으로부터 다양한 형태로 확보된 증거의 내용을 기록하고, 서명 받은 것은 재판이나 위반의 책임소재를 가리는데 유용하게 사용된다.

향후 조치할 행정처분의 다짐을 사전에 방지하기 위해서는 먼저 식품위생감시원이 무엇을 위반하였는지 위반행위(지적/위반사항 등) 및 적용법규에 대한 이해가 충분하여야 하고 6하 원칙에 따라 간단 명료하게 확인서를 작성하여야 하며 위반내용 등을 보다 구체적으로 뒷받침하기 위하여 증빙자료(기록문서 및 자료, 증거품, 사진 등)를 첨부한다.

확인서의 형식과 내용 등에 대하여 정해진 규정 등은 없지만 지적/위반 행위에 따라 상이할 수 있다. 일반적으로 먼저 확인자 또는 자인자(스스로 인정)의 신원 등을 확인할 수 있는 제반사항(업체명, 소재지, 대표자, 주민등록번호 등)을 기입하여야 하며 이 경우 대표자와 확인자가 상이할 경우 대표자와 동일하게 확인자의 신원을 확인할 수 있는 제반사항을 기입한다.

언제, 누구에게, 어디서 지적·적발 되었는지가 간단명료하게 기술되어야 하고 지적된 위반사항의 내용과 정황 등을 분명하고 구체적으로 기술하여야 하며, 이 경우 식품위생법 제○조 규정에 위반되는지를 첨언하는 것이 필요하다.

- 서명하는 사람에게 자신이 서명하고 있는 것이 무엇인지 알게 하고 서명하기 전에 진술내용이 사실임을 확인하도록 한다.
- 서명하기 전에 확인자로 하여금 충분히 읽고 수정할 것이 있으면 수정하도록 하고 확인자로 하여금 내용을 확인했다는 자필기록을 하도록 하여 나중에 문제가 되지 않도록 한다.
- 확인서가 여러 장으로 되어 있으면 각 장마다 감시원과 확인자의 서명 또는 접인이 있어야만 한다.
- 확인자가 확인서에 서명하는 것을 거부할 경우에도 확인서는 작성하여야 한다. 확인자에게 확인서를 보이기 전에 읽고 잘못 된 곳을 수정하도록 한다. 확인한 내용 밑에 친필로 “이 확인서를 읽어보았고 내용이 사실이지만... 이유로 서명하지 않는다”라고 쓸 것인지 물어본다. 이러한 것이 불가능할 경우 확인자가 밝히거나 언급한 것을 확인서 하단에 기록하고 확인자가 읽게 하여 사실 여부를 확인시킨다. 다른 확인자가 있으면 확인서에 이름과 주소를 기록하여 추가의 확인자를 확보할 수 있으면 좋다.

확인자는 업체 대표자로 해야 하나 부득이한 경우 책임자 및 관계자 1명 이상으로 하고 작성된 확인서의 내용을 확인자에게 열람시킨 후 직접 서명날인 하도록 하여야 하며 이 경우 증빙서류를 함께 첨부하여 간인하고 확인자의 날인 후 조사자의 날인도 동시에 병행하여야 한다.

[확인서 예시] - 2010년 식품안전관리지침 서식 3-8-1

확(자) 인 서

업 종		허가(신고)번호	
업 체 명		전화번호	
소 재 지			
대 표 자		법인등록번호	

본인은 위 업체의 _____ 으로서 위의 장소에서 영업을 하여 오던 중 식품위생감시원(건강기능식품위생감시원)에게 위생점검 받은 사항을 다음과 같이 확인(자인)합니다

- 당사는 200○. ○. ○. ○○시장으로부터 식품위생법 제22조제5항의 규정에 의거 ‘(주)○○○’ 상호로 식품제조가공업 영업신고를 필하고, 주로 ○○, ○○ 등 기타가공품을 제조하여 식품제조업소의 원료로 판매 하던 중,
- 식품위생법 제13조(허위표시 등의 금지) 위반
 - 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법, 품질·영양표시 등 표시에 관하여는 허위표시를 하지 못함에도 불구하고,
 - 위 기간·같은 방법으로 ○○○에서 수입한 ‘○○○’ 사탕류는 첨부 “제품별 유통기한 내역(확인자 작성)” 및 증거 제품 포장지와 같이 유통기한이 2010.8.6~2010.27, 까지의 원제품의 유통기한을 위와 같은 방법으로 재포장하면서, 유통기한을 2011.04.10로 약 8개월을 임의 연장하여 어린이기호식품 등을 취급하는 중간 상인들에게 유통·판매하였고,
- 식품위생법 제37조(영업허가 등) 제4항 위반
 - 관련 법령에서 정한 영업을 하려는 자는 법령에서 정하는 바에 따라 식약청장에게 영업종류별 신고를 하여야 함에도 불구하고,
 - 당사는 수입당시 식품 등 수입판매업 신고를 득한 “○○○” 상호로 ‘○○○’ 사탕류를 수입하였으나, 실제 판매할 당시에는 ○○○에서 유통·판매되는 포장제품을 해포하여, 국내에서 제작한 무지 비닐포장지를 이용하여 재포장 한 후, 제품에 대한 표시사항 스티커를 임의 제작하여 수입원『○○상사, 소재지 : ○○시 ○○구 ○○동 100-00, 중량 1,440g』으로 새로운 제품을 해당 영업신고 없이 재포장하여 유통·판매하였고,

위 기간동안 같은 방법으로 관련 제품 수입 현황은 붙임 “식품 등의 수입신고서”와 같이 2009.9.23.부터 2009.10.12까지 사이에 총 4회에 걸쳐 2,376박스(1박스, 40개×22봉지), 594박스(1컨테이너) 당 시가 27,500,000원 포함 110,000,000원 상당으로 수입하였고,

위와 같이 수입한 동 제품을 위와 같은 방법으로 재포장하여 “제품별 포장 단위 내역(확인자 작성)” 과 같이 총 1,350박스 시가 150,960,000원 상당을 위와 같은 위반사항으로 재포장하여 주로 어린이기호식품 등을 취급하는 중간 식품판매상에게 전량 판매(현재 약 120박스(120개×10봉지), 스티커 765매 압류)한 사실이 있기에 확인합니다.

※ 위 금액 산출은 스티커 제작사(○○상사, 대표자 : ○○○, 서울 ○구 ○○동 118, 전화 : 2265-○○○○)의 구두진술(실제 1,440g 포장지는 14,000장 제작하였으나 1회당 여분으로 300장을 추가하여 제공한 사실 구두로 확인함, 2009.○○.○○. 11:16분 대표자 ○○○과 유선 통화)과 확인자 판매사실 작성내용으로 근거함.

위 확인서를 확인자에게 열람하게 하였던 바, 확인자가 확인한대로 오거나, 증감, 변경할 것이 없다고 말하므로 간인한 후 서명날(무)인케하다.

붙임 : 1. 영업신고증
2. 식품 등의 수입신고서 사본
3. 확인자 작성 판매내역 관련 서류
4. 스티커 거래명세서
5. 관련 증거자료 사진 일건
6. 기타 관련 서류 일건

○○○○ 년 ○○월 ○○일(: 경)

확(자)인자 주소 :

성명 : (인) 주민등록번호

점검자 소속 직급 성명 (인)

소속 직급 성명 (인)

식품의약품안전청장, ○○ 지방식품의약품안전청장,
○○특별(광역시)시장, ○○ 도지사, ○○시장, 군수, 구청장 귀하

4. 기타 증거의 확보

표시사항과 관련한 증거를 확보한 경우, 사본에 관계자의 서명과 날짜를 기입하도록 요구한다. 드럼, 배럴 등 큰 용기에 있는 표시는 제거하지 말고 가능하다면 빈 용기에 있는 동일한 표시를 떼어 내어 확보하고 해당과정을 사진으로 촬영한다. 표시사항이 없는 제품, 표지를 위조·재부착한 제품은 최대한 해당 제품을 확보한다.

광고의 경우는 해당광고가 소비자에게 어떻게 전달되었는지를 기술하고, 표시작성자(작성부서), 표시작성 연월일, 인쇄처 등을 기술한다.

5. 기록의 관리

식품위생감시원의 일지, 보고서 등의 문서작성이 완료되면 서명하여 상급자에게 제출한다. 일지를 제출하기 전에 본인의 성명, 소속이 기재되었는지를 확인해야 한다. 작성이 완료된 감시일지는 식품위생감시원의 부서에 공식서류로 보관해야 한다. 사직하거나 부서를 이동하기 전에 우선적으로 담당 식품위생감시원이 소유했던 노트를 정리 확인하여 소속부서에 제출해야 한다.

[기록의 색인 및 파일링]

- 같은 내용의 기록은 같은 집단의 부류로 분류한다.
- 비슷한 내용은 그 정도에 따라 유사한 부류로 보존기간 등을 고려하여 편철한다.
- 수집된 기록은 지정파일(file)에 일련번호 또는 작성 년, 월, 일로 파일링한다.
- 파일은 쉽게 식별할 수 있도록 보존기간, 보관부서명 등을 표시한다.
- 기록의 제목란에 파일링된 색인을 작성하여 부착하고 기록이 CD, USB 등의 전자매체에 입력되어 있는 경우는 전자매체의 표지에 기록의 제목을 표시하여 검색이 쉽도록 하여야 한다.

V 검체의 채취 및 취급방법

1. 검체채취의 일반원칙
2. 검체의 채취 및 취급요령
3. 검체채취 기구 및 용기



검체의 채취는 식품위생법에 따라서 식품위생감시원이 검사대상제품으로부터 일부를 채취하여 기준·규격 적합 여부, 오염물질 등에 대한 안전성 검사를 의뢰하고 그 검사결과에 따라 행정조치 등이 이루어지게 되므로 검사대상 선정, 검체채취·취급·운반·시험검사 등은 효율성을 확보하면서 과학적인 방법으로 수행해야 한다. 따라서 검체를 채취하여 식품위생검사기관에 검사 의뢰하는 것은 중요한 의의를 가지므로 식품위생감시원은 검체채취 및 취급방법 등에 대하여 충분한 지식을 가지고 그 직무를 수행하여야 한다.

그러나 식품위생감시원이 정부의 수거·검사계획 등 사전에 정해진 바에 따라 검체를 수거하는 경우에는 검사대상 품목이 결정되어 있고, 시판 제품을 수거하는 경우가 많으므로 검체선정에 대한 부담이 상대적으로 적다.

1. 검체채취의 일반원칙

- 검체의 채취는 「식품위생법」 제32조 및 동법 시행령 제16조에 따라 식품위생감시원이 수행해야 한다.
- 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거해야 한다.
- 검체채취 시에는 식품공전 제 9 검체의 채취방법 및 취급표, 3. 검체채취결정표에 따라 검체를 채취하며, 6. 개별 검체채취 및 취급 방법에서 정한 검체채취 지점수 또는 시험 검체수와 중복될 경우에는 강화된 검체채취 지점수 또는 시험 검체수를 적용하여 채취하여야 한다.
- 기구 및 용기·포장의 경우에는 검체채취 결정표에 따르지 아니하고 식품 등의 기준 및 규격 검사에 필요한 양만큼 채취한다. 기구 또는 용기·포장으로서 재질 및 바탕색상이 같으나 단순히 용도·모양·크기 또는 제품명 등이 서로 다른 경우에는 그중 대표성이 있는 것을 검체로 할 수 있다. 다만, 재질 및 바탕색이 같지 않은 세트의 경우에는 판매단위인 세트별로 검체를 채취할 수 있다.
- 냉동검체, 대포장검체 및 유통중인 식품 등 검체채취결정표에 따라 채취하기 어려운 경우에는 식품위생감시원이 판단하여 수거량 범위 안에서 대표성 있게 검체를 채취할 수 있다.
- 채취된 검체는 손상되지 않도록 주의하여야 하고, 식품을 포장하기 전 또는 포장된 것을 개봉하여 검체로 채취하는 경우에는 이물질 혼입, 미생물 오염 등이 되지 않도록 주의해야 한다.
- 채취한 검체는 봉인하여야 하며 파손하지 않고는 봉인을 열 수 없도록 해야 한다.
- 식품위생감시원은 검사 대상식품 중 곰팡이독소, 방사능오염 등이 의심되는 부분을 우선 채취할 수 있으며, 추가적으로 의심되는 물질이 있을 경우 검사항목을 추가하여 검사를 의뢰할 수 있다.

