

[별표 1-1]

음식점 위생등급 평가표

평 가 일 자	20 . . .
업소명 / 대표자	
소재지	

평가결과

지정 등급	평가결과			총 평가점수 (①+②)
	기본분야	일반분야(①)	공통분야(②)	
	(적합/부적합)	점	점	점

업소현황

항 목		내 용			
1. 영업신고번호					
2. 업소 전화번호		☎ :			
3. 종사자수		☐ 총 (명) / ☐ 조리장 (명) ☐ 객실 (명)			
4. 영업시작		☐ 영업 시작연도 (년 월 일) ☐ 실제영업시작일 (년 월 일)			
5. 업소 특성	5-1. 면적	☐ 총 (m ²) ☐ [비율] 객실 : 조리장(:)			
	5-2. 업태	일반음식점	☐ 세부업태 : (		

평 가 자

소 속	성 명	서 명

확 인 자

직 책	성 명	서 명

[별표 1-1-1]

□ 기본분야

	평가항목	평가기준	결과
1	행정처분	· 최근(신청일 기준) 3년간 식중독 발생 이력이 없음	적 합 ☐ 부적합 ☐
2	음식물 재사용	· 음식물을 재사용하지 않고 있음 · 음식물을 재사용하지 않고 있다는 안내 게시물이 부착되어 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
3	개인위생관리 준수여부	· 종사자의 건강검진 일자를 준수하고 있음 · 종사자의 건강검진 기록을 목록화하여 관리하고 있음 · 조리종사자는 위생모를 착용하고 있음 · 영업자 (또는 위생책임자)는 식품위생법에 따른 위생교육을 이수하였음 (연1회)	적 합 ☐ 부적합 ☐
4	식재료의 유통기한 준수	· 식품등의 표시사항이 있는 식재료를 사용하고 있음 · 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 보관하거나 이를 음식물 조리에 사용하지 않음	적 합 ☐ 부적합 ☐
5	식품용 기구 사용여부	· 식품용으로 적합한 기구용기를 사용하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
6	칼/도마 구분사용	· 칼·도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용되고 있음 · 사용 후 교차오염되지 않도록 분리하여 보관하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
7	세척살균소독제 등의 별도보관 및 관리	· 세척살균소독제 등은 식품과 구분하여 환기가 잘 되는 곳에 보관관리되고 있음 · 세척제, 소독제는 관련 규정에 적합한 제품을 사용하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
8	원료 등의 보관 기준 준수	· 원재료(식품등)는 정해진 기준에 따라 보관 저장하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐
9	튀김용 유지의 산가관리	· 사용 중이거나 사용목적으로 보관중인 유지는 산가 30 이하로 관리하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐ 비해당 ☐
10	식품용수로 지하수 사용유무	· 지하수를 식품용수로 사용하는 경우에는 「식품위생법」에 규정한 수질검사를 실시하고 있음	적 합 ☐ 부적합 ☐ 비해당 ☐

