

공 중 위 생 상 필 요 한 조 치 (식품위생법 시행 규칙 별표 제17, 제18)

<주의 사항>

법적 효력을 갖는 것은 일본어 법률과 규정이며, 번역된 버전은 이해를 돕기 위한 참고 자료로만 사용됩니다.
공식적인 세부 사항은 식품위생법 시행 규칙의 일본어 버전을 참조하세요

일반적인 위생 관리에 관한 것(별표 제17)

식품 위생 책임자 등의 선임

- 법 제51조 제1항에 규정한 영업을 하는 사람(법 제68조 제3항에서 준용하는 경우를 포함한다. 이하 이 표에서 ‘영업자’라고 한다.)은 식품 위생 책임자를 정할 것. 다만 제66조의 2 제4항 각호에 규정한 영업자에게는 적용하지 아니한다. 또한 법 제48조에 규정한 식품 위생 관리자는 식품 위생 책임자를 겸할 수 있다.
- 식품 위생 책임자는 다음 중 어느 하나에 해당하는 사람으로 할 것.
(1) 법 제30조에 규정한 식품 위생 감시원 또는 법 제48조에 규정한 식품 위생 관리자의 자격 요건을 충족하는 사람
(2) 조리사, 제과 위생사, 영양사, 선박 요리사, 도축장법(1953년 법률 제114호) 제7조에 규정한 위생 관리 책임자 혹은 같은 법 제10조에 규정한 작업 위생 책임자 또는 식용 조류 처리 사업의 규제 및 식용 조류 검사에 관한 법률(1990년 법률 제70호) 제12조에 규정한 식용 조류 처리 위생 관리자
(2) 도도부현 지사 등이 행하는 강습회 또는 도도부현 지사 등이 적정하다고 인정하는 강습회를 수강한 사람
- 식품 위생 책임자는 다음에 기재한 사항을 준수할 것.
(1) 도도부현 지사 등이 행하는 강습회 또는 도도부현 지사 등이 인정하는 강습회를 정기적으로 수강하고 식품 위생에 관한 새로운 식견 습득에 힘쓸 것(법 제54조의 영업(법 제68조 제3항에서 준용하는 경우를 포함한다.)에 한한다.)
(2)영업자의 지시에 따라 위생 관리에 임할 것.
- 영업자는 식품 위생 책임자의 의견을 존중할 것.
- 식품 위생 책임자는 제66조의2 제3항에 규정된 조치를 준수하기 위해 필요한 주의를 다하는 동시에 영업자에게 필요한 의견을 말하는 데에 힘쓸 것.
- 복어를 처리하는 영업자는 복어 종류의 감별에 관한 지식 및 유독 부위를 제거하는 기술 등을 가졌다고 도도부현 지사 등이 인정하는 사람에게 복어를 처리하게 하거나 그 사람의 입회하여 다른 사람에게 복어를 처리하게 해야 한다.

시설의 위생 관리

- 시설 및 그 주변을 정기적으로 청소하고 시설 가동 중에는 식품 위생상 위해의 발생을 막고자 청결한 상태를 유지할 것.
- 식품 또는 첨가물을 제조, 가공, 조리, 저장 또는 판매하는 곳에 불필요한 물품 등을 두지 않을 것.
- 시설의 내벽, 천장, 바닥을 청결히 유지할 것.
- 시설 내 채광, 조명, 환기를 충분히 하는 동시에 필요에 따라 온도와 습도를 적절히 관리할 것.
- 창문과 출입구는 원칙적으로 개방한 채로 두지 않을 것. 개방한 채로 둘 때는 먼지, 쥐, 곤충 등의 침입을 막는 조치를 강구할 것.
- 배수구는 고형물의 유입을 막고 배수가 적절히 되도록 청소하며 파손된 경우 신속히 보수할 것.
- 화장실은 항상 청결히 하며 정기적으로 청소와 소독을 할 것.
- 식품 또는 첨가물을 취급하거나 보존하는 구역에서 동물을 사육하지 않을 것.