[식품 수거량 (식품위생법 시행규칙 제20조 제1항 관련 별표 8 참조)]

식품의 종류	수거량
1) 가공식품	600g(ml)(다만, 캡슐류는 200g)
2) 유통처리식품 추가 1kg	추가 1kg
3) 자연산물	
○ 곡류·두류 및 기타 자연산물	1~3kg
○ 채소류	1~3kg
○ 과실류	3~5kg
○ 수산물	0.3~4kg

1. 수거량은 검체의 개수별 무게 또는 용량을 모두 합한 것으로 말하며, 검사에 필요한 시험재료 1건 당 수거량의 범위 안에서 수거하여야 한다. 다만, 검체채취로 인한 오염 등 소분·채취하기 어려운 경우에는 수거량을 초과하더라도 최소포장단위 그대로 채취할 수 있다.
2. 가공식품에 잔류농약검사, 방사능검사, 이물질검사 등이 추가될 경우에는 각각 1kg을 추가로 수거하여야 한다(다만, 잔류농약검사 중 건조채소 및 침출차는 0.3kg).
3. 세균발육검사항목이 있는 경우 및 통조림식품은 4개(세균발육검사용 3개, 그 밖에 이화학검사용 1개)를 수거하여야 한다.
4. 2개 이상을 수거하는 경우에는 그 용기 또는 포장과 제조연월일이 같은 것이어야 한다.
5. 용량검사를 하여야 하는 경우에는 수거량을 초과하더라도 식품등의 기준 및 규격에서 정한 용량검사에 필요한 양을 추가하여 수거할 수 있다.
6. 분석 중 최종 확인 등을 위하여 추가로 검체가 필요한 경우에는 추가로 검체를 수거할 수 있다.
7. 식품위생 감시원이 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가하는 경우 또는 식품위생 검사기관이 두 곳 이상인 경우에는 수거량을 초과하여 수거할 수 있다.

2. 검체의 채취 및 취급요령

2.1 검체의 채취 요령

- 검체가 불균질할 때에는 일반적으로 다량의 검체가 필요하나 경제성 등으로 부득이 소량의 검체를 채취할 수 밖에 없는 경우에는 외관, 보관상태 등을 종합적으로 판단하여 의심스러운 것을 대상으로 채취할 수 있다.
- 식품 등의 특성상 침전·부유 등으로 균질하지 않은 제품(예, 식품첨가물 중 향신료올레오레진류 등)은 전체를 가능한 한 균일하게 처리한 후 대표성이 있도록 채취한다.
- 검체의 균질 여부는 검사항목에 따라 달라질 수 있다. 어떤 검사대상 식품의 선도판정에 있어서는 그 식품이 불균질하더라도 이에 함유된 중금속, 식품첨가물 등의 성분은 균질한 것으로 보고 검체를 채취한다.
- 깡통, 병, 상자 등 용기·포장에 넣어 유통되는 식품 등은 가능한 한 개봉하지 않고 그대로 채취한다.
- 대형 용기·포장에 넣은 식품 등은 검사대상 전체를 대표할 수 있는 일부를 채취할 수 있다.
- 냉장 또는 냉동식품을 검체로 채취하는 경우에는 그 상태를 유지하면서 채취한다.
- 미생물 검사를 하는 검체의 채취·운송·보관하는 때에는 채취 당시의 상태를 유지할 수 있도록 밀폐되는 용기·포장 등을 사용한다.
- 미생물학적 검사를 위한 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분 채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 행한다.
- 검체가 상온에서 쉽게 기체를 발산하여 검사결과에 영향을 미치는 경우는 포장을 개봉하지 않고 그대로 채취한다. 다만, 소분 채취하여야 하는 경우에는 가능한 한 채취된 검체를 즉시 밀봉·냉각시키는 등 검사결과에 영향을 미치지 않는 방법으로 채취한다.
- 검체의 점도가 높아 채취하기 어려운 경우에는 검사결과에 영향을 미치지 않는 범위 내에서 가운 등 적절한 방법으로 점도를 낮추어 채취한다.
검체의 점도가 높고 불균질하여 일상적인 방법으로 균질하게 만들 수 없을 경우에는 검사결과에 영향을 주지 아니하는 방법으로 균질하게 처리할 수 있는 기구 등을 이용하여 처리한 후 검체를 채취할 수 있다.
- 수분 검사를 위한 검체채취시 증발 또는 흡습 등에 의한 수분 함량 변화를 방지하기 위하여 검체를 밀폐 용기에 넣고 가능한 한 온도 변화를 최소화한다.

- 산가 및 과산화물가 검사를 위한 검체채취시 빛 또는 온도 등에 의한 지방 산화의 촉진을 방지하기 위하여 검체를 빛이 차단되는 밀폐 용기에 넣고 용기내 공간을 최소화하며 가능한 한 온도 변화를 최소화한다.

2.2 검체채취 내역서의 기재

식품위생감시원은 검체채취시 당해 검체와 함께 검체채취 내역서(식품공전 제12 부표 참고)를 첨부해야 한다. 다만, 검체채취 내역서를 생략해도 기준·규격검사에 지장이 없다고 인정되는 때에는 그러하지 아니할 수 있다.

2.3 검체의 운반 요령

- 채취된 검체는 오염, 파손, 손상, 해동, 변형 등이 되지 않도록 주의하여 검사실로 운반한다.
- 검체가 장거리로 운송되거나 대중교통으로 운송되는 경우에는 손상되지 않도록 특히 주의하여 포장한다.
- 냉동 검체는 냉동상태에서 운반하여야 한다. 냉동 장비를 이용할 수 없는 경우에는 드라이아이스 등으로 냉동상태를 유지하여 운반할 수 있다.
- 냉장 검체는 냉장온도를 유지하면서 운반하고 얼음 등을 사용하여 냉장온도를 유지하는 때에는 얼음 녹은 물이 검체에 오염되지 않도록 주의하고 드라이아이스 사용시 검체가 냉동되지 않도록 주의 한다.
- 미생물학적인 검사를 하는 검체는 멸균용기에 무균적으로 채취하여 저온(5℃±3 이하)을 유지시키면서 24시간 이내에 검사기관에 운반해야 한다. 부득이한 사정으로 이 규정에 따라 검체를 운반하지 못한 경우에는 재수거하거나 채취일시 및 그 상태를 기록하여 식품위생감시기관에 검사 의뢰한다.
- 미생물 검사용 검체일지라도 운반과정 중 부패·변질우려가 없는 검체는 반드시 냉장온도에서 운반할 필요는 없으나 오염, 검체 및 포장의 파손 등에 주의하여야 한다.
- 기체를 발생하는 검체를 소분 채취하여 운반하는 경우에는 적절하게 냉장 또는 냉동한 상태로 운반하여야 한다.

참고자료

- I 감시사항 식품위생법 근거규정
- II 식품위생지도 · 점검 위반사례
- III 식품제조가공업체 주요 식품군별 위생점검 참고사항



1. 감시사항 식품위생법 근거규정

구분	세부항목	점검사항	규정
허가(신고) 사항점검	영업허가(신고)	○ 영업허가(신고) 여부 ○ 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위 여부	법 제37조
	품목제조보고	○ 품목제조 미보고 품목 생산 여부 ○ 원료 배합비율의 적합성 여부	시행규칙 제45조
	변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)	시행규칙 제43조
기록 및 검사 등 관련 서류 점검	생산기록 및 원료수불 일지	○ 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부 ○ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부시행규칙	시행규칙 제55조 별표16
	제품 거래 기록	○ 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부	시행규칙 제55조 별표16
	수질검사	○ 지하수 수질검사 여부(1년), ○ 음료류 등 마시는 용도의 식품(6월)	시행규칙 제42조 4항
보고서류점검	생산실적보고	○ 생산실적 보고 이행 여부	법 제42조
영업자 및 종사자 위생점검	건강진단	○ 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부 ○ 영업에 종사하지 못하는 1군 전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(결핵) 및 피부 병 등 기타 화농성질환자 종사 여부	법 제40조, 시행규칙 제49조
	위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부	법 제41조
	개인위생 관리	○ 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부	시행규칙 2조 별표 1
원료점검	식품 및 식품첨가물	○ 식품공정상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용 여부 ○ 비식용 원료사용 여부(공업용, 사료용, 의약품용 등) ○ 휴대반입품 사용 여부 ○ 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용 여부 ○ 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부 ○ 기준규격 부적합 원료 사용 여부 ○ 표시기준 위반 원료 사용 여부 ○ 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)	법 제4조~제7조
	기준규격	○ 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합 여부	시행규칙 제16조
		○ 부패 변질원료 사용 여부 ○ 흙·모래 등 이물 혼입 여부	법 제4조

구분	세부항목	점검사항	규정
제품관리 점검		○ 유통기한 경과 원료 사용 여부	
	원료보관	○ 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동 여부	법 제3조
	수입원료	○ 수입원료의 수입신고 여부	법 제4조
		○ 원료공급업체의 수입식품판매업 신고 여부 ○ 수입원료의 표시사항 적정여부	법 제19조 시행규칙 제12조
	용기·포장지	○ 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용 여부	법 제4조, 법 제9조
제품관리 점검	보관기준	○ 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부	법 제42조, 시행규칙 제55조
	유통기한	○ 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부	
점검표시 사항	표시사항	○ 표시기준 일반사항 적정 여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부 ○ 품목별 표시사항 적정 여부 ○ 표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부 ○ 유통기한 위·변조 여부 ○ 영양성분 적정표시 여부	법 제10조, 제11조 식약청고시 '식품 등의 표시기준'
	허위·과대광고	○ 질병치료 효능·효과, 의약품 오인우려 표시·광고 여부 ○ 기타 허위 표시·광고 여부	시행규칙 8조 제2항 관련 별표3
	건전성 저해	○ 성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부 ○ 사행심 조장제품 여부	식약청고시 '식품 등의 표시기준'
	기타사항	○ 부적합 식품 (반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 등 폐기 등 조치 여부)	시행규칙 제31조
	제품제조 관리	제조공정	○ 제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책 ○ 영업신고 받은 제조방법 준수 여부 ○ 허용외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부 ○ 품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부
자가품질검사		○ 검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부 ○ 검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁 여부 확인 ○ 위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용 여부 ○ 품목별 자가품질검사 횟수 준수 여부 ○ 자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정 여부	법 제31조, 시행규칙 제31조

I. 감시사항 식품위생법 근거규정

II. 식품위생지도 · 점검 위반사례

구분	세부항목	점검사항	규정
시설기준 점검	건축물	○ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부 ○ 적절한 온도 유지 및 환기 여부	시행규칙 제36조 별표14
	작업장	○ 독립건물 또는 식품 제조·가공외의 시설과 분리 여부 ○ 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리·구획 여부 ○ 바닥 내수처리 여부 ○ 환기시설 설치 여부 ○ 방충·방서시설 설치 여부	
	식품취급시설	○ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성 재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부 ○ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부	
	급수시설	○ 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부	
	화장실	○ 수세식 화장실 설치 여부	
	창고	○ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부	
	검사실	○ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치 여부	
시설물 및 기구류 관리 점검시 설물관리	시설물관리	○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부 ○ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부	시행규칙 제2조 별표1
	기구류 등 관리	○ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결유지 여부 ○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부	

1. 식품위생법 제3조[식품 등의 취급], 시행규칙 제2조[식품 등의 위생적 취급기준]

