

업종별 위반사항 단속결과 알아보기

[행정처분과 과태료 등]

2021.

I. 식품접객업 위반사례

* 위반사진 및 보도자료 출처 : 식품의약품안전처 보도자료 및 단속결과

[식품접객업 위생점검표_식품안전관리지침]

식품접객업체 지도·점검표

① 업체명		⑧ 소재지	
② 대표자		⑨ 전화번호	⑥ 팩스 번호
④ 신고 번호	제 호	⑦ 영업 형태	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 휴게음식점 <input type="checkbox"/> 제과점 <input type="checkbox"/> 단란주점 <input type="checkbox"/> 유동주점 <input type="checkbox"/> 푸드트럭(음료포차) * 위약금의 제외
⑤ 영업 면적	㎡	⑩ 조리 음식	<input type="checkbox"/> 한식 <input type="checkbox"/> 양식 <input type="checkbox"/> 일식 <input type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 뷔페 <input type="checkbox"/> 주류기타
⑩ 종사자 수	명	⑪ 점검 분류	<input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 특별 <input type="checkbox"/> 민원조사 <input type="checkbox"/> 합동 <input type="checkbox"/> 기타

구 분	검 점 사 항	내외 부	위반 또는 합격지드사항
1. 영업신고 사항 (법 제37조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업신고 여부 ○ 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등) ○ 영업신고증 영업장내 보관·거시 여부 		
2. 원재료 관리 (법 제4조, 제10조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 무신고·무등록 원료 및 식품의 사용 여부 ○ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용 여부 ○ 무표시 원료 및 식품의 사용 여부 ○ 허용의 식품첨가물 및 사용기준 위반 첨가물 사용행위 		
3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품등을 취급하는 원료보관실, 제조·가공실, 포장실등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 살치류 서식 등) ○ 식품등의 원료 및 제품중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하는지 여부 ○ 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부(시설의 적정온도 작동 여부) ○ 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 ○ 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 청결하게 유지관리 및 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부 ○ 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하는지 여부 		

구 분	검 점 사 항	내외 부	위반 또는 합격지드사항
4. 시설기준 관리 (법 제36조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리장 바닥 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부 ○ 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부 ○ 폐기물용기는 오물, 악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부 ○ 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부(단, 기구등의 살균소독제 사용시 면제) ○ 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부(자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외) ○ 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부 ○ 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부 ○ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부 ○ 화장실이 콘크리트등으로 내수성 재질로 되었는지 여부 ○ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부 ○ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부 ○ 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부 		
4-1. 시설기준관리 (단란주점영업)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업장 안에 객실, 칸막이 설치 여부 ○ 객실은 풍로형태 또는 복도 형태로 설치하였는지 여부 ○ 객실 설치 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과하였는지 여부 ○ 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 설치 하였는지 여부 ○ 객실 잠금장치 설치 여부 ○ 소방·방화시설 비치 여부 		
4-2. 시설기준관리 (유동주점영업)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 객실 잠금장치 설치 여부 ○ 소방·방화시설 비치 여부 		

[식품접객업 위생점검표_식품안전관리지침]

구분	점검사항	점검과	위반 또는 한지(지)트사항	구분	점검사항	점검과	위반 또는 한지(지)트사항
5. 건강진단 및 위생교육, 조리 사고용 (법 제40조, 제41조, 제34조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업자의 건강진단 실시 여부 ○ 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명) ○ 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부 ○ 법 제41조외 의거 영업자 위생교육 이수 여부 ○ 조리사를 두었는지 여부(복어 조리·판매영업) 			6-1. 영업자 준수사항 (단란 유통 주점)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 단란주점영업자가 유통접객원을 고용하여 유통接客행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 묵인하는 행위 ○ 유통주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원 명부 비치 기록·관리여부 ○ 손님을 피어서 끌어들이는 행위 여부 ○ 업체 안에서 선량한 미풍양속을 해치는공연, 영화, 비디오 또는 음반을 상영하는 행위 ○ 청소년을 유통接客원으로 고용하여 유통행위를 하게 하는 행위 여부 ○ 청소년유해업체 청소년 고용 행위 여부 ○ 청소년유해업체 청소년 출입 행위 여부 ○ 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입하여 주류 제공한 경우) 		
6. 영업자준수사항등 (법 제44조)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 풀수건·손가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방 용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부 ○ 축산물관리법에 따른 무표시·무허가, 자가품질검사 미실시, 실철 등 용도로 사용 동물 등 축산물(가공종포함)을 증식물의 조리여 사용하는지 여부 ○ 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 증식물의 조리여 사용하는지 여부 ○ 신고를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부 - 음식점영업자가 음식시설을 갖추고 손님이 줄추는 행위를 허용하는 행위 - 조리로 줄추는 것이 허용된 음식점의 안전기준 등 준수여부 ○ 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우여는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 - 전 항목 검사(3년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외) ○ 부적합 지하수를 식품의 조리·세척 등 사용 행위 ○ 동물의 내장을 조리한 경우여는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하는지 여부 ○ 손님이 먹고 남은 음식물 또는 손님이 덜어먹을 수 있도록 진열·제공된 음식물을 다시 사용·조리하는지 여부 ○ 손님이 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 가격표에 표시된 내용과 같은지 여부 ○ 식품接客영업자는 음식문화개선을 위하여 노력하고 공중찬등과 소형 또는 복합찬기를 사용하고, 손님이 남은음식을 짜서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부 ○ 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받는지 여부 - 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 음식점에서 외부와 내부에 가격표를 부착했는지 여부 ○ 음식판매자동차(푸드트럭) 사용하는 휴게음식점, 재래점 영업자의 신고장소 외 영업 여부 ○ 기타 식품위생법 위반 여부 			7. 지도·권장사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리시 오염구역과 비오염구역등 설정 구분여부 ○ 식품종 발생 우려가 있는 객류등 여패류등을 사용할 경우 보관·취급등에 관한 위생관리 철저 ○ 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관여부 ○ 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지여부 ○ 종업원의 반지, 시계, 목걸이등 장신구 착용여부 ○ 식품의 조리시 마스크 착용여부 ○ 음료수로 제공하는 경추기의 세척 및 소독등 청결여부 ○ 영업장 내외 적정 관리하는 커피 미니자동판매기를 매일 세척·소독하는 등 위생적으로 관리되고 있는지 여부 ○ 위·바퀴 등 해충이 자판기 내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부 ○ 타 법령(방산지법, 화학물질관리법(아산화질소 등), 목탄(숯) 위반 행위(관련기관여 통보 및 고발 등 조치) ○ 업체 위생관리책임자 지정·운영여부 ○ 위생관리책임자의 일일점검 실시여부 ○ 남은 음식 발생량 매일 기록하는지 여부 		
				<input type="checkbox"/> 점검자 종합의견			