설비 등의 위생 관리

- 위생 유지를 위해 기계 기구는 그 목적에 맞게 적절히 사용할 것.
- 기계 기구와 그 부품은 금속편, 이물 또는 화학 물질 등이 식품 또는 첨가물에 혼입되는 것을 방지하기 위해 세정, 소독하고 정해진 장소에 위생적으로 보관할 것. 또한 고장나거나 파손되었을 때는 신속히 보수하고 적절히 사용할 수 있도록 정비해둘 것.
- 기계 기구와 그 부품의 세정에 세제를 사용할 때는 세제를 적절한 방법에 따라 사용할 것.
- 온도계, 압력계, 유량계 등의 계기류와 멸균, 살균, 제균 또는 정수에 사용하는 장치는 그 기능을 정기적으로 점검하고 점검 결과를 기록할 것.
- 기구, 청소용 기재, 보호구 등 식품 또는 첨가물과 접촉할 수 있는 것은 오염 또는 작업 종료 때마다 열탕, 증기 또는 소독제 등으로 소독하고 건조할 것.
- 세정제, 소독제 기타 화학 물질은 취급에 충분히 주의하는 동시에 필요에 따라 이것을 넣는 용기 포장에 내용물의 명칭을 표시하는 등 식품 또는 첨가물에 혼입되는 것을 방지할 것.
- 시설 설비의 청소용 기재는 목적에 따라 적절히 사용하는 동시에 사용할 때마다 세정하고 건조하여 정해진 장소에 보관할 것.
- 손 세정 설비로는 비누, 종이 타월 등과 소독제를 갖추고 손 세정과 건조가 적절히 이뤄질 수 있는 상태를 유지할 것.
- 세정 설비는 청결히 유지할 것.
- 도도부현 등의 확인을 받아 손 세정 설비와 세정 설비를 검용할 때는 오염될 때마다 세정할 것.
- 식품 방사선 조사업은 영업일마다 1회 이상 화학 선량계를 사용하여 흡수선량을 확인하고 그 결과의 기록을 2년간 보존할 것.

사용수 등의 관리

- 식품 또는 첨가물을 제조, 가공 또는 조리할 때 사용하는 물은 수도법(1957년 법률 제177호) 제3조 제2항에 규정한 수도 사업, 같은 법 제6항에 규정한 전용 수도 혹은 같은 조 제7항에 규정한 간이 전용 수도에서 공급되는 물(별표 제19 제3호에서 ‘수도 사업 등에서 공급되는 물’이라 한다.) 또는 음용에 적합한 물일 것. 다만 냉각 기타 식품 또는 첨가물의 안전성에 영향을 미치지 않는 공정에 관한 사용에는 적용하지 아니한다.
- 음용에 적합한 물을 사용할 때는 1년 1회 이상 수질을 검사하고 성적서를 1년간(취급하는 식품 또는 첨가물이 사용되거나 소비될 때까지의 기간이 1년 이상이면 해당 기간) 보존할 것. 다만 뜻밖의 재해로 인해 수원 등이 오염되었을 우려가 있는 등의 경우에는 그때마다 수질을 검사할 것.
- 상기 검사 결과 1의 조건을 충족하지 못함이 명백할 때는 즉시 사용을 중지할 것.
- 저수조를 사용할 때는 저수조를 정기적으로 청소하고 청결히 유지할 것.
- 음용에 적합한 물을 사용하며 살균 장치 또는 정수 장치가 설치되어 있을 때는 장치가 정상적으로 작동되고 있는지를 정기적으로 확인하고 그 결과를 기록할 것.
- 식품에 직접 닿는 얼음은 적절히 관리된 급수 설비로 공급된 1의 조건을 충족하는 물로 만들 것. 또한 얼음은 위생적으로 취급하고 보존할 것.
- 사용한 물을 재이용할 때는 식품 또는 첨가물의 안전성에 영향이 없도록 필요한 처리를 할 것.

