

식품의약품안전처 공고 제2018-176호

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정
일부개정 고시(안)

2018. 4. 24.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2018-176호

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」(식품의약품안전처 고시 제 2017-33호, 2017.5.1.)을 개정함에 있어 그 취지, 개정이유 및 주요 내용을 국민에게 미리 알려 이에 대한 의견을 수렴하고자 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 4월 24일
식품의약품안전처장

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

음식점 위생등급 지정을 위한 위생등급 평가항목 중 위생과 관련이 적은 항목을 개정함으로써 효율적인 평가 체계를 운용하기 위함

2. 주요 내용

가. 음식점 위생등급 평가표 중 일반분야 평가항목 개선 [안 별표 1-1-2]

- 일반분야의 평가항목 중 위생과 관련이 적은 객석 종사자의 소비자 응대 방법 항목을 평가항목에서 삭제함

나. 음식점 위생등급 평가표 중 공통분야 평가항목 개선 [안 별표 1-1(2,3)-2]

- 공통분야의 가점 평가항목 중 위생과 관련이 적은 4 항목(종사자 복지 혜택 제공여부, 소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부, 소비자 대기 공간 제공여부 및 개인물품 보관시설 구비 여부)을 평가항목에서 삭제함

3. 의견 제출

「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 일부 개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 기관, 단체 또는 개인은 2018년 월 일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(참조 : 식중독예방과)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고 사항에 대한 찬성 또는 반대 의견(반대 시 이유 명시)

나. 성명(기관·단체의 경우 기관·단체명과 대표자명), 주소 및 전화번호

다. 그 밖의 참고 사항 등

※ 제출의견 보내실 곳

- 일반우편 : 식품의약품안전처 식중독예방과(충북 청원시 홍덕구 오송읍 오송생명2로 187, 우편번호 28159)
- 전자우편 : aied@korea.kr
- 팩스 : 043-719-2100

4. 그 밖의 사항

개정안에 대한 자세한 사항은 식품의약품안전처 식중독예방과(전화 043-719-2117, 팩스 043-719-2100)로 문의하여 주시기 바라며, 행정예고와 관련된 개정안은 식품의약품안전처 홈페이지(<http://www.mfds.go.kr>) → 법령·자료 → “입법/행정예고”에 게재하였으니 참고하시기 바랍니다.

식품의약품안전처 고시 제2018- 호

「식품위생법」 제47조의2 제2항에 따른 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」(식품의약품안전처 고시 제2017-33호, 2017.5.1.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2018년 월 일
식품의약품안전처장

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부개정고시(안)

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부를 다음과 같이 개정한다.

별표1-1-2 일반분야 중 6. 소비자만족도란을 다음과 같이 한다.

6. 소비자 만족도				
64	개방형 주방을 운영하고 있음	우수(5)	- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음	우 수 ☐ 양 호 ☐ 보 통 ☐
		양호(3)	- 조리장은 손님이 그 내부의 일부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있거나 내부공개용 CCTV를 설치·운영하고 있음	
		보통(1)	- 조리장은 손님이 내부를 확인하기 어려운 구조임	
65	덜어먹는 기구 구비 여부	우수(3)	- 덜어먹을 수 있는 충분한 수량의 기구가 비치되어 있음 - 기구는 청결하게 유지·관리 되고 있음 - 제공되는 기구에 불에 그슬린 흔적 등이 없음	우 수 ☐ 양 호 ☐ 없 음 ☐ 비해당 ☐
		양호(2)	- 덜어먹을 수 있는 기구가 비치되어 있음 - 기구는 청결관리가 다소 요구됨	
		없음(0)	- 덜어먹을 수 있는 기구가 비치 되어 있지 않음	
		비해당(-)	- 해당사항 없음	
66	객석 종사자의 복장 청결	우수(5)	- 객석 근무자가 모두 단정한 복장을 착용하고 있음 - 복장이 청결한 상태를 유지하고 있음	우 수 ☐ 양 호 ☐ 보 통 ☐ 없 음 ☐
		양호(3)	- 객석 근무자가 단정한 복장을 착용하고 있음 - 복장의 청결상태가 다소 요구됨	
		보통(1)	- 별도의 복장은 없으나 앞치마 등을 착용하고 있음	
		없음(0)	- 별도의 복장이나 앞치마 등을 착용하고 있지 않음	