- 포장 및 판매에 종사하는 직원의 위생모 미착용
- 조리 사용되는 원재료를 조리실에 산재해서 보관하고 있고, 식품유형(절임류) 제품을 썬크대 밑, 걸레 옆에 보관하는 등 청결관리 미흡
- 식품 등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등 내부의 청결관리 미흡 및 위생해충(파리)발견 및 방충망 미설치
- 식재료(조미김, 당면 등)를 보일러실에 보관, 비위생적인 냉장고에 식재료 보관
- 조리음식과 농산물을 혼합하여 보관
- 제품을 창고바닥에 쏟아진 상태로 보관하고 있음
- 김치류 제품 제조시 사용하는 파 절단기 출구에 채소 파편이 장기간 응축되어 애벌레가 기생·유동하고 악취가 발생한 상태로 제조·가공
- 조리장 내 후드를 세척하지 않아 후드에 묻혀진 기름때가 튀기는 조리과정으로 혼입될 우려가 있음
- 면류를 제조하면서 혼합교반기를 세척하지 않아 상단부에 전분질이 장시간 응축되어 반죽과정에 이물혼입이 있고 반죽 제품내에 파리가 발견되었으며, 혼합기 표면에 곰팡이가 발생한 채로 제조
- 냉면가루 제조가공실 내부에 고양이 4마리를 (배설물통과 함께 보관하면서) 기르고 있어 파리가 유입됨
- 제조 작업장 벽면, 바닥 등을 청결관리 미흡
- 원료보관실 내부에 쥐서식(쥐똥) 흔적이 존재, 조리실내 변질된 바나나 방치로 인한 위생곤충 발견, 냉장·냉동고 바닥에서 쥐 배설물 발견
- 냉장진열·판매대 냉기출구(상단)에 응축된 검댕이가 훑날리어 이물혼입우려가 있는 상태로 진열·판매
- 유통기를 사용한 후 세척하지 않아 유통기 내부 및 외부에 원료 및 기름때가 끼어 있는 등 기계 기구류를 비위생적으로 관리
- 원료 보관창고 내 종이 포장된 밀가루를 팔레트 없이 기름과 먼지 등으로 오염된 바닥 바로 위에 보관
- 제조가공실 내부 자외선 살균기에 치약, 칫솔 등이 조리기구와 함께 보관되고 장시간 미세적으로 인한 부패가 진행됨

1. 식품위생법 제3조[식품 등의 취급], 시행규칙 제2조[식품 등의 위생적 취급기준]

- 제도가공실 안에 있는 대형 3단 오븐기의 빵 등을 넣는 입구에 빵가루와 먼지가 장시간 축적된 상태로 방치되어 있음
- 칼을 사용하여 음식을 취급 조리, 판매하면서 어류, 육류, 채소류 용도별로 구분하지 않고 사용
- 면류 제조공장 내 혼합실, 건조실, 포장실 내부가 불결하여 제품에 이물질 혼입 우려가 있고 쥐 서식 흔적 있음
- 제도가공실 오븐기 후드시설에 검댕이 부착, 유탕시설 옆 재떨이 방치 및 유탕시설 환기구에 찌든때가 장시간 응축되어 청결하게 관리하지 못한 채로 과자 제조
- 조리기구(튀김기)를 위생적으로 관리하지 않고 방치하여 튀김기속 쇼트닝유에 피막이 형성
- 방충망 및 에어 커튼 등은 설치되어 있으나 정상적으로 작동하지 않음
- 후드, 주방 벽면, 선풍기의 청소상태가 불량하고 숙성탱크 덮개의 청결 관리가 미흡함
- 음식을 담아두는 스테인레스 용기 및 화덕후드 벽의 위생관리를 하지 않음
- 식재료를 튀김 솥 밑에 보관하여 기름 등이 식재료에 튀겨 있으며, 조리장 천장에 설치된 에어컨의 후면 및 바닥에 나무 깔판을 청결하게 관리하지 않음
- 음식물 재료를 담아두는 스테인레스 용기를 세척하지 않아 검은색 탄화물이 묻어나는 등 비위생적 관리
- 튀김용 후라이팬, 화덕, 스테인레스 솥 등 조리용 기구에 대하여 세척을 하지 않고 찌든 검은 때가 있는 등 비위생적 관리
- 영업장내 사용 중인 기계·기구(오븐)를 위생적으로 관리하지 아니하고 내부가 녹이 쓴 상태
- 영업장내 설치된 튀김기, 믹서기, 롤러기, 후드, 작업장 바닥 등을 청소 세척없이 먼지가 수북히 쌓인 채로 사용
- 식품 제조에 직접 사용하는 기구 등이 거미줄 및 검정 먼지 등으로 불결한 상태임
- 유통기한 경과 원료를 조리할 목적으로 보관
- 냉동·냉장제품 흔적 운반 및 보관온도 미준수

2. 식품위생법 제10조[표시기준], 식약청 고시[식품 등의 표시기준]

- 원재료 중 베이킹파우더의 혼합제제류 명칭 미표시
- 원재료 중 식품첨가물(식용색소 황색 5호)의 용도(합성착색료) 미표시
- 원재료 중 착향료인 계피향의 경우 '천연 또는 합성' 미표시
- 제조하면서 제품에 사용한 식품첨가물 "이산화티타늄"에 대하여 한글표시사항에 첨가물의 용도인 "합성착색료"를 표시하지 않고 유통 판매
- 식품첨가물 베이킹파우더, 에스텔에 대한 구성원료를 표시하지 않음
- 원재료 중 백설탕을 표시하지 아니하고, 백설탕의 제품명인 '쌍백당'으로 표시하여 판매함
- 합성착색료(혼합초록)에 대한 원재료를 표시하지 않음
- 표시사항 전부(제조일자 등)를 표시하지 않은 찰떡제품을 냉동실에 보관
- 표시사항 일부(업체명만 기재)만 표시된 경단 제품을 냉동실에 보관
- 한글표시사항 미표시 제품 판매, 보관, 조리 사용
- 제품 포장지에 표시사항을 전부 표시하지 않은 식품(멸치액젓)을 영업상 사용목적으로 창고에 보관
- 유통기한 외 표시사항이 없는 만두피를 제품제조에 사용
- 제품생산일자가 품목제조보고한 유통기한보다 초과·연장표기
- 소분업체명, 소재지 미표시, 내용량 미수정 (제조업소 표시사항 사용)
- 도마제품 제조사 미표시, 젓가락 제품 수입원 허위표시, 냉면기, 라면기 제품 제조판매원 허위 표시
- 고추기름제조에 사용하는 고추가루를 표시사항 전부를 표시하지 않고 식재료 창고에 보관
- 타사에서 제조한 제품을 자사 제조로 표시하여 판매
- 제품 캡셀의 원재료명을 표시하지 않음
- 미표시된 합성착색료 청색1호 검출
- 제품명을 임의 변경하고 판매원을 허위표시함
- 조개젓을 소분 판매하면서 무표시 상태로 판매함(소분원 미표시)
- 내용량, 포장재질을 미표시하지 않은채로 제품 공급·판매
- 현품에 표시된원료명 :식용색소(합성착색료)적색3호, 검사결과 검출된 내용 :적색4호, 황색4호, 청색1호
- 합성착색료 식용색소 중 혼합초록으로만 표시하고 명칭 미표시
- 한글표시에 복합원재료 명칭을 표시하지 않음
- 식품유형, 보관방법, 업소소재지를 표시하지 않은채로 유통·판매
- 수입식품을 소분하여 판매하면서 용기에 제조일자를 지워지는 잉크로 사용 표시

3. 식품위생법 제1조[식품의 영양표시 등]

- 영양표시대상 제품임에도 불구하고 영양성분 표시를 하지 않음
- 포화지방, 영양성분 등 허용오차 범위를 초과함
- 제품명 표시위반, 식품유형 미표시, 제조업소명허위표시 및 제조업소의 소재지로 미표시, 원재료명 표시사항을 달리 표기, 영양성분 중 당류, 콜레스테롤, 트랜스지방 포화지방 미표시
- 알레르기 유발 원재료명 및 영양성분 일부 미표시

4. 식품위생법 제13조[허위표시 등의 금지], 시행규칙 제8조[허위표시, 과대광고]

- 미국+호주산 양념갈비를 호주산갈비로 표시
- 호주산 양념왕갈비를 멕시코산으로 표시
- 멕시코산, 미국산 주물럭 및 차돌박이를 호주산으로 표시
- 미국산, 칠레산 돼지목살을 국내산으로 표시
- 국내산 육우를 국내산 한우로 표시
- 국내산 육우 차돌박이를 국내산 한우 차돌박이로 표시
- 심의받은 내용과 다른 표시/광고, 건강기능식품을 나타내는 문자 또는 도형 미표시

5. 식품위생법 제19조[자가품질검사의 의무]

- 이물항목에 대한 자가품질검사를 실시하지 않음
- 자가품질검사 전항목에 대한 검사를 실시하지 않고 생산·판매함
- 상기 품목에 대해 2개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 하나, 시험항목의 전부에 대하여 검사 미실시

6. 식품위생법 제36조[시설기준], 시행규칙 제36조[업종별시설기준]

- 작업장 창문의 방충망 파손 및 벽의 일부가 파손됨
- 조리장 바닥 배수가 잘 안되고, 타일이 파손됨
- 작업장내 내수처리 시설이 불량하고 배수가 잘 되지 않음
- 조리장에 식기류를 소독하기 위한 시설을 갖추지 아니하고 식기류 등을 음식물 조리·사용한 사실이 있음
- 국소배기시설(덕트) 방충, 방서시설 미설치됨
- 조리장 천장의 페인트가 벗겨짐
- 조리장 천장 마감재가 내려앉음

- 신고된 영업장소 이외의 장소(업소 뒤편 빈공간)에 가스버너를 설치하여 음식물을 조리·판매함
- 작업장(조리장) 환풍기 설치 장소 등 외부로 개방된 위치에 방충시설을 설치하지 않음
- 냉동, 냉장시설 및 보존식 냉장고에 온도계 및 온도측정장치를 설치하지 않음
- 자외선소독기 전등이 점등되지 않음
- 제조하면서 작업장 내부 창문, 환기구, 출입문에 방충 및 방서시설이 설치되지 않음
- 원료 청량실에 방충시설 미설치로 제조·가공실내부에 위생곤충(파리) 다량 유입된 채로 제조
- 곡자 제조·가공실 천장과 벽면이 뚫려있고 완제품보관창고 창문 파손 및 천장에 구멍이 뚫려 있음
- 조리장 내 환기시설 미비, 폐기물용기 뚜껑이 설치되지 않음
- 영업신고 당시 객석으로 신고한 구역에서 음식물 조리 및 포장 등을 하며, 조리장 밖에서 국, 찌개 등의 조리 행위를 함
- 제조실 내벽의 내수처리 시설이 불량하고 천정과 외벽에 방서시설을 설치하지 않음
- 작업장 내 제조·가공실과 포장실 분리(벽 또는 층) 또는 구획이 되어있지 않음

7. 식품위생법 시행규칙 제45조[품목제조의 보고 등], 46조[품목제조보고사항 등의 변경]

- 품목제조보고 없이 돈까스도시락, 탕수육도시락을 생산함
- 영업자가 식품의 제조·가공에 관한 품목제조 보고를 하지 않음
- 품목제조보고와 다르게 참기름과 옥배유를 혼합하여 참기름을 생산함

8. 식품위생법 시행규칙 제55조[식품 또는 식품첨가물 제조·가공업자 등의 준수사항]

- 원산지 증명서 또는 거래명세서를 보관하지 않음
- 제품을 생산하면서 0000.00 이후 생산·작업일지 및 원료수불부를 작성하지 않음
- 생산 및 작업기록과 원료수불 관계서류를 작성 및 보관하지 않음
- 점검일 현재 0000 등 4가지를 제품을 생산하고 있음에도 0000.00월 이후부터 생산 및 작업기록 서류를 작성·보관하지 않음
- 영업자간의 거래에 관한 식품의 거래 기록 일부를 작성·보관하지 않음
- 지하수 수질검사의 일부 항목을 실시하지 않음
- 지하수 수질검사결과 부적합한 물을 제조·가공시 배합수로 사용함
- '지하수'를 사용하여 음료류를 생산하면서 수질검사를 실시하지 아니하고 제품을 생산함
- 지하수 수질 검사결과 부적합 지하수를 조리·세척에 사용함