쥐 및 곤충 대책

- 시설과 그 주위는 적절히 유지, 관리할 수 있는 상태를 유지하고 쥐와 곤충의 번식 장소를 제거하는 동시에 창문, 문, 흡배기구의 방충망, 트랩, 배수구 덮개 등의 설치를 통해 쥐와 곤충이 시설 내로 침입하는 것을 막을 것.
- 1년에 2회 이상 쥐와 곤충의 구제 작업을 실시하고 그 실시 기록을 1년간 보존할 것. 다만 쥐와 곤충의 발생 장소, 생식 장소, 침입 경로, 피해 상황에 관해 정기적으로 통일적인 조사를 실시하고 해당 조사 결과에 근거하여 필요한 조치를 강구하는 등 하여 그 목적을 달성할 방법이라면 해당 시설의 상황에 따른 방법과 빈도로 실시할 수 있다.
- 위약 또는 살충제를 사용할 때는 식품 또는 첨가물을 오염시키지 않도록 취급에 충분히 주의할 것.
- 쥐와 곤충에 의한 오염을 방지하기 위해 원재료, 제품, 포장 자재 등은 용기에 넣어 바닥과 벽에서 띄워 보존할 것. 한 번 개봉한 것은 덮개가 있는 용기에 넣는 등 오염 방지 대책을 강구하여 보존할 것.

폐기물 및 배수의 취급

- 폐기물 보관과 폐기 방법의 순서를 정할 것.
- 폐기물 용기는 다른 용기와 명확히 구별할 수 있게 하고 오염된 액체나 악취가 새어나오지 않게 청결히 해 둘 것.
- 폐기물은 식품 위생상 위해의 발생을 막을 수 있다고 인정되는 경우를 제외하고 식품 또는 첨가물을 취급하거나 보존하는 구역(인접한 구역을 포함한다.)에 보관하지 않을 것.
- 폐기물의 보관 장소는 주위 환경에 악영향을 미치지 않게 적절히 관리할 수 있는 장소로 할 것.
- 폐기물과 배수의 처리를 적절히 할 것.

식품 또는 첨가물을 취급하는 사람의 위생 관리

- 식품 또는 첨가물을 취급하는 사람(이하 ‘식품 등 취급자’라고 한다.)의 건강검진은 식품 위생상 위해의 발생을 막는 데 필요한 건강 상태의 파악을 목적으로 할 것.
- 도도부현 지사 등에게 식품 등 취급자가 대변 검사를 받아야 한다는 지시를 받았을 때는 식품 등 취급자에게 대변 검사를 받도록 지시할 것.
- 식품 등 취급자가 다음 증상을 보일 때는 증상의 자세한 내용을 파악하려고 노력하며 해당 증상이 의사에 의한 진찰과 식품 또는 첨가물을 취급하는 작업의 중지가 필요한지 판단할 것.
(1) 황달
(2) 설사
(3) 복통
(4) 발열
(5) 피부의 화농성 질환 등
(6) 귀, 눈 또는 코에서의 분비(감염성 질환 등에 감염될 우려가 있는 것에 한한다.)
(7) 구역질 및 구토
- 피부에 외상이 있는 사람을 종사시킬 때는 해당 부위를 내수성이 있는 피복재로 덮을 것. 또한 토사물 등으로 오염되었을 가능성이 있는 식품 또는 첨가물은 폐기할 것. 시설에서 구토하였을 때는 즉시 살균제를 사용하여 적절히 소독할 것.
- 식품 등 취급자는 식품 또는 첨가물을 취급하는 작업에 종사할 때 목적에 맞는 전용 작업복을 착용하고 필요에 따라 모자와 마스크를 착용할 것. 또한 작업장 안에서는 전용 신발을 사용하는 동시에 작업장 안에서 사용하는 신발을 착용한 채 정해진 장소에서 벗어나지 않을 것.
- 식품 등 취급자는 손 씻기에 방해가 되고 이물 혼입의 원인이 될 염려가 있는 장식품 등을 식품 등을 취급하는 시설 안으로 가져오지 말 것.
- 식품 등 취급자는 장갑을 사용할 때 원재료 등에 직접 접촉하는 부분이 내수성 소재인 것을 원칙적으로 사용할 것.
- 식품 등 취급자는 손톱을 짧게 자르는 동시에 손 씻기를 실시하여 식품 위생상 위해를 발생시키지 않게 손을 청결히 할 것.
- 식품 등 취급자는 용변 또는 신선한 원재료나 가열 전 원재료를 취급하는 작업을 마쳤을 때 충분히 손을 세정하고 소독할 것. 또한 일회용 장갑을 사용하여 신선한 원재료나 가열 전 원재료를 취급할 때는 작업 후 장갑을 교환할 것.
- 식품 등 취급자는 식품 또는 첨가물을 취급할 때 식품 위생상 위해의 발생을 막는다는 관점에서 식품 또는 첨가물을 취급하는 동안은 다음 사항을 하지 않을 것.
(1) 손 또는 기구나 용기 포장을 불필요하게 오염시키는 일.
(2) 가래 또는 침을 뱉는 일.
(3) 재채기나 기침의 비밀을 식품 또는 첨가물에 혼입시키거나 그럴 우려를 발생시키는 일.
- 식품 등 취급자는 정해진 장소 이외에서의 환복, 흡연, 취식을 하지 않을 것.
- 식품 등 취급자 이외의 사람이 시설에 출입할 때는 청결한 전용 작업복으로 갈아입게 하고 분향에서 제시한 식품 등 취급자의 위생 관리 규정에 따르게 할 것.