□ 일반분야

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
위생분야					
1. 객석/객실					
1	천장, 벽, 바닥의 청결상태 (5)	해당	- 거미줄, 곰팡이 등이 없음	2	점 수□ 비해당□
			- 이물, 먼지, 죽은 곤충(조명기구 주변) 등이 묻어있지 않고 청결함	2	
			- 천장에는 빗물이 새거나, 샌 흔적, 응결수 흔적이 없음	1	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
2	환기시설 등 설치 및 관리상태 (5)	해당	- 환기시설(환풍구, 환기구 등), 선풍기, 에어컨, 온풍기 등이 정상 작동함	2	점 수□ 비해당□
			- 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	2	
			- 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음	1	
		비해당(-)	- 자연환기 등으로 환기시설이 필요하지 않음		
3	창문, 창문틀, 커튼 등 관리상태 (5)	해당	- 창문, 창문틀, 커튼 등이 파손·훼손되어 있지 않음	3	점 수□ 비해당□
			- 창문, 창문틀, 커튼 등이 청결한 상태를 유지하고 있음	2	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
4	객석·객실과의 방충, 방서 유지상태 (3)	해당	- 업소 내(객석, 객실 등)에 쥐, 바퀴벌레 등의 서식흔적이 없음	2	점 수□ 비해당□
			- 방충·방서의 관리를 통하여 청결한 상태를 유지하고 있음	1	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
5	식탁 의자 등 청결상태 (3)	해당	- 오물, 이물질, 먼지, 얼룩 등이 없이 청결함	2	점 수□ 비해당□
			- 식탁 하단 부위, 의자 등이 청결함	1	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
6	음용수 관리여부 (5)	해당	- 음용수 시설(정수기, 식수대 등)은 정기적으로 점검·정비를 함	1	점 수□ 비해당□
			- 정수기 추출구(코크)에 이물이 없이 청결함	1	
			- 식수병이 찌그러지지 않고 얼룩 없이 청결하게 관리되고 있음	1	
			- 지하수를 식품용수 등으로 사용하는 경우 잔류 염소량을 측정하고 있음 (소독 효과를 입증하는 경우에는 다른 방법 가능)	2	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
7	행주 및 걸레 관리상태 (3)	해당	- 행주와 걸레를 구분하여 보관 및 사용하고 있음	2	점 수□
			- 행주와 걸레는 청결하게 유지·관리되고 있음	1	

평가항목			평가기준 (항목별 배점)			점수
8	냅킨통, 소스통 등의 청결상태, 정리정돈 여부 (3)		해당	- 냅킨통, 소스통, 양념통 등의 내·외부가 청결함	1	점 수□ 비해당□
				- 소스통, 양념통에 소분일자를 표시하고 있음	2	
			비해당(-)	- 해당사항 없음		
9	식재료 보호 덮개 청결도 (1)	해당	- 덮개, 진열 케이스가 구비되어 있으며 청결하게 관리되고 있음	1	점 수□ 비해당□	
		비해당	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음			
10	샐러드바 및	해당	- 집기는 세척·소독을 하고 있음	1	점 수□ 비해당□	
			- 주변은 청결하고 관리되고 있음	1		
		비해당	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음			
11	판매대 등	해당	- 냉장(0~10 ℃), 냉동(-18 ℃ 이하) 또는 온장(60 ℃ 이상)이 요구되는 메뉴는 보관온도를 준수하고 있음 (*각 메뉴별 1, 판매대에 한함)	-	점 수□ 비해당□	
		비해당	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음			
12	신선한 식재료 제공 여부 (3)	해당	- 식재료가 소량씩 자주 제공됨 (샐러드바, 셀프서비스대에 한함)	3	점 수□ 비해당□	
		비해당(-)	- 샐러드바(판매대, 셀프서비스)를 운영하고 있지 않음			
13	손소독제 및 물수건 제공여부 (2)	해당	- 손소독제를 제공하고 있음	1	점 수□ 비해당□	
			- 청결한 물수건을 제공하고 있음	1		
		비해당(-)	- 해당사항 없음			
14	쓰레기통의 청결상태 (3)	해당	- 청결하게 관리하고 있음	2	점 수□ 비해당□	
			- 고객의 쓰레기통에 덮개가 있음	1		
		비해당(-)	- 쓰레기통을 비치하지 않음			
2. 조리장						
15	환풍장치의 설치 및 천장, 조명장치의 청결상태 (5)	해당	- 환풍장치가 정상적으로 작동되고 있음	1	점 수□	
			- 내부 천장에 빗물이 새거나, 천장과 조명장치가 파손된 곳이 없음	1		
			- 천장과 조명장치에 거미줄, 이물, 먼지, 곰팡이, 응결수 등이 없이 청결함	1		
			- 음식물을 조리하는 곳(도마 및 가스레인지 등) 위에 있는 곳은 이물 질이나 먼지 등이 없이 청결함	2		
16	후드장치의 설치 및 청결상태 (5)	해당	- 후드장치가 정상적으로 작동되고 있음	1	점 수□ 비해당□	
			- 응결수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조로 설치되어 있음	1		
			- 튀김기, 부침기 등 기름을 취급하는 기구 위 후드에 기름입자 제거용 필터가 설치되었음	1		
			- 후드내 응결수, 응집 흔적 등이 없이 청결함	1		
			- 후드장치의 외부가 청결함	1		
		비해당(-)	- 자연환기 또는 환풍장치 등으로 후드 장치가 필요하지 않음			