※ 작성 방법 : 점검결과에 O, X 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시, 위반 및 한지 지내용은 간략하게 기재

1. 다중이용시설 위반

여름 휴가철 피서지 다중이용시설 식품위생 점검결과 피서지 주변 음식점 등 10,286곳 점검하여 141곳 적발

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 여름 휴가철을 맞아 지난 7월 1일부터 12일까지 17개 지방자치단체와 함께 전국의 해수욕장·물놀이 시설 등 피서지 주변과 고속도로 휴게소 음식점 등 총 10,286곳을 점검하여 식품위생법을 위반한 141곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 주요 위반 내용은 ▲무신고 영업(2곳) ▲유통기한 경과제품 보관(19곳) ▲위생적 취급기준 위반(34곳) ▲건강진단 미실시(69곳) ▲시설기준 위반(12곳) ▲지하수 수질검사 미실시 등(5곳) 이며,
- 위반 장소별로는 ▲해수욕장·물놀이장·휴양림 등 피서지 주변(45곳) ▲고속도로휴게소·공항·역·터미널(26곳) ▲마트·편의점(3곳) ▲커피·빙수전문점 등 여름철 다소비 식품 조리·판매업체(67곳) 등입니다.

가을 나들이 철 다중이용 식품취급시설 점검 결과 총 7,302곳 점검...식품위생법 위반 업체 92곳 적발

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 단풍놀이 등 본격적인 가을 나들이 철을 앞두고 공원·유원지, 고속도로휴게소 등 다중이용 식품취급소 총 7,302곳을 점검한 결과, 「식품위생법」을 위반한 92곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 이번 점검은 17개 지방자치단체가 지난 9월 23일부터 27일까지 전국에 있는 고속도로휴게소, 유원지, 국·공립공원, 기차역, 터미널, 놀이공원에서 영업 중인 음식점 등을 대상으로 실시했습니다.
- 주요 위반 내용은 ▲건강진단미실시(31곳) ▲위생적 취급기준 위반(24곳) ▲영업장 면적변경 미신고(15곳) ▲유통기한 경과제품 보관(8곳) ▲시설기준 위반 등 기타(14곳) 등입니다.

1. 다중이용시설 위반

위반내용 [접객업 기준]	행정처분	과징금(환산)	과태료	비고
무신고영업	허가, 신고, 등록 취소	-	-	
유통기한경과제품보관	영업정지 15일	연매출액 계산 2천만원 이하/일5만원	-	
위생적취급기준위반	-		500만원 이하	
건강진단미실시	-	-	대상 5명이상 50%이상 50만원 (1명 미실시 30만원) 대상 4명이하 50%이상 30만원 (1명 미실시 20만원)	
시설기준 위반	시설개수명령	-	-	
지하수 수질검사 미실시	영업정지15일	연매출액 계산	-	
영업장변경 미신고	시정명령	-	*멸실, 철거시 취소 또는 폐쇄	

**벌금형은 제93조(벌칙)~제100조[양벌규정]에 따라 고발, 사법기관 수사결과
검사 또는 판사께서 최대10년이하/1억원이하 ~ 3년이하/3천만원까지 구형**

[과 태 료]

제 3조 : 식품 등의 취급[시행규칙 별표1]

위 반 내 용	행정처분 (1차위반)
원료보관실, 제조가공실, 조리실, 포장실 등 내부 청결관리(위생해충방제,배설물)	50만원
원료 및 제품 중 부패·변질되기 쉬운 것 냉동·냉장, 보관·관리	30만원
보관·운반·진열 시 보존 및 유통 기준에 적합하도록 관리, 냉동·냉장 시설 및 운반 시설을 정상적으로 작동	100만원
제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람 위생모 및 마스크 미착용	20만원
제조·가공(수입품 포함) 최소 판매 단위 포장된 식품 등 영업허가(신고) 없이 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할 판매금지	20만원
기계·기구 및 음식기 사용 후 세척, 살균 등 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용 등 청결 유지·관리	50만원
유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관 [허가 및 신고 영업자 제외]	30만원