검식의 실시

- 같은 식품을 1회 300인분 또는 1일 750인분 이상 조리하고 제공하는 영업자는 원재료와 조리 완료 식품마다 적절한 기간 보존할 것. 또한 원재료는 세정, 살균 등을 하지 않고 구매된 상태로 보존할 것.
- 1의 경우 조리한 식품의 제공처, 제공 시각(조리한 식품을 운송하여 제공하는 경우에는 해당 식품을 반출한 시각), 제공한 수량을 기록하고 보존할 것.

정보의 제공 1. 영업자는 채취, 제조, 수입, 가공, 조리, 저장, 운반 혹은 판매하는 식품 또는 첨가물(이하 이 표에서 '제품'이라 한다.)을 소비자가 안전하게 섭취하는 데 필요한 정보를 소비자에게 제공하도록 힘쓸 것. 2. 영업자는 제품과 관련된 건강 피해(의사의 진단을 받고 해당 증상이 해당 식품 또는 첨가물에 기인하거나 그 의심이 있다고 진단된 것에 한한다. 3에서도 동일함.)에 관한 정보와 법에 위배되는 정보를 취득했을 때 해당 정보를 도도부현 지사 등에게 제공하도록 힘쓸 것. 3. 영업자(제66조의2 제5항 각호에 기재한 사람에 한한다.)는 특정 보건용 식품 및 식품 표시 기준 제2조 제1항 제10호에 규정한 기능성 표시 식품(이러한 식품이 지정 성분 등 함유 식품인 경우를 제외한다.)에 관련된 건강 피해에 관한 정보를 수집하는 동시에 이러한 식품에 관련된 건강 피해 발생과 확대의 우려가 있다는 정보를 취득했다면 2의 규정과 상관없이 해당 정보를 도도부현 지사 등에게 신속히 제공할 것. 4. 영업자는 제품과 관련하여 이상한 맛 또는 냄새의 발생, 이물의 혼입 기타 건강 피해로 이어질 우려를 부정할 수 없는 정보를 취득했을 때 해당 정보를 도도부현 지사 등에게 제공하도록 힘쓸 것.
회수, 폐기 1. 영업자는 제품에서 기인하는 식품 위생상 위해 또는 위해의 우려가 발생했을 때 소비자에게 미치는 건강 피해를 미연에 방지하는 관점에서 해당 식품 또는 첨가물을 신속하고 적절하게 회수할 수 있도록 회수에 관한 책임 체제, 소비자를 향한 주의 환기 방법, 구체적인 회수 방법, 해당 식품 또는 첨가물을 취급하는 시설이 소재한 지역을 관할하는 도도부현 지사 등에 대한 보고 절차를 정해 둘 것. 2. 제품을 회수할 때는 회수 대상이 아닌 제품과 구분하여 회수한 것을 보관하고 적절히 폐기 등을 할 것.
운반 1. 식품 또는 첨가물의 운반에 사용하는 차량, 컨테이너 등은 식품, 첨가물 또는 이것들의 용기 포장을 오염시키지 않도록 필요에 따라 세정, 소독할 것. 2. 차량, 컨테이너 등은 청결한 상태를 유지하는 동시에 보수를 하는 등으로 적절한 상태를 유지할 것. 3. 식품 또는 첨가물과 식품 또는 첨가물 이외의 화물을 함께 실을 때는 식품 또는 첨가물 이외의 화물로부터 오염되는 것을 막기 위해 필요에 따라 식품 또는 첨가물을 적절한 용기에 넣는 등 구분할 것. 4. 운반 중 식품 또는 첨가물이 먼지, 배기가스 등으로 오염되지 않도록 관리할 것. 5. 품목이 다른 식품 또는 첨가물과 식품 또는 첨가물 이외의 화물 운반에 사용한 차량, 컨테이너 등을 사용할 때는 효과적인 방법으로 세정하고 필요에 따라 소독할 것. 6. 산적하는 식품 또는 첨가물은 필요에 따라 식품 또는 첨가물 전용 차량, 컨테이너 등을 사용하고 식품 또는 첨가물 전용임을 명시할 것. 7. 운반 중 온도와 습도 관리에 주의할 것. 8. 운반 중 온도와 습도를 고려한 배송 시간을 설정하고 정해진 배송 시간을 넘지 않도록 적절히 관리할 것. 9. 조리된 식품을 배송, 제공할 때는 음식이 제공되기까지의 시간을 고려하여 적절히 관리할 것.
판매 1. 판매량을 예측하여 적절한 양을 매입할 것. 2. 직접 햇볕을 쬌는 등 부적절한 온도에서 판매하거나 하지 않도록 관리할 것.
교육 훈련 1. 식품 등 취급자에게 위생 관리에 필요한 교육을 실시할 것. 2. 사용하는 화학 물질을 안전하게 취급할 수 있도록 화학 물질을 취급하는 사람에게 교육 훈련을 실시할 것. 3. 1과 2의 교육 훈련 효과를 정기적으로 검증하고 필요에 따라 교육 내용을 재검토할 것.
기타 1. 식품 위생상 위해의 발생 방지에 필요한 한도에서 취급하는 식품 또는 첨가물의 매입처, 제조 또는 가공 등의 상태, 출하 또는 판매처, 기타 필요한 사항에 관한 기록을 작성하고 보존하도록 노력할 것. 2. 제조하거나 가공한 제품에 대해 자주 검사를 했을 때는 그 기록을 보존하도록 노력할 것.