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
17	조리장 내 벽, 채광시설의 관리상태 (4)	해당	- 벽, 채광시설(창문)이 파손되지 않고, 해충 등의 유입을 차단할 수 있는 방충 시설이 구비되어 있으며 정상적으로 작동·관리되고 있음 - 벽과 채광시설(창문)에 거미줄, 곰팡이 등이 없고 청결하며, 빗물이 새지 않음	2 2	점 수 □
18	배수시설 및 바닥의 관리 상태 (5)	해당	- 배수시설 및 트렌치는 덮개가 설치되어 있음 - 바닥은 고이는 물 없이 마른 상태가 유지되며 기름, 음식물, 찌꺼기 등이 없이 청결함 - 바닥은 내수처리가 되어 있어 위생적임	1 3 1	점 수 □
19	선풍기, 냉방기 등의 청결상태 (3)	해당 비해당	- 선풍기, 에어컨, 온풍기 등에 먼지, 이물질, 찌꺼기 등이 없이 깨끗하게 청소되어 있음 - 사용하지 않는 기기는 먼지가 끼지 않도록 덮개 등을 씌워 보관하고 있음 - 선풍기, 냉방기를 설치하지 않음(단, 일정온도로 관리되고 있는 경우에 한함)	2 1	점 수 □ 비해당 □
20	식품 보관공간의 관리상태 (4)	해당	- 식품보관 공간에 거미줄, 오물, 쓰레기, 이물, 곰팡이 등이 없고 청결함 - 식품의 보관상태는 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어있음 - 식재료를 지정된 장소의 바닥에서 이격시켜 보관하고 있음	1 2 1	점 수 □
21	기기, 선반, 식기, 도구 등의 위생관리 (객석·객실 포함) (10)	해당	- 소독 시설 등은 정상적으로 작동하고 있으며 관리를 하고 있음 - 기기, 선반, 식기 및 도구의 올바른 소독방법을 수립하여 실시하고 있음(자외선, 열탕 등) - 세척·소독이 완료된 기기, 선반, 식기 및 도구 등은 교차오염 방지를 위하여 위생적으로 관리하고 있음 - 기기, 선반, 식기 및 도구는 청결하게 관리하고 있음 (기기, 선반, 식기, 도구 각 1점) - 수저통은 덮개, 뚜껑 등을 구비하고 있고 청결하게 관리하고 있음	1 2 2 4 1	점 수 □
22	냉장·냉동고의 청결관리 등 여부 (3)	해당	- 냉장·냉동고에 응결수, 성애가 없는 등 내부는 청결히 관리되고 있음 - 문의 고무 패킹이 훼손되어 있지 않고, 문 외관 등이 부식되지 않고 청결하게 관리되고 있음	2 1	점 수 □
23	냉장·냉동고 내 식재료 보관방법 준수 및 관리 등 여부 (4)	해당	- 익힌 음식(전처리식품, 반조리식품)은 상단에, 날 음식(원재료)은 하단에 구분하여 보관하는 등 교차오염 방지를 위한 관리를 하고 있음 - 외포장 박스를 제거 후 보관하고 있음 - 선입·선출이 가능하도록 보관·관리하고 있음	2 1 1	점 수 □
24	냉동식품의 해동방법 및 보관상태 (4)	해당	- 냉동식품의 해동방법을 준수하고 있음[해동방법은 냉장해동, 유수해동(흐르는 물을 이용하여 해동), 전자레인지 해동(바로 조리할 식품인 경우에 해당)] - 해동 중인 식품은 '해동 중' 등의 표시를 하고 있으며 다른 식품과 교차오염이 되지 않도록 관리 - 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관 - 한 번 해동한 식품의 경우 재냉동 하고 있지 않음	1 1 1 1	점 수 □