2. 마라탕(유명 음식점) 점검결과 위반

식품위생법령 위반 마라탕 전문 음식점 등 37곳 적발

'마라탕' 관련 음식점, 원료 공급업체 등 63곳 점검

- 식품의약품안전처(처장 이익경)는 최근 중독적인 매운맛으로 마라 요리 열풍을 일으키며 곳곳에 생겨나고 있는 마라탕 전문 음식점 등 63곳을 대상으로 위생 점검을 실시한 결과, 식품위생법령을 위반한 37곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 이번 점검은 지난 6월 3일부터 7월 5일까지 중국 사천지방 요리인 '마라탕', '마라샹궈' 등을 판매하는 음식점 49곳과 이들 음식점에 원료를 공급하는 업체 14곳을 대상으로 실시했습니다.
- 주요 위반 내용은 ▲영업등록·신고하지 않고 영업(6곳) ▲수입신고하지 않은 원료나 무표시 제품 사용·판매(13곳) ▲위생적 취급기준 위반(10곳) ▲기타 법령위반(8곳) 등입니다.



제조 연월일 등이 표시되어 있지 않은 제품 조리용

2. 마라탕(유명 음식점) 점검결과 위반



조리장 내 튀김기, 후드 등 먼지와 기름때가 쌓여 있음

제조가공실 등 내부물 불결하게 관리함

조리장 내 튀김기주변, 후드, 냉장고 주변을 청소하지 않아 먼지 및 유증기가 켜들어 있음

3. 장례식장, 대학, 패밀리레스토랑, 뷔페등 점검결과 위반

장례식장·대학교 내 식품취급시설 일제 점검 결과

총 2,007곳 점검해 46곳 적발...장례식장 25곳, 대학교 21곳

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 여름철 식품안전 관리를 강화하기 위해 지난 6월 10일부터 14일까지 17개 지방자치단체와 함께 장례식장 및 대학교 안에서 운영되는 음식점 등 식품취급시설 총 2,007곳을 점검하여 식품위생법을 위반한 46곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 주요 위반내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(4곳) ▲위생적 취급기준 위반(10곳) ▲건강진단 미실시(23곳) ▲보존식 미보관(2곳) ▲시설기준 위반(2곳) ▲표시기준 위반(2곳) 등입니다.

가정의 달 대비 식품 조리·판매 업소 등 점검 결과

- 패밀리레스토랑, 결혼식장, 뷔페 등 2,476곳 점검, 72곳 적발 -
- 학교주변 조리·판매업소 총 32,468곳 점검, 1곳 적발 -

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 5월 '가정의 달' 을 맞아 지난 4월 15일부터 19일까지 17개 지방자치단체와 함께 외식이나 행사 등으로 이용이 많아지는 패밀리레스토랑·결혼식장·뷔페 등 음식점 총 2,476곳을 점검하여 식품위생법을 위반한 72곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 주요 위반내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(6곳) ▲위생적 취급기준 위반(18곳) ▲건강진단 미실시(35곳) ▲시설기준 위반(3곳) ▲영업장 면적 변경 미신고(6건) 등입니다.

4. 햄버거업체, 키즈카페, PC방 점검결과 위반

식약처, 햄버거 업체 특별위생점검 결과 19곳 적발

주요 5개 프랜차이즈 업체 총 147곳 대상 점검

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 최근 일부 햄버거 프랜차이즈 업체의 위생상태가 불량하다는 언론보도 등과 관련해 **11월 1일부터 11월 15일까지** 전국의 주요 햄버거 프랜차이즈 매장 147곳을 점검한 결과, 「식품위생법」을 위반한 **19곳**을 적발했습니다.

※ 점검 대상 프랜차이즈 : 맥도날드, 롯데리아, 버거킹, 맘스터치, KFC

- 주요 위반 내용은 ▲조리장 위생불량(14곳) ▲유통기한 경과원료 사용(2곳) ▲영업장 면적 변경 미신고(1곳) ▲보관기준 위반(1곳) ▲냉동제품 해동 후 재냉동(1곳) 입니다.

키즈카페 등 놀이시설 내 음식점 일제 점검 결과

키즈카페, 애견·동물카페, PC방 등 5,001곳 점검, 48곳 적발

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 지난 **5월 13일부터 17일까지 17개 지방자치단체**와 함께 키즈카페, 동물카페, PC방 등 놀이시설 안에 설치된 식품취급시설 총 **5,001곳**을 점검하여 식품위생법을 위반한 **48곳**을 적발했다고 밝혔습니다.
- 이번 점검은 영·유아, 청소년 등 특정계층이 자주 이용하거나 위생 취약이 우려되는 **키즈카페, 애견·동물카페, PC방, 스크린골프장 내 식품 조리·판매업소**를 대상으로 안전관리를 강화하기 위해 실시 하였습니다.
- 주요 위반내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(8곳) ▲위생적 취급기준 위반(4곳) ▲건강진단 미실시(29곳) ▲면적 미변경(5곳) ▲무신고 영업(1곳) ▲시설기준 위반(1곳) 입니다.