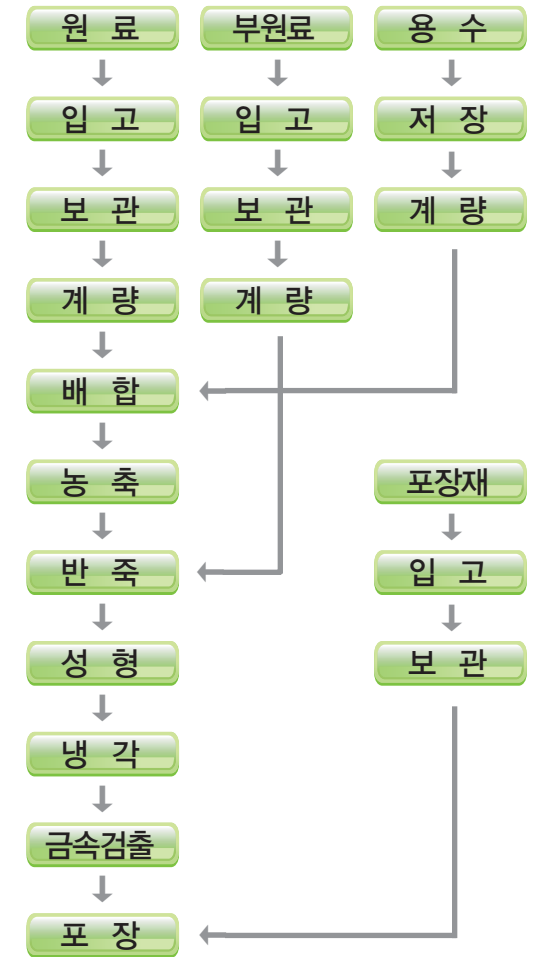
과자류

- 2009년 기준 약 1,900여개의 과자류 제조·가공업체가 영업 중이며, 이 중 2009년 위생점검결과 약 23%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반내용 중 표시기준 위반이 약 28%, 성분규격 위반이 약 16%, 영업자준수사항 위반이 약 8% 등으로 나타났다.
- 한과류의 경우 명절 등 일시적 수요의 급증에 따라 대량생산, 장기유통 및 제조업체의 영세성으로 식용유지 성분의 산가 및 과산화물가의 기준초과가 많이 발생되고 있다. 유당·유처리 시에 사용하는 유지는 산가 2.5 이하, 과산화물가 50 이하여야 한다.
- 과자류는 일반적으로 취약계층인 어린이들이 많이 섭취하고 다양한 용도의 식품첨가물을 사용할 수 있으므로 표시사항의 준수 여부를 확인한다. 특히, 트랜스지방 표시 의무화에 따라 관련 표시의 준수 여부를 확인한다.
- 트랜스 지방은 혈액 내 나쁜 콜레스테롤(LDL) 수치를 증가시키고 동시에 좋은 콜레스테롤(HDL) 수치를 낮춰 포화지방보다 건강에 더 좋지 않은 것으로 알려져 있다.
- 과자류 관련 식품사건·사고는 2006년 KBS 추적60분 '과자의 공포' 편을 통해 과자 속 식품첨가물 7종이 아토피성 피부염을 일으키고, 과자의 알루미늄의 유해성과 관련하여 보도된 이후 관련 업체가 큰 타격을 받은 사례가 있었는데 정부 차원의 과학적 연구를 통해 사건이 일단락되었다.

[비스킷류]



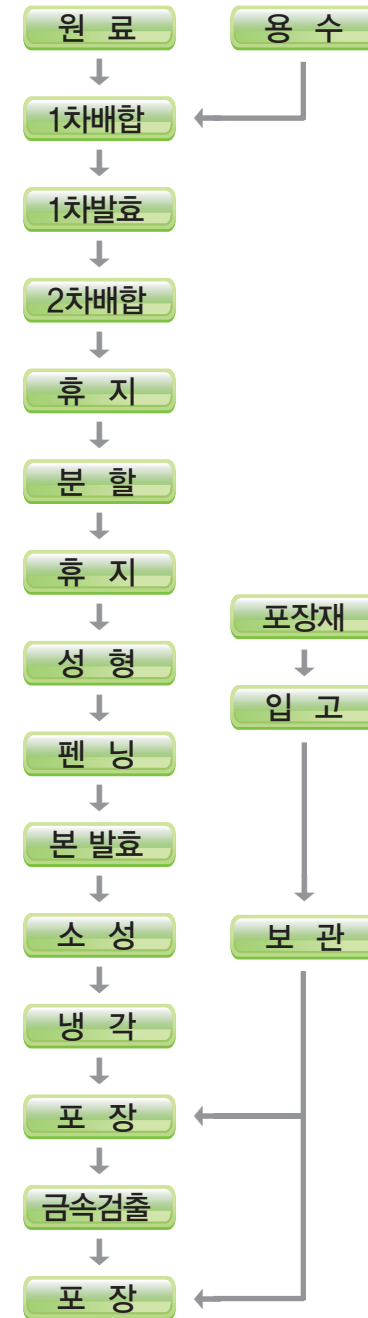
[캔디류]



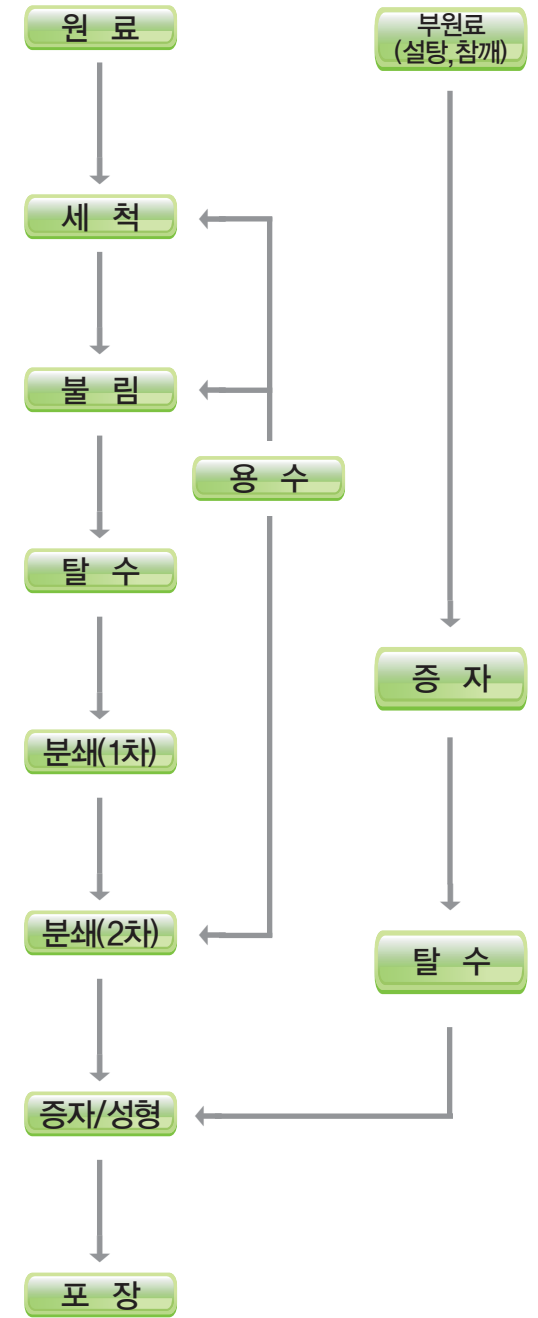
빵 또는 떡류

- 2009년 기준 약 2,100여개의 빵 또는 떡류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 13%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용 중 표시기준 위반이 약 20%를 차지하였으며, 성분규격 위반 약 15%, 시설기준 위반 약 10% 등으로 확인되었다.
- 크림빵의 경우 소성과정을 거친 후 크림을 사용하므로 크림원료가 되는 버터 및 설탕 등 원료의 위생적 보관 관리 여부를 확인한다. 냉동버터 등을 원료로 사용할 경우 청결하고 구획된 해동실에서 위생적 해동이 요구되고 살균공정이 없기 때문에 크림제조시설(장비)의 청결상태를 점검한다.
- 떡류의 제조방법 및 환경은 대부분 노출된 상태에서 이루어지기 때문에 종사자의 개인위생 및 작업장의 환경·조건이 안전수준에 절대적인 영향을 미치므로 철저한 개인위생 관리 여부를 지도한다.
- 만두류는 위해성과 상관없이 먹거리에 대한 막연한 불안감을 야기한 2004년 ‘쓰레기 만두’ 사건이 중심에 있었고, 위해성이 낮으면서 커다란 사회적 파장을 야기한 사건으로 우리나라 식품 역사에서 큰 해프닝으로 판단되고 있다.

[크림빵]



[떡]



III. 식품제조가공업체 주요 식품군별 위생점검 참고사항

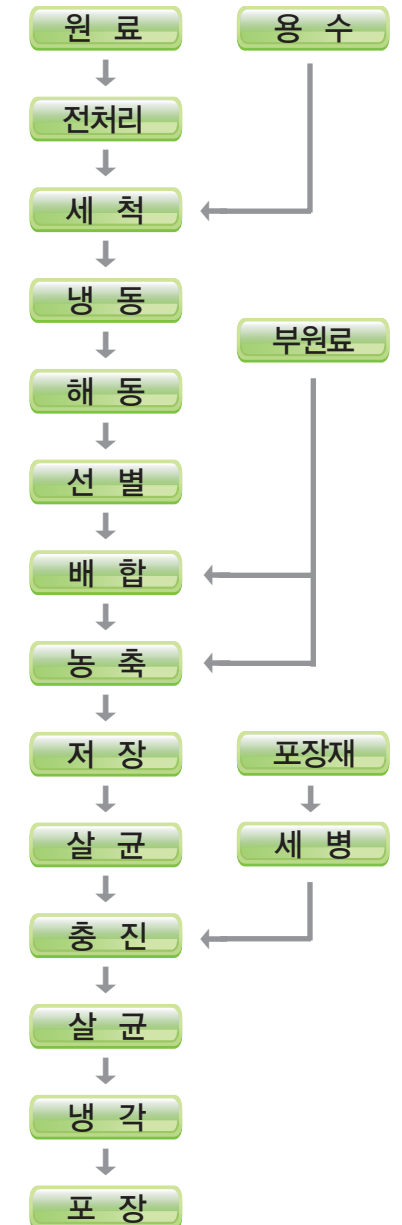
코코아 가공품류 또는 초콜릿류/잼류

- 2009년 기준 약 160여개의 코코아가공품류 또는 초콜릿류 제조·가공업체가 영업 중이며, 2009년 위생점검결과 약 24%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용은 표시기준 위반, 영업자준수 사항, 시설위반 등에서 나타났다.
- 2009년 기준 약 120여개의 잼류 제조·가공업체가 운영 중이며, 2009년도 위생점검결과 약 3%의 위반율을 보였는데 주로 표시기준 위반으로 확인되었다.
- 코코아가공품류 및 잼류는 자동화 시설이 갖추어지지 않은 제조업체의 경우 제조설비가 외부에 노출되어 있으므로 작업장의 환경관리 및 개인위생이 청결하지 않는 경우 이물의 혼입 등이 가능하므로 관련 공정의 철저한 관리 여부의 확인이 중요하다.
- 잼류는 당 함량이 매우 높고 가열처리 공정을 거치며 대부분의 제조공정이 자동화되어 있기 때문에 미생물 위해요인에 의한 오염가능성은 낮다. 그러나 잼류의 사용 원료인 과실류의 적당한 속도와 상한 것이 없이 건전한 것인지 등 원료관리의 적절성 여부가 중요하다.
- 잼의 경우 과실류에서 유래하는 잔류농약 등 화학적 위해요인이 상존할 가능성이 있으며, 사과와 경우 곰팡이 독소인 파툴린의 잔류 개연성이 있으므로 원료 검사성적서 보유 여부를 확인한다.