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
25	원재료, 전처리식품, 반조리식품 등의 보관상태 (3)	해당	- 달걀, 두부, 생선 등을 냉장 보관하고 있음	1	점 수□
			- 전처리식품, 반조리식품은 밀폐하여 보관하고 있음	2	
26	조리식품 등의 보관상태 (2)	해당	- 차갑게 보관되는 조리음식은 10 ℃ 이하에서 보관하고, 따뜻하게 보관하는 조리음식은 60 ℃ 이상에서 보관함	1	점 수□
			- 보관용 용기 및 주변이 청결하게 관리되고 있음	1	
27	식재료의 개봉일자 표시 등 (6)	해당	- 개봉 후 남은 식재료는 개봉일자를 표시하여 보관하고 있음	3	점 수□
			- 조리·반조리식품은 조리일자 또는 사용기한을 정하여 표시하여 보관하고 있음	3	
28	원·부재료의 세척·소독여부 등 (3)	해당	- 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음	1	점 수□
			- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1	
			- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1	
29	소분하여 사용하는 양념통의 위생관리 및 제품 표시 여부 (3)	해당	- 양념통의 표면이 오물이나 이물질이 묻어있지 않고 청결함	1	점 수□
			- 양념통 별로 제품명, 소분일, 유통기한 등이 표시되어있음	2	
30	손세척 및 소독 용품 구비여부 (2)	해당	- 조리장 내에 별도의 손세척·소독 시설 (또는 손소독제, 손세정제, 손건조용품 등)을 구비하고 있음	1	점 수□
			- 손세척 시설, 용품 등이 청결하게 유지·관리되고 있음	1	
31	수족관의 청결 및 관리상태 (3)	해당	- 수족관이 청결하게 유지되고 있음	1	점 수□ 비해당□
			- 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품 원료 또는 식품첨가물에 적합한 것을 사용하고 있음	2	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
32	폐기물기구 청결관리 (4)	해당	- 잔반용 쓰레기통과 일반 쓰레기통이 용도에 따라 구분 사용함	1	점 수□
			- 뚜껑이 있는 쓰레기통을 구비함	1	
			- 내수성 자재의 쓰레기통을 구비하고 파손된 곳이 없음	1	
			- 쓰레기가 넘치지 않고 쓰레기통 및 주변이 청결함	1	
3. 종사자 위생관리					
33	위생책임자 지정여부 (1)	해당	- 자체적으로 위생책임자를 지정하여 운영하고 있음	1	점 수□
34	위생교육 실시 여부 (2)	해당	- 자체적으로 종사자를 위한 위생교육(월 1회 이상)을 실시하고 있음	1	점 수□
			- 교육실시 내용 등을 문서화하고, 책임자가 주기적으로(월 1회 이상) 확인하고 있음	1	
35	조리자의 개인위생 및 위생복 등 관리 상태 (3)	해당	- 조리자는 개인위생(두발, 손톱)이 청결한 상태를 유지하고 있음	1	점 수□
			- 조리자가 사용하는 위생복, 위생마스크, 장갑 등이 청결하게 보관·관리되고 있음	1	
			- 조리자는 위생복을 외출복과 구분하여 착용함	1	