5. 유통기한 경과제품 조리목적 보관 위반



유통기한이 2~7일 경과한 '순두부' 제품을 조리에 사용할 목적으로 보관



유통기한이 7일 경과한 '호박죽' 제품을 조리에 사용할 목적으로 보관

*** 유통기한경과제품 조리목적보관 영업정지 15일, 조리에 사용시 영업정지1개월**

Ⅱ. 즉석·판매 제조가공업 위반사례

* 위반사진 및 보도자료 출처 : 식품의약품안전처 보도자료 및 단속결과

[즉석판매 제조가공업 위생점검표_식품안전관리지침]

즉석 판매제조·가공업체의 위생점검표

□ 영업신고사항

업 소 명		전화번호	
소 재 지			
대 표 자		영업신고번호	
영업장 면적(㎡)	종 사 자		연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장	생산직	명	
기 타	사무직	명	
	기 타	명	

□ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항목	결 결 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사항
1. 신고사항 관리	가. 영업신고	<ul style="list-style-type: none"> 영업신고 여부 즉석판매제조·가공업체 이외의 영업행위 여부 		
	나. 변경신고	<ul style="list-style-type: none"> 신고사항 임의변경 여부(명칭, 소재지, 주요설비 등) 		
2. 명명자 준수사항 관리	가. 제조·가공식품	<ul style="list-style-type: none"> 제조·가공식품을 판매할 목적으로 하는 사람에게 판매하거나 영업장 외의 장소에서 판매하는지 여부 		
	나. 가격표	<ul style="list-style-type: none"> 가격표 부착 여부 및 가격표대로 요금 받는지 여부 		
	다. 명명신고증	<ul style="list-style-type: none"> 명명신고증 보관 여부 		
	라. 축산물	<ul style="list-style-type: none"> 무표식 무허가, 자기품질검사 미 실시, 실험 등 용도로 사용 동물 축산물(가공품포함) 사용 여부 		
	마. 포획·야생동물	<ul style="list-style-type: none"> 포획한 야생동물 식품제조·가공 사용 여부 		
	바. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> 유통기한 경과 제품 진품 보관 제조·가공 사용 여부 		
	사. 지화수	<ul style="list-style-type: none"> 일부 항목 검사 : 1년마다 모든 항목 검사 : 2년마다 부적합 지화수 사용 여부 		

구 분	세 부 항목	결 결 사 항	점검 결과	위반 또는 현지도사항		
3. 명명자 및 종사자 위생관리	가. 건강진단	<ul style="list-style-type: none"> 종사자 건강진단 실시(년 1회 이상) 여부 명명에 종사하지 못하는 1군전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증), 3군전염병(당핵) 및 피부병 등 기타 화증·성립원자 종사 여부 				
	나. 위생교육	<ul style="list-style-type: none"> 명명자 위생교육 이수 여부 				
	다. 개인위생관리	<ul style="list-style-type: none"> 종사자의 위생도 착용 등 개인위생 관리 여부 				
4. 원료관리	가. 식품 및 식품첨가물	<ul style="list-style-type: none"> 식품·농산물 원료의 구비요건에 맞는 원료사용 여부 비식용(공업용·사료 등) 농수산물 등의 원료사용 여부 휴대반입품 사용 여부 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용 여부 무등록 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부 기준규격 부적합 원료 사용 여부 표시기준 위반 원료 사용 여부 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 방부제, 교란제 등) 				
		나. 기준규격	<ul style="list-style-type: none"> 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과 기록유지 및 적합 여부 부패·변질원료 사용 여부 줄·모래 등 이물질입 여부 유통기한 경과 원료사용 여부 			
		다. 원료 보관	<ul style="list-style-type: none"> 적정온도보관 및 병동·병장사멸 청상기동 여부 			
		라. 수입원료	<ul style="list-style-type: none"> 수입원료의 수입신고 여부 원료공급업체의 수입식품판매업 신고 여부 수입원료의 표시사항 적정 여부 			
		마. 용기·포장지	<ul style="list-style-type: none"> 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용 여부 			
		5. 제품관리 점검	가. 보관기준	<ul style="list-style-type: none"> 부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 병동·병장 보관 여부 		
			나. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> 유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부 		
6. 제품제조 관리	가. 제조과정	<ul style="list-style-type: none"> 제조과정상 이물질입 가능성 및 예방대책 명명신고 받은 제조방법 준수 여부 허용의 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부 				

[즉석판매 제조가공업 위생점검표_식품안전관리지침]