[초콜릿류]



[딸기잼류]



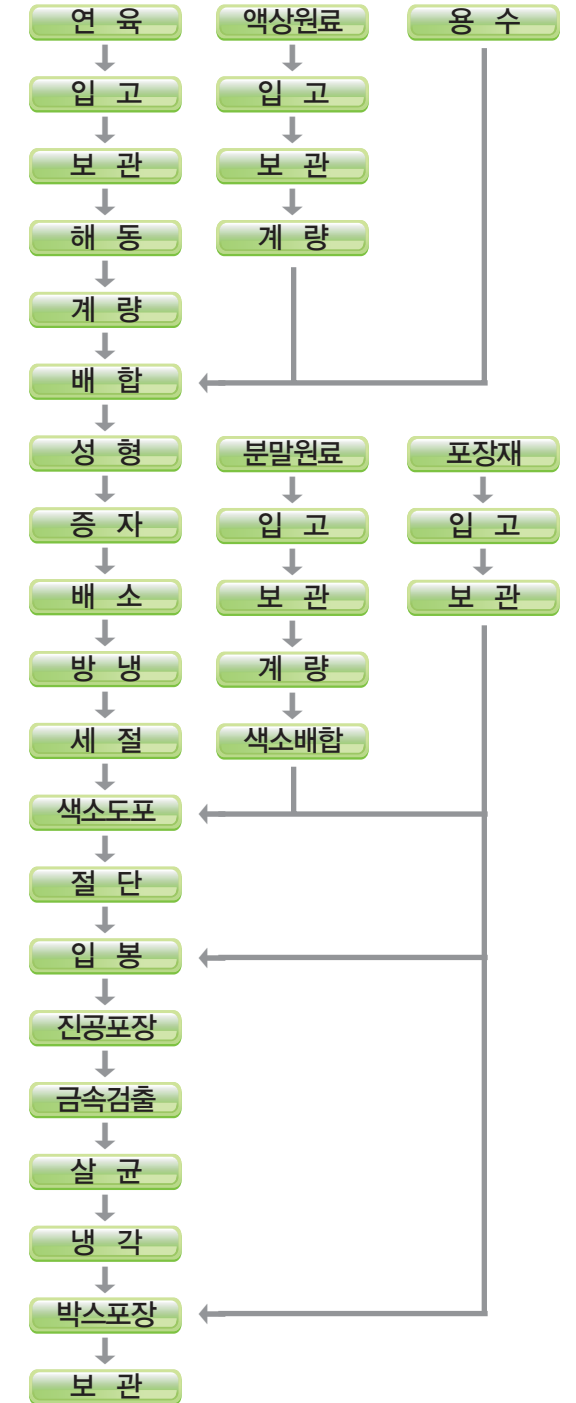
어육가공품

- 2009년 기준 약 300여개의 어육가공품 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 17%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용 중 성분규격 위반이 약 23%를 차지하였으며, 표시기준 위반 약 18%, 시설기준 위반 약 15% 등의 순으로 위반사항들이 확인되었다. 또, 점검결과에 따라 약 7톤가량의 어육가공품이 폐기처리 되었다.
- 어육가공품의 생물학적 위해요인은 모든 가공단계에 거쳐 발생가능하며 특히 포장·냉각과정에서 별도의 냉각시설 사용 여부, 종사자의 개인위생 관리 여부, 오염된 공기와의 접촉 여부 등의 부적절한 관리에서 발생된다.
- 튀긴 어묵의 경우 제조업체의 영세성으로 식용유지 성분의 산가 및 과산화물가의 기준초과가 많이 발생되고 있다. 유탕·유처리시에 사용하는 유지는 산가 2.5 이하, 과산화물가 50 이하여야 한다.
- 제조과정 중 가열처리과정, 탈유 및 건조시설 등에 사용되는 시설·장비는 특성 및 구조상 세척·소독 등이 어렵기 때문에 시설·장비의 청결상태를 확인한다.

[튀김어묵]



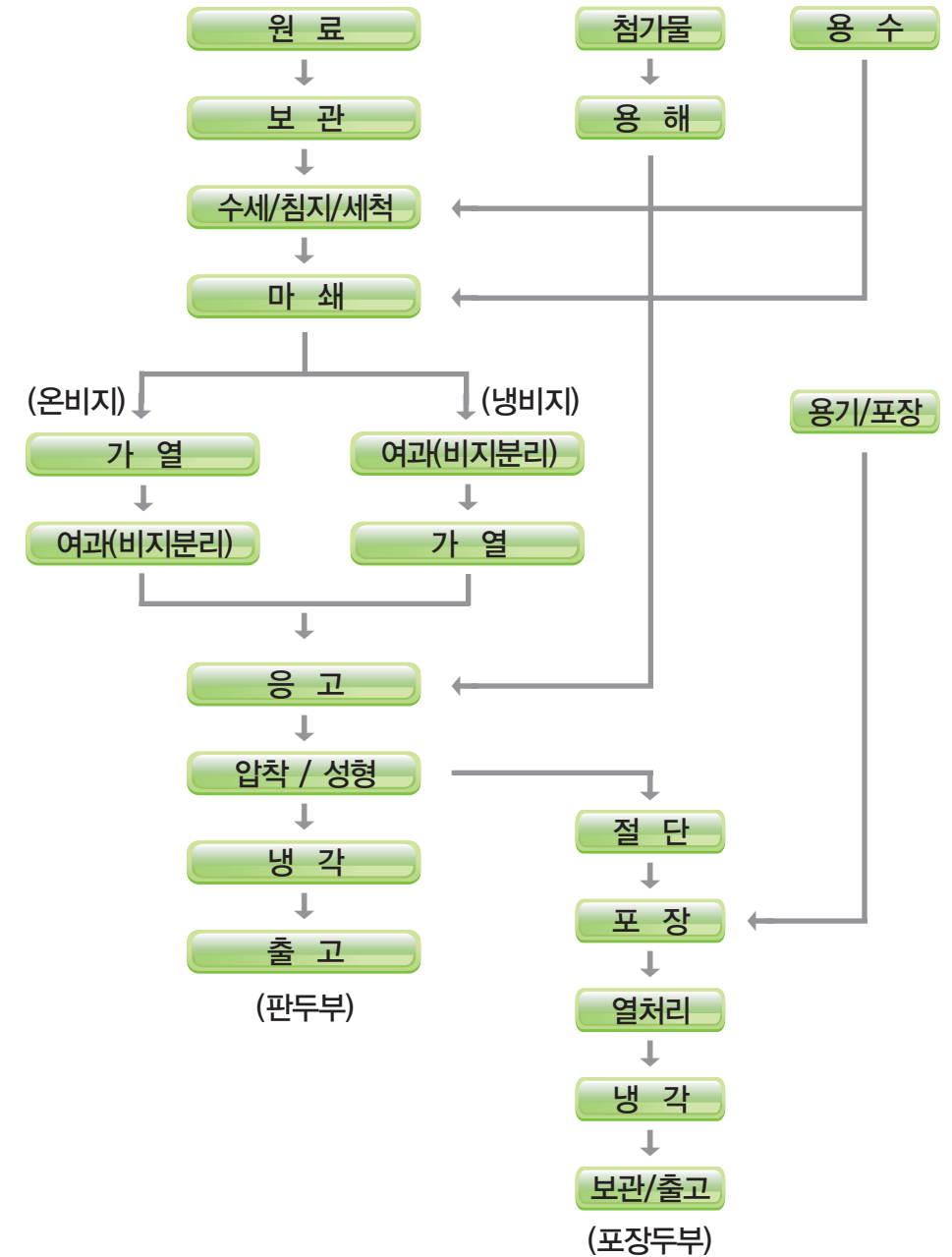
[찜어묵]



두부류 또는 묵류

- 2009년 기준 약 1,050여개의 두부류 또는 묵류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 6%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용 중 시설기준 위반이 약 21%를 차지하였으며, 표시기준 위반 약 16%, 영업자 준수사항 위반 약 11% 등의 순으로 나타났다.
- 두부류 원료인 대두에는 재배과정 중 사용한 농약 및 곰팡이독소(mycotoxin) 등의 잔류가 가능하나 원료 입고 시 검사성적서 확인 등의 방법으로 관리 및 제어가 가능하고 세척 등 충분한 전처리 공정에 의하여 잔류량을 낮추거나 제거가 가능하다.
- 돌맹이 등 광물성 이물과 부패·변질한 원료 등 물리적 위해요인은 선별·수세과정에서 가능한 수준으로 낮출 수 있으나 두부류 및 묵류는 가열·조리를 하지 아니하고 그대로 섭취할 수 있기 때문에 위해미생물의 잔류 및 오염 등 생물학적 위해요인이 안전성에 영향을 미친다.
- 제조 공정 중에 있는 중간제품 및 최종제품에 미생물 및 이물에 의한 오염 가능성이 상존하고 있기 때문에 교차오염 등의 방지를 위한 구획(불가피한 경우 구분), 충분한 작업공간의 확보 및 위생적 취급이 필요하며, 최종제품을 생산한 직후 냉장보관하지 않고 그대로 작업장 내에 장시간 방치 또는 적재하여 보관하는 경우도 있으므로 생산 후 철저한 위생적인 관리유무를 확인한다.
- 묵(도토리)의 경우 보편적으로 흑갈색의 성상을 가지고 있기 때문에 고유의 색택 유지를 위하여 타르색소 및 전분질원료의 탄화물질 등을 불법으로 사용할 개연성이 있으며, 진열·판매 과정 중의 부패·변질을 방지하기 위하여 의도적으로 보존료 등을 첨가·사용할 가능성도 크다.
- 두부류 관련된 식품사건사고는 1998년 소비자보호원에서 두부 등에 대한 유전자변형(GMO) 콩의 혼입 여부를 조사한 결과 100% 국산 콩을 사용했다는 제품 중에서 양성반응이 나타나 그 결과를 발표함에 따라 해당업체와 소비자보호원 사이의 법정공방이 3년간 진행되었으며, GMO에 대한 안전성 논란은 아직도 진행 중이다.

[판두부 · 포장판두부]



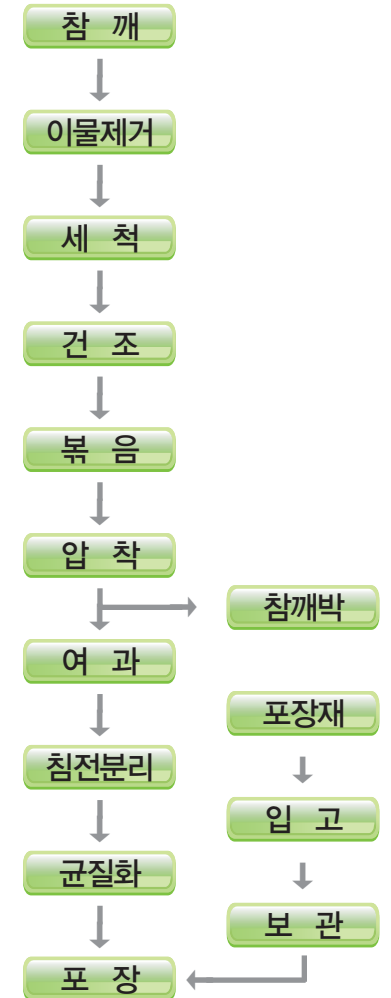
식용유지

- 2009년 기준 약 630여개의 식용유지 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생 점검결과 약 14%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용 중 성분규격 위반이 약 54%를 차지하였으며, 표시기준 위반, 시설기준 위반사항들이 확인되었다.
- 식용유지는 물리·화학적 특성 및 제조과정 상 미생물 등 생물학적 위해요인, 이물 등 물리적 위해요인의 발생 가능성은 매우 낮다. 그러나 산가 및 과산화물가는 부적절한 원료의 사용, 제조과정 중 과도한 가열 및 보관·유통과정 중 부적절한 보관·진열 등으로 인하여 기준·규격을 초과하는 경우가 많이 발생한다.
- 식용유지의 안전성과 건전성을 확보하기 위해 제조과정 중 가열공정 및 저장·유통과정 중의 취급·보관 상태가 식용유지의 안전 및 위생을 결정하는 요인으로 작용하고 있다.
- 식용유지와 관련된 식품사건 사고는 2006년 수입 올리브유 중 벤조피렌의 잔류 여부 검사결과가 언론에 보도되면서 소비자 혼란을 야기한 사건으로 당시 권장규격 2.0 ppb 이상 검출된 제품은 자진 회수되었다. 벤조피렌은 국제암연구소(IARC)에서 발암가능물질 (2A)로 분류하고 있다.
- 또 1989년 검찰에서 공업용 우지를 사용하여 라면을 제조·판매한 업체를 기소한 사건이 발생하여 해당업체의 큰 경제적 타격을 입었는데 우지나 팜유를 비롯한 유지들의 원유상태는 모두 비식용이고 이를 정제하여 생산한 라면은 이상이 없다고 결론이 났다.