평가항목		평가기준 (항목별 배점)			점수
4. 화장실					
36	화장실 청결상태 (2)	해당	- 화장실은 청결하게 유지되고 있으며, 담담을 지정하여 관리하고 있음	1	점 수□
			- 화장실 내부의 환기가 적절히 되고 있음	1	
37	손세척·건조용품 등 비치 (2)	해당	- 손세척 용품 (손소독제 또는 비누 등) 구비되어 있음	1	점 수□
			- 손 건조용품(전기건조기, 티슈 등)이 구비되어 있음	1	
영업자 의식 및 소비자 만족도					
5. 영업자 의식					
38	장식용 식품 등(무 또는 천사채 등)의 위생관리 여부 (3)	해당	- 장식용 식품 등(무, 천사채 등)을 재사용하지 않음	2	점 수□ 비해당□
			- 장식용 기구(옥돌 등)를 청결하게 유지·관리하고 있음	1	
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
39	건물 주위 환경 청결상태 (1)	해당	- 마당, 주차장, 현관입구 등을 포함한 건물 주변이 잘 정리 정돈 되어 청결함	1	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
6. 소비자 만족도					
40	개방형 주방을 운영하고 있음 (2)	해당	- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음 (2) - 조리장이 내부가 일부 보이는 경우 또는 내부공개용 CCTV를 설치 운영하는 경우 (1)	-	점 수□
41	덜어먹는 기구 구비 여부 (2)	해당	- 덜어먹을 수 있는 기구를 제공하고 있음	2	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 해당사항 없음		
42	메뉴별 식품 알레르기 정보 게시여부 (2)	해당	- 「식품 등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질을 소비자들이 쉽게 알아 볼 수 있도록 모두 표기하고 있음	2	점 수□
43	배달함의 청결도 등 관리여부 (2)	해당	- 음식의 외부노출 방지(적합한 포장상태, 배달함 덮개 등) 및 배달 함 내부가 청결하게 관리되고 있음	2	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음		
44	배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부 (1)	해당	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	1	점 수□ 비해당□
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음		
< 평가점수 (①) > 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함(단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산) * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산				총 점수 : 취득점수 : 평가점수 :	

□ 공통분야(가·감점)

분야	평가항목	배점
가점	거리두기 실천 : ①탁자 사이 간격을 2m(최소 1m) 이상 두기 또는 ②테이블 간에 칸막이 설치 또는 ③이용자 간격 유지를 위해 고정형 탁자 일부를 사용 금지 또는 ④의자를 한방향 또는 지그재그로 배치(마주보지 않도록) 또는 ⑤기타 이용자 간격 2m(최소 1m) 이상 유지 인정 방법	2
	1 생활 속 거리두기 지침(음식점·카페, ② 책임자·종사자)을 반영한 다음 사항을 준수한 경우 ① 방역관리자 지정, ② 유증상자 퇴근조치(규칙운영 등), ③ 주기적 환기 실시, ④ 공용물건 및 식탁의 주기적 소독, ⑤ 마스크 착용, ⑥ 이용자 발열 검사, ⑦ 계산 시 비대면 기기 또는 투명 칸막이 설치 등, ⑧ 주기적 종사자 교육, ⑨ 대기자 간 1m 간격(안내, 바닥시설) ⑩ 개별포장 수저 제공	10개 : 3.0□ 9개 : 2.5□ 8개 : 2.0□ 7개 : 1.5□ 6개 : 1.0□
	2 장기간 음식점 운영여부 * 30년 이상(2점), 20~30년(1.5점), 10~20년(1.0점), 5~10년(0.5점)	2.0□, 1.5□ 1.0□, 0.5□
	3 식품관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용여부 (의무업소 해당 없음)	1
	4 장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□, 0.8□ 0.4□
	5 자체 위생관리 기준 운영 여부 (개인위생, 객석/객실·조리장위생 각 1점)	2
	6 식품위생법에 따른 의무교육외 식품관련 교육 이수 여부	1
감점	7 메뉴설명이 포함된 외국어 메뉴판 또는 점자 메뉴판 구비여부	1
	1 제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	1
감점	2 업소 내 동물출입 허용여부	1
< 평가점수(②) > 각 가·감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산		평가점수 :

□ 총 평가점수 및 등급지정

< 평가점수(①) > 각 항목에 대한 항목별 점수를 합산하여 총점 100점 만점으로 환산*함(단, 비해당 항목이 있는 경우에는 총 점수에서 제외하여 계산) * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산	일반분야 평가점수(①) :
< 평가점수(②) > 각 공통분야 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산	공통분야(가·감점) 평가점수(②) :
< 총 평가점수(③) > 일반분야의 취득점수를 100점으로 환산한 점수(①)에 가·감점 항목의 취득점수(②)를 합산하여 계산함	총 평가점수(①+②) :
총 평가점수에 따라 위생등급을 지정함	지정 등급 :