구분	세부항목	점검사항	점검결과	위반 또는 현지도사항
6. 제품제조 관리	나. 자기품질검사	<ul style="list-style-type: none"> 종목별 자기품질검사 횟수 준수 여부 자기품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부 위탁검사 성적서 확인(위탁검사인 경우) 		
	가. 표시사항	<ul style="list-style-type: none"> 표시기준 미합격사항 적정여부 <ul style="list-style-type: none"> - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설정의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부 - 배달 제품 및 선식제품 개별표시사항 기재여부 종목별 표시사항 적정여부 표시기준 위반제품 판매목적 보관 판매 여부 유통기한 위·변조 여부 		
7. 표시사항 점검	나. 기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 부적합 식품(산란 교환용, 자기품질검사 용양적 등 계기 등, 조치 여부) 		
	가. 건축물	<ul style="list-style-type: none"> 오염물길 발생시설과의 밀접거리 유지 여부 적정한 온도유지 및 환기 여부 		
8. 시설기준 점검	나. 작업장	<ul style="list-style-type: none"> 독립건물 또는 식종제조·가공외의 시설과 분리 여부 원료처리실 제조기중실 포광실 등 분리 구획 여부 비대 내추처리 여부 환기시설 설치 여부 방충·방서시설 설치 여부 		
	다. 식품취급시설	<ul style="list-style-type: none"> 식종과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수생체균 여부 및 세척·멸균·증기·살균제 등에 의한 소독·살균 가능 여부 명동·명광시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부 		
9. 시설물 및 기구류 관리 점검	라. 급수시설	<ul style="list-style-type: none"> 지하수 취수원의 오염시설과의 2m 이상 거리 유지 여부 		
	마. 화장실	<ul style="list-style-type: none"> 추세식 화장실 설치 여부 		
	바. 창고	<ul style="list-style-type: none"> 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부 		
	가. 시설물 관리	<ul style="list-style-type: none"> 원료보관실 제조기중실 포광실 등의 내부청결 유지 여부 명동·명광시설 및 운반시설의 정상가동 여부 		
나. 기구류 등 관리	<ul style="list-style-type: none"> 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결 유지 여부 어류·육류·채소류 취급 란·도마의 구분사용 여부 			

구분	세부항목	점검사항	점검결과	위반 또는 현지도사항
10. 기타 기계 기구류 안전 관리	가. 보일러 내부	<ul style="list-style-type: none"> 보일러 내부 물 교환 주기 (주 2-3회) 이행여부 		
	나. 전류수 배출	<ul style="list-style-type: none"> 스팀(증기) 슈트관 전류수 배출 이행여부 		
	다. 기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 보일러 주변 청결유지 관리 여부 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인 		
10-2. 식용유기 착유기	가. 착유기 등 관리	<ul style="list-style-type: none"> 1내제 착유기로 다른 종류적 유기 착유여부 착유기 착입후 말칠대 배출물, 배출구 등 관리 착유기, 유출기 등 착입후교류 청소 등 관리여부 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인 		
10-3. 고춧가루 분쇄기	가. 분쇄기 관리	<ul style="list-style-type: none"> 금속성 이물 제거장치 설치 여부 고춧가루 인위적 첨가하여 제조 행위 여부 착입후교류 청소 등 관리여부 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인 		
10-4. 추출기 안전관리	가. 추출기 관리	<ul style="list-style-type: none"> 추출기 유압기 등 사용되는 열의 호스 등 관리 여부 식품전용으로 만든 호스 사용여부 확인 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인 		
10-5. 압축공기 안전관리	가. 압축공기 관리	<ul style="list-style-type: none"> 압축공기 여과 필터 구획 및 교체 및 청결 관리 여부 리콜에 직접 관여하는 경우 솜사 공기계 검사 여부 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인 		
점검자 종합의견				

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 적정, 부적정, 해당없음으로 표시. 위반 및 현지도내용은 간단하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

1. 즉석판매 제조가공업 식품등 취급기준 위반



2. 즉석판매 제조가공업 기준규격 위반

벤조피렌 기준 초과 '참기름' 제품 회수 조치

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 식품제조가공업체 (주)을곡(경기도화성시 소재)이 제조한 '기름과장 참기름' (유형: 참기름) 제품에서 벤조피렌이 기준치(2.0 μ g/kg 이하)를 초과(결과: 4.6 μ g/kg)하여 검출되어, 해당 제품을 판매중단 및 회수 조치한다고 밝혔습니다.

○ 회수 대상은 유통기한이 2020년 5월 13일로 표시된 제품입니다.

<회수 대상 제품>

제조업체 (소재지)	제품명 (식품유형)	유통기한	생산량
(주)을곡 (경기 화성시)	기름과장 참기름 (참기름)	2020.5.13.	33.2kg (160ml×59개, 330ml×72개)

• 제품명(식품유형):
기름과장 참기름
(참기름)

• 제조업체(소재지):
을곡
(경기도 화성시)

• 내용량: 160ml, 330ml

• 유통기한:
2020. 5. 13.



* 상기 위반사진 및 보도자료는 식품제조업체 인용[식용유 즉판업체 빈번사례]

3. 가정간편식 식위법 위반

가정간편식 제조·판매업체 일제 점검 결과

도시락·샐러드·즉석밥 제조업체 등 4,893곳 점검, 70곳 적발

- 식품의약품안전처(처장 이익경)는 수요가 증가하고 있는 가정간편식 안전관리 강화를 위해 지난 4월 1일부터 5일까지 17개 지방자치단체와 함께 도시락·샐러드·즉석밥 등 가정간편식 제조·판매업체 총 4,893곳을 점검하여 식품위생법을 위반한 70곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 주요 위반내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(17곳) ▲유통기한 연장표시(2곳) ▲위생적 취급기준 위반(6곳) ▲건강진단 미실시(22곳) ▲시설기준 위반(5곳) 등입니다.