[콩샐러드유]

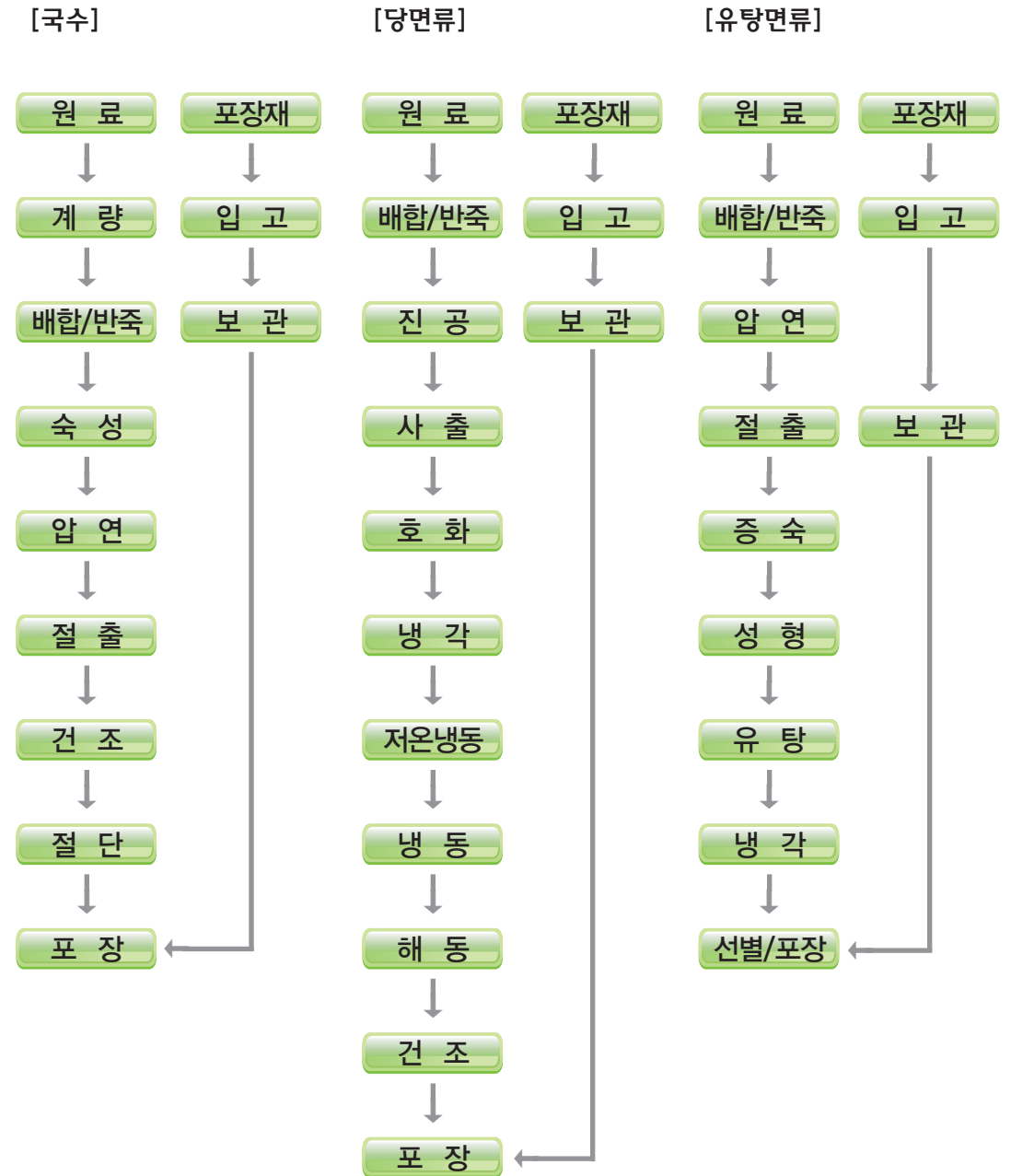


[압착참깨유]



면류

- 2009년 기준 약 700여개의 면류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검 결과 약 12%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용 중 표시기준 위반이 약 30%를 차지하였으며, 영업자준수사항 위반 약 14%, 시설기준 위반 약 10% 등의 순으로 나타났다.
- 면류의 가장 큰 화학적 위해요인 발생은 원료 식물의 재배과정 중 사용한 농약 등의 잔류 및 아플라톡신의 잔류에 기인한다. 원료입고 시 검사성적서 확인 등의 방법으로 관리가 가능하므로 관련 분야를 집중적으로 점검한다.
- 면류의 제조공정상 면 형태의 가닥으로 성형하는 공정(시출, 절출 등)의 시설, 장비의 철저한 위생 관리 유무를 집중적으로 점검하여 금속, 찌꺼기 등 이물 혼입 가능성 유무를 확인한다.
- 면류와 관련된 식품사건·사고로 1995년 공업용 접착제 원료인 타피오카 전분을 다량 첨가하여 당면을 제조한 업체 관계자를 구속한 사건이 발생하였는데 당시 국내 농산물 보호를 위하여 식용 타피오카 전분의 수입제한으로 업자가 식용을 공업용으로 신고하여 수입·사용하여 발생한 사건이었다.



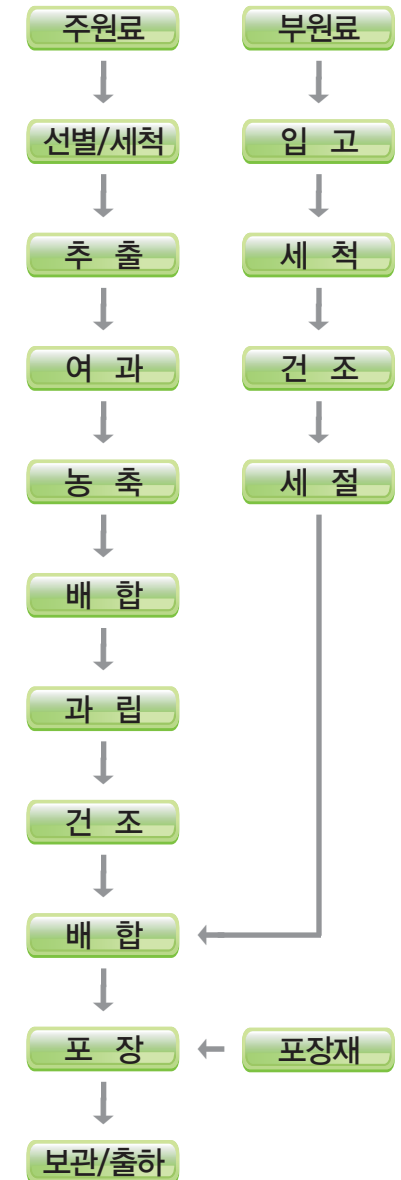
다류

- 2009년 기준 약 1,800여개의 다류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검 결과 약 5%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용 중 허위과대광고 관련이 약 23%를 차지하였으며, 시설기준 위반 약 16%, 영업자 준수사항 위반 약 12% 등의 순으로 나타났다.
- 다류의 경우 제조과정 특성상 추출, 건조 등 가열공정을 거치기 때문에 생물학적 위해요인의 발생 가능성은 매우 낮으나 화학적 인자 및 물리적 위해인자의 발생 개연성이 높다.
- 가장 큰 화학적 위해인자는 원료 식물의 재배과정 중 사용한 농약 등의 잔류에 기인한다. 원료 입고 시 검사성적서 확인 등의 방법으로 관리가 가능하며 세척 등 충분한 전처리 공정에 의하여 잔류량을 낮출 수 있으므로 사전관리가 매우 중요하므로 관련 분야를 집중적으로 점검한다.
- 또 물리적 위해인자의 예방을 위하여 원료에 대한 금속성 이물 잔류정도를 확인하고 필요시 구매 원료에 대한 금속성 이물 잔류수준 저감화를 위한 재처리 여부를 확인한다.
- 다류와 관련된 식품사건·사고로 2007년 녹차에서 농약이 검출되어 보도된 사건으로 기준치보다 높게 검출된 해당 제품은 회수·폐기 되었으며 행정처분 조치되었다. 이 사건으로 녹차 재배농가에 대한 농약안전사용 지도 및 철저한 출하 전 검사를 실시하게 하였다.

[침출차]



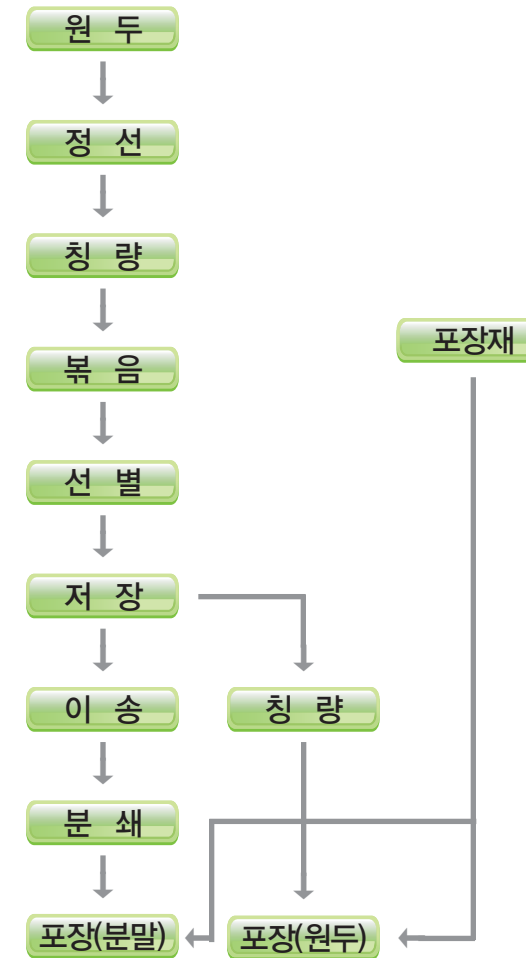
[고형차]



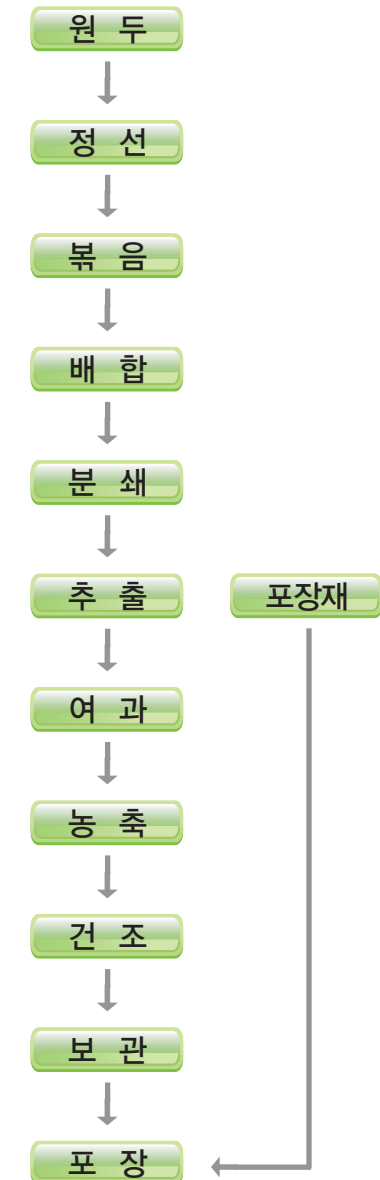
커피류

- 2009년 기준 약 300여개의 커피류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 6%의 위반율을 보였다. 주요 위반내용은 자가품질검사 위반으로 나타났다.
- 커피류는 맛과 기호적 가치 등의 향상을 위해 음용되고 있는 식품으로 제조공정상 추출, 농축 및 건조 과정을 포함하므로 세균 등의 오염보다는 잔류농약 및 타르색소, 물리적 이물의 혼입 등의 위해인자가 예상된다.
- 원료 식물의 재배과정 중 사용한 농약 등의 잔류 및 원료 보관 과정 중 발생할 수 있는 곰팡이 독소(Ochratoxin) 등이 화학적 위해인자로 분류되고 있으며 원료 입고 시 검사성적서 확인 등의 방법으로 관리 여부를 확인한다.
- 원료 보관 과정 중 곤충 및 설치류에 의한 원료 손상 가능성이 있으므로 보관 장소의 방서·방충 관리 및 온도·습도 등의 적절한 관리 여부를 확인한다.