식품 위생상 위해의 발생을 막는 데에 특히 중요한 공정을 관리하기 위한 대처에 관한 것(별표 제18)
해썹에 따른 위생 관리 1. 위해 요인 분석 식품 또는 첨가물의 제조, 가공, 조리, 운반, 저장 또는 판매의 공정마다 식품 위생상 위해를 발생시킬 수 있는 요인(이하 이 표에서 ‘위해 요인’ 이라 한다.)의 일람표를 작성하고 이러한 위해 요인을 관리하기 위한 조치(이하 이 표에서 ‘관리 조치’ 라고 한다.)를 정할 것. 2. 중요 관리점의 결정 앞 호에서 특정된 위해 요인의 발생을 방지, 배제 또는 허용할 수 있는 수준까지 저감하기 위해 관리 조치를 강구해야 하는 공정(이하 이 표에서 ‘중요 관리점’ 이라 한다.)을 결정할 것. 3. 관리 기준의 설정 개개 중요 관리점상 위해 요인의 발생을 방지, 배제 또는 허용할 수 있는 수준까지 저감하기 위한 기준(이하 이 표에서 ‘관리 기준’ 이라 한다.)을 설정할 것. 4. 모니터링 방법의 설정 중요 관리점의 관리에 대해 연속적이거나 상당한 빈도로 실시 상황을 파악(이하 이 표에서 ‘모니터링’ 이라 한다.)하기 위한 방법을 설정할 것. 5. 개선 조치의 설정 개개 중요 관리점에 대한 모니터링 결과 관리 기준을 벗어났음이 판명됐을 때의 개선 조치를 설정할 것. 6. 검증 방법의 설정 앞 각호에 규정한 조치 내용의 효과를 정기적으로 검증하기 위한 절차를 정할 것. 7. 기록의 작성 영업 규모와 업태에 따라 앞 각호에 규정한 조치 내용에 관한 서면과 그 실시 기록을 작성할 것. 8. 법령 제34조의2에 규정한 영업자 법령 제34조의2에 규정한 영업자(제66조의4 제2호에 규정한 규모의 첨가물을 제조하는 영업자를 포함한다.)는 취급 식품의 특성 또는 영업의 규모에 따라 앞 각호에 기재한 사항을 간략화하여 공중위생상 필요한 조치를 할 수 있다.