영업의 종류	점검 업소수	위반 업소수	위반내용					
			건강진단 미실시	위생적 취급위반	시설기준 위반	유통기한 미준수	기타*	
계	4,893	70	22	6	5	19	18	
제조 업체	식품제조가공업	662	33	4	3	3	5	18
	즉석판매 제조가공업	339	2	2	-	-	-	-
판매 업체	소계	3,892	35	16	3	2	14	0
	일반음식점	189	4	3	-	1	-	-
	휴게음식점	1,667	18	13	3	1	1	-
	제과점	20	-	-	-	-	-	-
	기타식품판매업	672	1	-	-	-	1	-
	식품소분업	12	-	-	-	-	-	-
	자유업 등	1,332	12	-	-	-	12	-

4. 유명제과, 음식점 식위법 위반

전국 유명 제과업체 · 음식점 위생 점검 결과 48곳 점검 식품위생법 등 위반 20곳 적발 행정처분 예정

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 최근 TV 등 방송 매체와 사회관계 망서비스(SNS) 등에서 맛집으로 소개되면서 소비자들이 많이 찾는 전국의 유명 제과업체 · 음식점 등 48곳을 점검하여 「식품위생법」과 「축산물위생관리법」을 위반한 20곳을 적발했다고 밝혔습니다.

○ 이번 점검은 지난 2월 12일부터 3월 6일까지 식품제조 · 가공업소, 일반음식점 · 제과점 · 휴게음식점 영업을 하고 있는 유명 제과업체와 음식점을 대상으로 실시하였습니다.

○ 주요 위반 내용은 ▲무허가 축산물가공업 영업 및 무허가 축산물 사용(2곳) ▲유통기한 미표시 제품 생산 및 사용(4곳) ▲보존기준 등 위반(4곳) ▲위생적 취급기준 위반(4곳) ▲원료 등의 구비요건 위반(1곳) 등입니다.

○ 영업의 종류

(단위: 개소)

구분	점검업체	위반업체
식품제조·가공업	33	14
일반음식점	9	-
제과점영업	2	2
휴게음식점 등	4	4

○ 위반유형

(단위: 개소)

위반내용	식품제조·가공업	제과점영업	휴게음식점 등
무허가 축산물가공업 영업 및 무허가 축산물 사용	-	-	2
유통기한 미표시 제품 생산 및 사용	2	-	2
보존기준 등 위반	4	-	-
위생적 취급기준 위반	3	1	-
자가품질검사 미실시	2	-	-
원료수불부생산일지 미작성	1	-	-
원료 등의 구비요건 위반	-	1	-
품목제조보고 미실시	1	-	-
영업장 변경신고 미실시	1	-	-

Ⅲ. 유통판매업 위반사례

* 위반사진 및 보도자료 출처 : 식품의약품안전처 보도자료 및 단속결과

[유통판매업 위생점검표_식품안전관리지침]

식품유통·판매업 체등의 지도·점검표

□ 영업신고사항

업 소 명		전화번호	
소 개 지			
대 표 자		영업신고번호	
영업장 면적(㎡)	종 사 자		연간 매출액(천원) 주요 생산품목
작업장	생산직	명	
실험실	사무직	명	
기 타	기 타	명	

□ 지도·점검 현황

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점 검 결과	위반 또는 현지도사항
1. 허가(신고) 사항 점검	가. 영업허가(신고)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영업허가(신고) 여부 ○ 영업허가(신고)사항 이외의 영업행위 여부 		
	나. 변경신고	○ 신고사항 임의변경 여부(업종명, 소재지, 주요설비 등)		
	다. 기타사항			
2. 시설기준 점검 (식품제조업)	가. 운반시설	<ul style="list-style-type: none"> ○ 병동 또는 병장시설을 갖춘 격재고가 설치된 운반 차량 또는 선박 보유 여부 - 이때류에 식품열을 넣어 운반하거나 병동 또는 병장 시설이 필요없는 식품만 취급하는 경우 ○ 병동·병장시설 격재고 내부는 적합한 온도유지 및 시설외부 온도계 설치 여부 ○ 격재고는 활역 등 미누출, 빗새 방지 구조여부 		
	나. 세차시설	○ 전용세차장 설치 여부(공동세차장, 타인의 세차장 사용계약한 경우 제외)		
	다. 차고	○ 전용차고 보유 여부(타인의 차고 사용계약한 경우 제외)		
	바. 기타사항			

구 분	세 부 항 목	점 검 사 항	점 검 결과	위반 또는 현지도사항
2-1. 시설기준 점검 (식품 소분업)	가. 소분포장실	○ 식품등을 소분·포장할 수 있는 시설 설치여부		
		○ 소분·포장하려는 재종과 소분·포장한 완제품 보관창고 설치 여부		
2-2. 시설기준 점검 (식품열음 판매업)	가. 시설관리	○ 판매경은 열음을 저장하는 창고와 취급실 구획여부		
		○ 취급실의 바닥은 타일·콘크리트 또는 두꺼운 목판자 설치 및 배수 걱정여부		
		○ 배수로 덮개 설치 여부		
		○ 열음 저장 창고 온도계 비치 여부		
		○ 소비자에게 배달판매할 시 위생적인 용기비치여부		
2-3. 시설기준 점검 (유통전문 판매업)	가. 시설관리	○ 영업활동을 위한 독립된 사무소 설치여부 - 영업활동에 지장이 없는 경우 다른 사무소 사용가능		
		○ 보관창고 설치 여부(타지역 및 임차 사용가능)		
		○ 영업신고한 사무소(같은주소, 같은건물) 상시 운영 하는 반종·교편종 보관시설 설치 여부		
2-4. 시설기준 점검 (기타식품 판매업)	가. 전열대, 판매대	○ 병동시설 또는 병장고·전열대 및 판매대 설치여부		
2-5. 시설기준 점검 (식품생동·냉장업)	가. 작업장 등 관리	○ 작업장은 독립건물 또는 다른용도 시설과 분리여부		
		○ 격하실·병동예비실·병동실 및 병장실 각각 분리 또는 구획 여부		
		○ 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 배수처리 및 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리		
		○ 병동예비실·병동실 및 병장실 온도계 비치여부		