[볶은 커피]



[인스턴트커피]



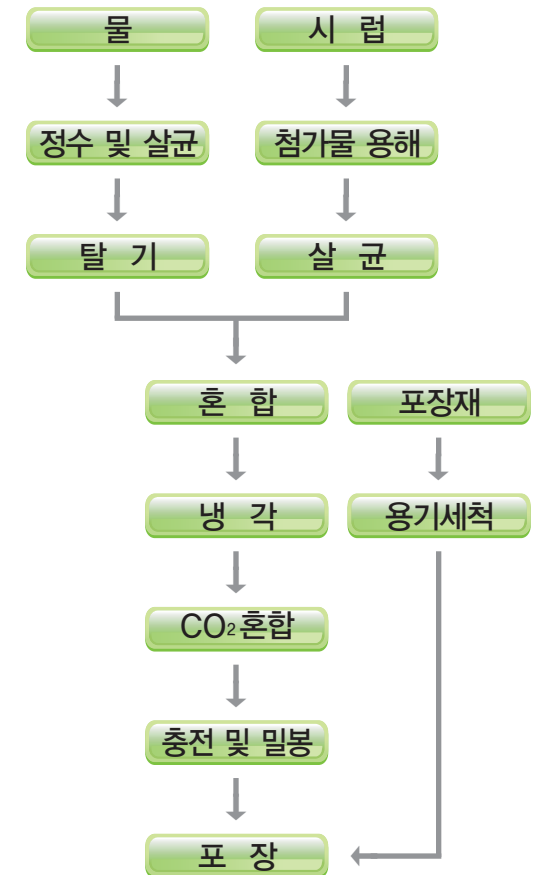
음료류

- 2009년 기준 약 1,730여개 음료류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검 결과 약 10%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반내용 중 표시기준 위반이 약 20%로 가장 높았고, 영업자준수사항 위반 약 16%, 허위과대광고 약 15%, 성분규격 위반 약 12% 등의 순으로 나타났다.
- 표시기준 위반 사례 중 영양성분 '비타민 C 함량' 미표시로 위반된 사례가 주로 보고되고 있다.
- 음료류와 관련된 식품사건·사고로는 2006년 음료제품 중 벤젠 검출 사건이 있었다. 음료제품 중 벤젠이 검출되었다는 미국 FDA의 정보에 따라 국내 실태조사 및 수거검사 결과 비타민 음료류에서 벤젠이 검출되었고 소비자단체의 일방적 보도로 대국민 혼란을 야기한 사건이었다.
- 음료 중에 자연 발생적으로 생성된 벤젠은 위해평가 결과 위해지수가 낮은 것으로 나타나 우려할 수준은 아닌 것으로 판단되었고 이 사건으로 비타민음료 시장은 경쟁력 있는 회사만 살아남는 계기가 되었다.

[과일/채소음료류]



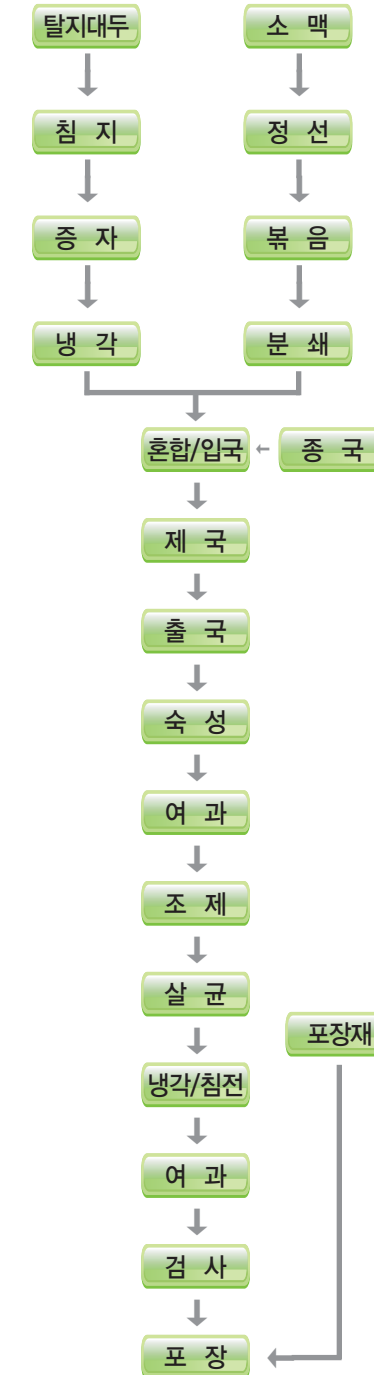
[탄산음료]



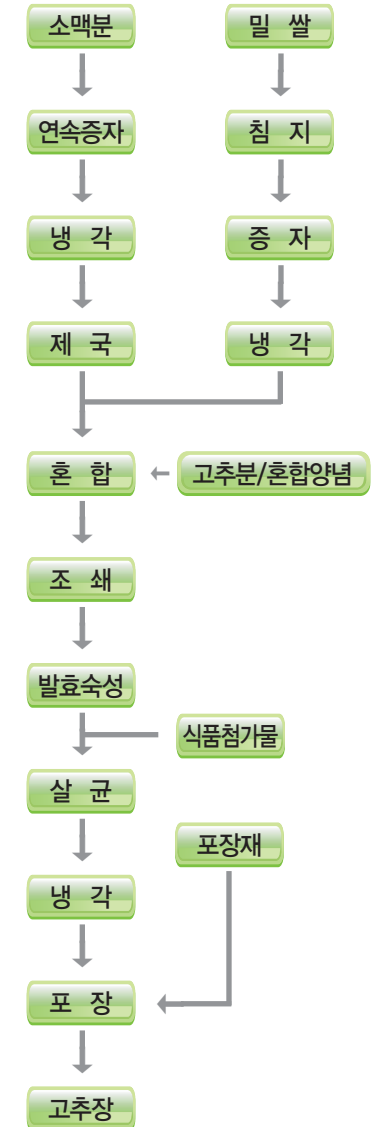
장류

- 2009년 기준 약 1,200여개 장류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 3.5%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반사항은 시설기준 위반 약 16%, 성분규격 위반 약 14%, 표시기준 위반 약 14%, 자가품질위반 약 10% 등으로 나타났다.
- 산분해간장의 원료가 되는 대두박 등은 일반적으로 부피가 크고 해충에 의해 쉽게 손상되거나 부패, 변질될 개연성이 있기 때문에 사일로 등 위생적 보관시설이 갖추어지지 못한 제조업체에서는 이들 원료들의 위생적 관리가 중요하다.
- 양조간장의 경우 제국실은 적정 온도·습도가 항상 유지되어야 하고 제국과정 중 균일한 품온 유지를 위하여 필요시 교반 등의 조치를 취하여야 하며, 계속적으로 사용하여야 하기 때문에 제국실의 세척, 살균, 소독 등 관련 지침서가 제대로 운영되고 있는지 확인한다.
- 된장의 경우 *Bacillus cereus*의 관리가 가장 중요한 문제점으로 대두되고 있다. *Bacillus cereus*는 토양미생물로서 농산물 및 제조과정 등의 관리부족으로 법적 규격보다 많이 잔류할 수가 있다.
- 고추장의 경우 주원료인 고춧가루 중 금속성 이물이 문제가 되므로 최종제품의 금속성 이물 제거를 위한 관리 여부를 확인한다.
- 장류와 관련된 식품사건·사고로 1996년 '시판간장 유해논란'으로 단발성 언론보도에 따라 간장 파동 한 달 동안 매출액이 20~40% 정도 감소한 사례가 발생했다. 이는 탈지대두를 염산으로 산분해하는 과정에서 염산과 1% 내외로 함유된 지방의 글리세롤이 염산과 반응하여 생성되는 3-MCPD와 1,3-DCP가 검출되는데 기인한 사건이었다.

[양조간장]



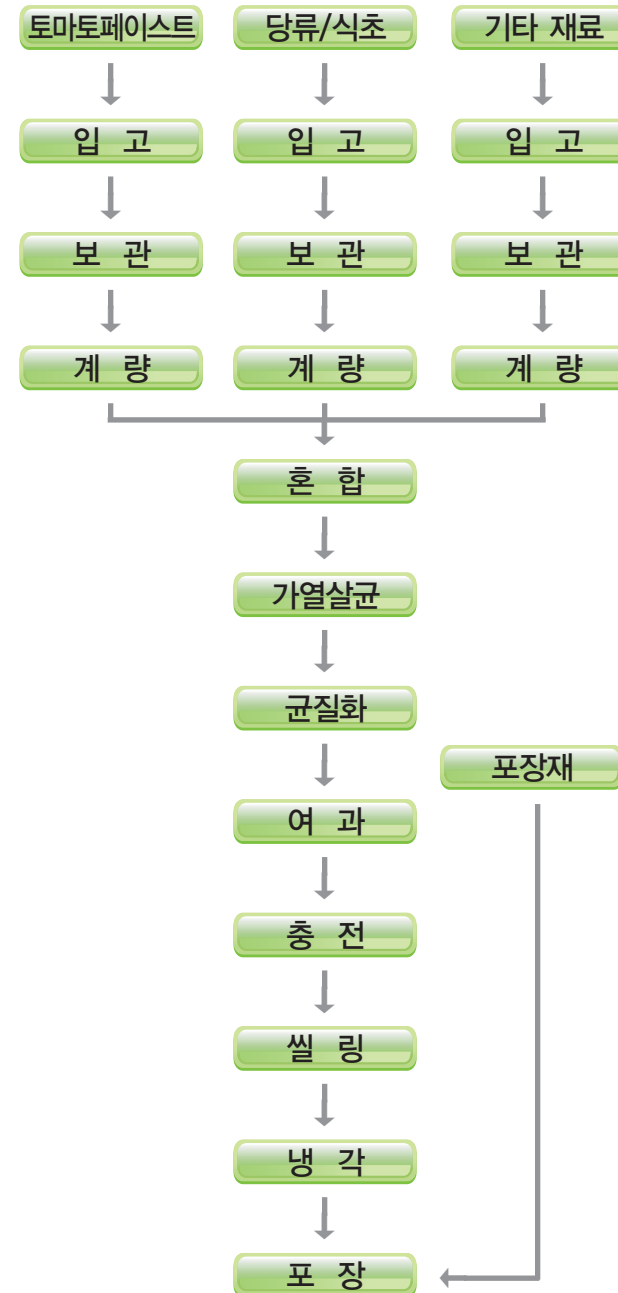
[고추장]



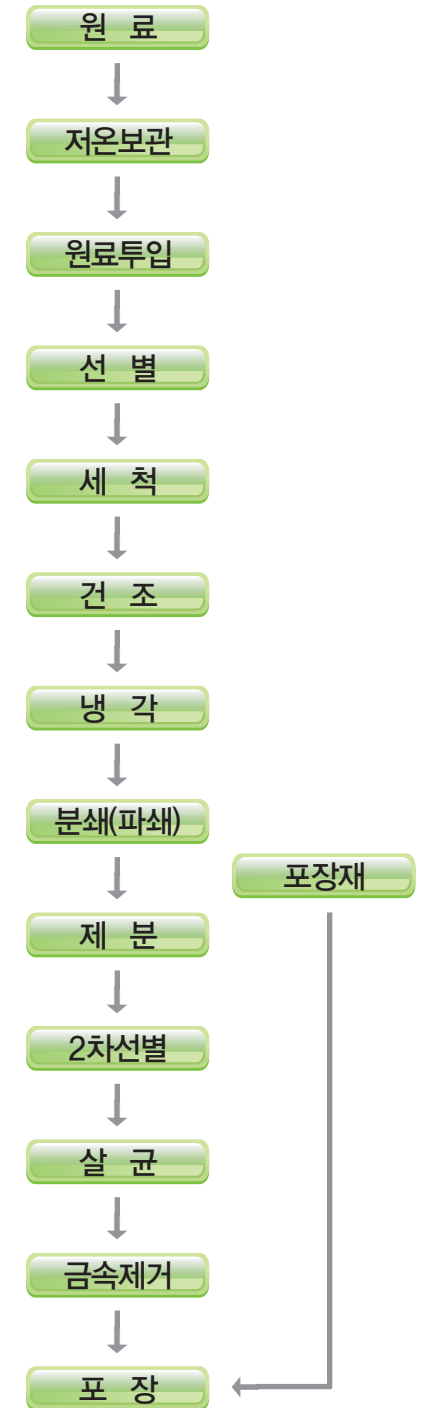
조미식품

- 2009년 기준 약 2,500여개 조미식품 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 8.4%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반사항은 시설기준 위반 약 18%, 표시기준 위반 약 15%, 성분규격 위반 약 11%, 자가품질위반 약 6% 등으로 나타났다.
- 케첩, 소스 등 조미식품은 식물성 원료의 경우 재배지에서의 농약 과다 사용으로 잔류 될 가능성이 매우 높고 제조과정 중 타르색소 등 불허용 첨가물이 사용될 수 있다. 따라서 자체 검사, 성분배합의 타당성 및 납품업체 등의 사후관리 여부를 철저히 점검한다.
- 고춧가루 및 실고추는 원료고추의 안전성과 직결될 수 있고 고추의 특성상 세척 등 전처리 과정에서 위해물질의 제거가 용이하지 않다. 따라서 원료의 구매 및 검수과정에서 불량고추 등의 혼입 여부와 곰팡이 및 곰팡이 독소(aflatoxin), 잔류농약 등의 확인검사를 통하여 안전한 원료 구매 여부, 저장과정 중의 온·습도 관리 여부를 확인한다. 또한 금속성 이물 제거를 위한 주요 설비를 확인한다.
- 조미식품 관련 식품사건·사고로 2005년도에 중국 KFC의 소스류에서 수단색소가 검출되었다는 정보에 따라 국내 유사 패스트푸드 소스류 중 수단색소 검사결과 모두 불검출로 판정된 사례가 있었다. 수단색소는 산업적으로 사용되는 붉은색 또는 황색 색소로서 플라스틱, 왁스, 석유, 구두약 및 마루바닥 등의 광택제로 주로 사용되는 색소이다.