[유통판매업 위생점검표_식품안전관리지침]

구분	세부항목	점검사항	점검결과	위반 또는 현지도사항
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 약취·유해가스·매연·증기 등 배출 환기시설 설치 여부 ○ 쥐·바퀴 등 해충이 유입 방지 설치 여부 ○ 작업장 안에 사용하는 기구 및 용기포장 중 쇠줄 권속하는 부분 살균소독이 가능 여부 ○ 수도물이나 먹는물관리법 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지사수 등을 공급할 수 있는 시설 갖추었는지 여부 		
3. 기록 및 검사 등 관련서류 점검 (영업자준수 사항 공통사항)	가. 식품거래내역	○ 영업자간 식품거래기록 작성보관(2년)여부		
	나. 실험용동물등	○ 미검사 축산물 또는 실험용 등 용도로 사용한 동물 문반·보관·전열 또는 판매하는지 여부		
	다. 유통기한	○ 유통기한 경과제품 판매목적으로 소분·문반·전열 또는 보관 판매하는지 여부		
	나. 수질검사	○ 식품의 조리·세척등에 사용하는 지하수 수질검사 여부(일부항목 : 1년, 모든항목 : 2년)		
	다. 영업신고증	○ 영업신고증 영업체 내 보관여부		
	라. 기타사항	○ 수입 농산물(한약재) 의약품 · 용도 판매 여부		
3-1. 영업자 준수사항	가. 식품문반업	○ 식품문반업자는 살아있는 동물을 문반하는지 여부		
	나. 유통전문판매업	○ 유통전문판매업자는 소비자로부터 이물검출 등 물만사태 등 그 기록 2년간 보관하는지 여부		
	다. 식품소분판매업	○ 식품소분·판매업자는 위해 평가가 완료되기 전 까지 일시적으로 금지된 식품 수입, 가공, 사용, 문반 등 하는지 여부		
4. 영업자 및 종사자 위생 점검	가. 건강진단	○ 종사자 건강진단 실시 여부		
		○ 영업에 종사하지 못하는 질병 보유자 종사여부		
	나. 위생교육	○ 영업자 위생교육 이수 여부		
	다. 개인위생관리	○ 종사자의 위생복 착용 등 개인위생관리 여부		
	라. 그밖의 사항			

구분	세부항목	점검사항	점검결과	위반 또는 현지도사항
5. 소분종목 및 영업행위 점검	가. 소분하고자 하는 종목	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소분금지종목 소분행위 여부 ○ 무신고(제조 및 수입)제품 소분 여부 ○ 부패·변질된 식품 소분 여부 ○ 유통기한 경과제품 소분 여부 ○ 유통기한 임의변경, 위·변조 여부 ○ 보관기준 준수여부 		
	나. 소분한 종목	<ul style="list-style-type: none"> ○ 한글표시기준 준수여부(유통기한 임의연장, 영양성분 격정표시 등) ○ 허위표시·과대광고 표시여부 ○ 청색초기침 자극 등 계속한 그림 도안제품소분여부 ○ 시행심 조경제품 소분 여부 ○ 유통기한 경과제품 판매목적 보관여부 ○ 병동·병량 제품 보관기준 준수 여부 		
	다. 소분 용기포장지	○ 무신고(제조 또는 수입)용기 포장 사용 소분여부		
6. 시설물 및 기구류 관리 점검	가. 시설물 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부청결 유지 여부 ○ 병동·병량시설 및 문반시설의 경사각도 여부 		
	나. 기구류 등 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기계·기구 및 등4기 사용 후 세척·살균등 청결유지 여부 ○ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분사용 여부 		
점검자 종합의견				

※ 작성방법 : 점검결과는 ○, × 또는 걱정, 부정적, 해당없음으로 표시, 위반 및 현지 지도내용은 간략하게 기재

위 점검결과 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 . . .

확인자	직책	성명	(서명)
점검자	직책	성명	(서명)
	직책	성명	(서명)

1. 무등록[신고] 및 무표시 제품 유통



2. 수입미신고 원료 사용_의약품오인 광고 위반

의약품 오인 우려 허위·과대광고 6곳 적발

- 무표시 식용원료로 제조한 '링티' 등 제품 4만 세트 압류·의약품 오인 우려
- 무등록 식품제조업체 제조 에너지 999 제품 불법 유통... 질병예방 과대광고

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 소비자가 의약품으로 오인할 우려가 있게 허위·과대 광고한 '링티' 제품과 '에너지 999' 제품을 적발하고 해당 제품을 제조·유통·판매한 업체 6곳을 「식품위생법」 및 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 위반으로 행정처분 한다고 밝혔습니다.

○ 또한 '링티' 일부 제품은 무표시 원료로 제조되었고, '에너지 999' 제품은 식품제조가공업체로 등록하지 않은 무등록 업체가 제조한 것으로 확인되어 해당 제품은 압류·폐기 조치할 예정입니다.

□ 적발 내용은 다음과 같습니다.

○ 유통전문판매사인 ㈜링거워터는 소비자가 의약품으로 인식할 우려가 있는 "링거워터"라는 문구를 '링티' 제품 포장지와 전단지에 표시해 유통하다 적발되었습니다.

* '링티'는 의약품으로 사용되는 링거와 같은 효능 효과가 있는 제품이 아닌 스포츠 음료와 유사한 일반식품



한글표시사항이 없는 레몬향 제품



'링티', '링티 복숭아향' 제품 포장지에 "링거워터" 표시

3. 홈쇼핑, 인터넷 유명 판매제품 [크릴오일] 위반

유통 크릴오일 제품 검사 결과, 49개 제품 부적합

총 140개 제품 수거·검사 결과... 항산화제, 추출용매 기준 초과 검출

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 국내 유통 중인 크릴오일 제품 총 140개를 수거해 검사한 결과, 49개 제품에서 항산화제인 에톡시퀸과 헥산 등 추출용매가 기준을 초과해 검출됐다고 밝혔습니다.

○ 이번 발표는 지난 6월 9일 국내 유통 크릴오일 제품 검사 발표이후, 부적합 이력 등이 있는 해외제조사 제품 총 140개를 추가로 수거하여 에톡시퀸*과 추출용매** 5종(헥산, 아세톤, 초산에틸, 이소프로필알콜, 메틸알콜)을 검사한 결과입니다.

* 수산용 사료에 항산화 목적으로 허가되어 있어, 사료로부터 이행될 수 있는 양을 고려해 식품 중 갑각류, 어류 등에 잔류허용기준을 설정하고 있음

** 헥산·아세톤(사용 가능), 초산에틸·이소프로필알콜·메틸알콜(사용 금지)

□ 검사 결과, 총 140개 제품 가운데 49개 제품에서 항산화제인 에톡시퀸과 헥산 등 추출용매가 기준을 초과한 것으로 확인되었습니다.

크릴오일 제품, 건강기능식품으로 오인하지 마세요!

부당한 광고 829건 적발 및 온라인 판매 사이트 차단조치

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 최근 홈쇼핑, 온라인 등에서 일반 가공식품인 '크릴오일' 제품이 건강기능식품처럼 판매되고 있어 허위·과대광고 행위를 집중 점검한 결과, 부당한 광고 829건을 적발하고 해당 판매 사이트는 차단 조치했다고 밝혔습니다.

• 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)

○ 이번 점검은 5월 가정의 달을 앞두고 선물용으로도 판매되고 있는 '크릴오일' 제품의 부당한 표시광고 행위를 차단해 소비자 피해를 예방하기 위해 실시했습니다.

• 국내 유통되고 있는 크릴오일 제품은 모두 일반식품이며, '어유', '기타가공품', '기타수산물기공품' 등의 식품유형으로 판매되고 있음

□ 점검 결과 ▲소비자 기만 460건(55.5%) ▲건강기능식품 오인·혼동 228건(27.5%) ▲부당 비교 86건(10.4%) ▲거짓·과장 41건(4.9%) ▲질병 예방·치료 효능 표방 14건(1.7%) 등의 부당한 광고로 적발되었으며, 적발 유형별 주요 위반 사례는 다음과 같습니다.

* 크릴오일은 국민청원제로 점검시작 수거검사, 유통과정 조사까지 단계별 언론보도

4. 빼빼로데이, 연말연시 케익 제조 판매업체 위반

빼빼로데이 · 수능 대비, 선물용 초코릿 제품 점검 결과

총 3,600곳 점검...식품위생법 위반 업체 27곳 적발

- 식품의약품안전처(처장 이익경)는 일명 ‘빼빼로데이’ (11.11)와 ‘수학능력시험’ (11.14)을 앞두고 지난 10월 21일부터 25일까지 17개 지방자치단체와 함께 과자 · 초콜릿 등 식품 제조 · 판매업체 3,600곳을 점검해 「식품위생법」을 위반한 업체 27곳을 적발했습니다.
- 주요 위반내용은 ▲건강진단 미실시(12곳) ▲유통기한 경과 제품 보관(6곳) ▲위생적 취급기준 위반(5곳) ▲기타(4곳)입니다.

연말연시 대비 케이크 제조·판매업체 점검 결과

3,152곳 점검, 식품위생법 위반 50곳 적발

- 식품의약품안전처(처장 이익경)는 성탄절, 연말연시를 맞아 소비가 증가하는 케이크 등 빵류 제품의 안전관리를 위해 12월 9일부터 13일까지 17개 지방자치단체가 케이크 등 빵류 제조 · 판매업체 3,152곳을 점검하여, 식품위생법을 위반한 50곳을 적발했다고 밝혔습니다.
- 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(19곳) ▲위생적 취급기준 위반(16곳) ▲유통기한 경과 제품 보관(7곳) ▲시설기준위반(2곳) ▲자가품질검사미실시(2곳) ▲품목제조보고 미보고 등(4곳)입니다.

감사합니다