[토마토케첩/소스]



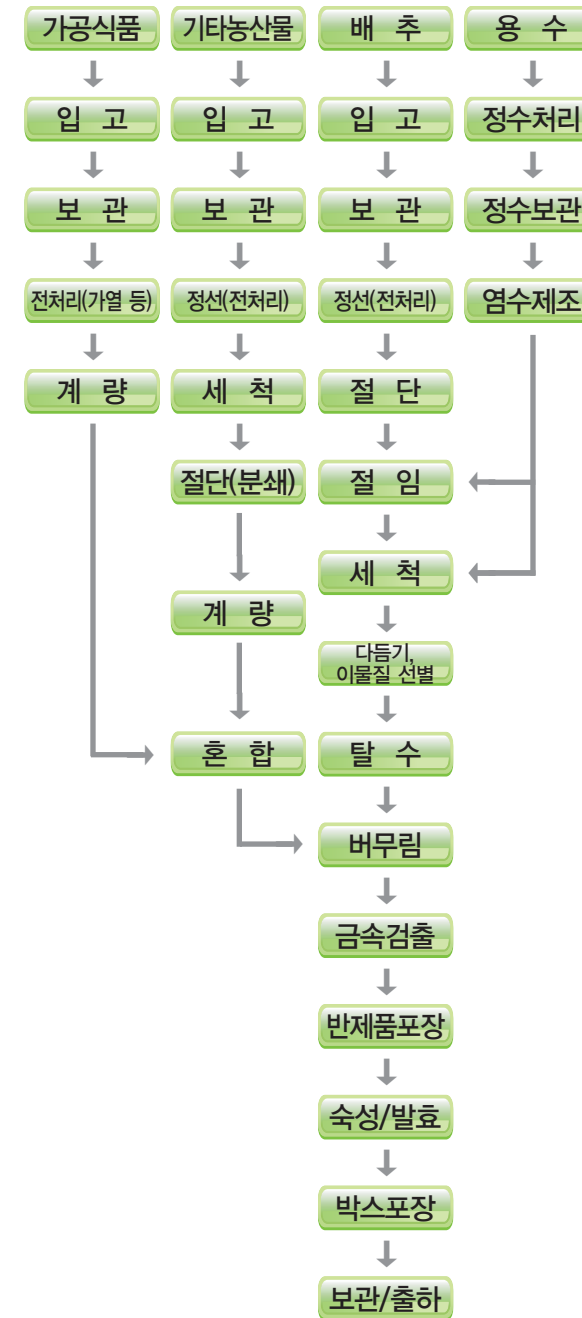
[고춧가루]



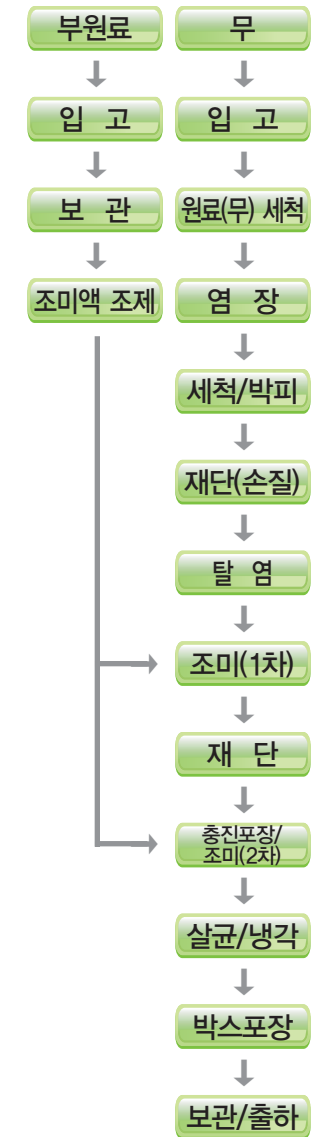
김치·젓갈·절임식품

- 2009년 기준 약 1,100여개 김치류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검 결과 약 9.5%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반사항은 시설기준 위반 약 18%, 표시기준 위반 약 16%, 영업자준수사항 위반 약 13% 등으로 나타났다.
- 2009년 기준 약 600여개 젓갈류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검 결과 약 7.3%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반사항은 영업자 준수사항 위반이 약 20%, 성분규격 위반 약 14%, 표시기준 위반 약 10% 등으로 나타났다.
- 2009년 기준 약 1,100여개 절임식품 제조가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검 결과 약 5.0%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반사항으로 시설기준 위반이 약 30%를 차지하였다.
- 김치류 제조 공정은 다량의 물을 사용하고 속 넣기, 버무리 등 공정은 기계적 공정이 불가능하고 대부분이 개방된 상태에서 진행되기 때문에 종사자 개인위생 및 환경관리 여부가 중요하다.
- 단무지 등 절임식품의 경우 김치류와 달리 1차 염장을 하기 때문에 단무지, 오이 등의 원료를 다듬기·세척 등 전처리 공정 없이 수확한 상태 그대로 염장하는 경우가 있을 수 있다. 염장 탱크 관리 및 염장된 무 등 원료 운반과정의 적절성 여부를 확인한다.
- 젓갈류의 경우 단무지 등과 마찬가지로 비위생적인 염장환경, 사용용기의 부적절 및 보관·운송 방법에 대한 점검이 요구된다.
- 김치류와 관련된 식품사건·사고로는 2005년 중국산 김치의 중금속 검출, 김치 기생충란 검출 사건 등이 있었으며 이로 인해 중국과 무역 마찰 야기뿐만 아니라 김치 관련 업체가 엄청난 경제적 타격을 받았다.
- 젓갈류와 관련된 식품사건 사고로 최근 2009년 중국산 메기내장이 창난젓으로 둔갑하여 전국에 유통된 사건으로 유통대기 중인 가짜 창난젓과 보관 중인 원료는 압수되었다.

[배추김치]



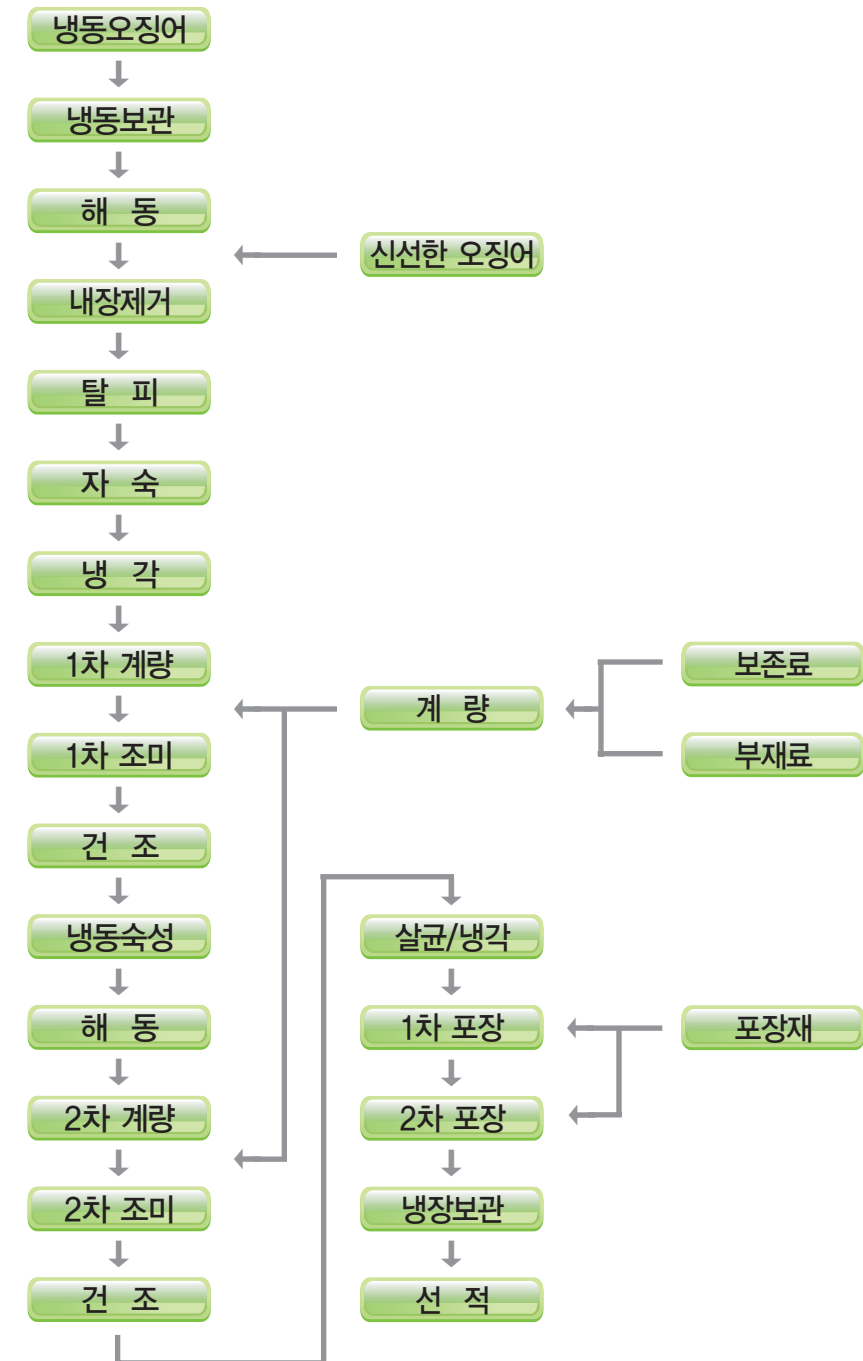
[단무지]



건포류

- 2009년 기준 약 400여개의 건포류 제조·가공업체가 영업 중이며, 동 업체의 2009년 위생점검결과 약 19.8%의 위반율이 확인되었다. 주요 위반사항은 성분규격 위반이 약 35%, 표시기준 위반 약 17% 등으로 나타났다.
- 건포류의 제조공정은 자동화가 힘들기 때문에 종사자의 위생상태 및 작업환경의 관리가 매우 중요하다. 제조시설 및 환경의 교차 오염을 통한 미생물 및 보존료의 과다 투입으로 기준 규격 위반 사례가 발생할 수 있으므로 자체검사 여부를 확인한다.
- 미생물의 오염 및 증식 등 생물학적 위해인자는 냉각 및 포장과정에서 별도의 냉각시설 없이 작업장 내에서 선풍기 등을 이용하여 냉각시키거나 냉각시설의 청결, 소독상태 미흡, 오염된 공기와의 접촉, 불충분한 냉각 및 종사자의 개인위생 관리 불철저 등과 포장 후의 부적절한 관리 등에서 주로 기인하므로 이 부분에 대한 지도·감시가 요구된다.

[조미건어포류]





A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

식품위생감시 매뉴얼

발행일 ● 2010년 7월

발행기관 ● 식품의약품안전평가원 식품위해평가부 식품감시과학팀

발행인 ● 김 승 희

편집위원 ● **식품의약품안전평가원** : 이광호, 김동술, 박건상, 이화정,
허수정, 김은정, 강경모, 진선희, 임잔디, 김문영, 진상욱
식품안전국 : 손문기, 윤형주, 최순곤, 이재린, 김형준,
마정애, 최종동

지방청 : 홍차근, 정순아, 박형주, 박성수

푸드원텍 : 오원택, 서은경

연락처 ● 식품의약품안전평가원 식품위해평가부 식품감시과학팀

전화번호 ● 02) 380-1822-3

팩스번호 ● 02) 388-6451