67	메뉴별 식품 알레르기 정보 게시여부	우수(3)	- 각 메뉴별로 포함하고 있는 알레르기 유발물질을 소비자들이 쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴판 등에 표시하고 있음 - 「식품등의 표시기준」에 따른 알레르기 유발물질을 모두 표기하고 있음	우 수 ☐ 양 호 ☐ 보 통 ☐ 비해당 ☐
		양호(2)	- 전체 메뉴 중 50 % 이상의 메뉴에 대해 알레르기 유발물질을 표시하고 있음	
		보통(1)	- 전체 메뉴 중 50 % 미만의 메뉴에 대해 알레르기 유발물질을 표시하고 있음	
		비해당(-)	- 알레르기 관련 식품 등을 취급하지 않음	
68	식탁 위의 메뉴판 관리상태	우수(5)	- 충분한 수량의 메뉴판을 구비하고 있거나 모든 식탁에서 메뉴 확인이 쉽도록 게시판을 벽에 부착하고 있음 - 메뉴판은 청결하게 관리되고 있음 - 외국어 표기, 메뉴별 사진·번호 등을 표기하고 있음 - 시각장애인 등을 위한 점자 표기를 하고 있음 - 메뉴별 설명을 포함하고 있음	우 수 ☐ 양 호 ☐ 보 통 ☐
		양호(3)	- 충분한 수량의 메뉴판을 구비하고 있거나 모든 식탁에서 메뉴 확인이 쉽도록 게시판을 벽에 부착하고 있음 - 메뉴판은 청결하게 관리되고 있음 - 외국어 등을 표기하고 있음	
		보통(1)	- 충분한 수량의 메뉴판을 구비하고 있거나 모든 식탁에서 메뉴 확인이 쉽도록 게시판을 벽에 부착하고 있음 - 메뉴판의 청결관리가 다소 요구됨	
69	배달함의 청결도 등 관리여부	우수(3)	- 외부 오염원으로부터 방지할 수 있는 덮개 등이 있음 - 배달함 내부가 청결하게 관리되고 있음	우 수 ☐ 보 통 ☐ 비해당 ☐
		보통(1)	- 외부 오염원으로부터 방지할 수 있는 덮개 등이 있음 - 배달함 내부가 청결이 다소 요구됨	
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음	
70	배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부	우수(3)	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 있음 - 복장, 안전모, 장갑 등은 위생적으로 관리하고 있음	우 수 ☐ 보 통 ☐ 비해당 ☐
		보통(1)	- 배달을 위한 운행 시 안전모를 착용하고 있음 - 복장, 안전모, 장갑 등의 청결관리가 다소 요구됨	
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음	
71	배달음식의 기구 및 포장상태	우수(3)	- 배달용 기구는 식품용으로 적합한 것을 사용하고 있음 - 음식의 외부노출 방지를 위한 적합한 포장상태를 유지하고 있음 - 배달용 주된 기구는 일회용품을 사용하지 않음	우 수 ☐ 양 호 ☐ 없 음 ☐ 비해당 ☐
		양호(2)	- 배달용 기구는 식품용으로 적합한 것을 사용하고 있음 - 음식의 외부노출 방지를 위한 적합한 포장상태를 유지하고 있음	
		없음(0)	- 배달용 기구는 식품용으로 적합하지 않거나 포장상태의 보완이 필요함	
		비해당(-)	- 배달을 하고 있지 않음	

별표1-1-2, 별표1-2-2 및 별표1-3-2 공통분야(가·감점) 중 가점란을 다음과 같이 한다.

가점	1	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□
	2	위생관련 특정항목은 전문업체에 위탁하여 실시	1
	3	인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1
	4	조리사 또는 영양사 고용여부(의무업소 해당 없음)	1
	5	장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□, 0.8□ 0.4□
	6	식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 별표 1-1-2, 별표 1-2-2 및 별표 1-3-2의 개정 규정은 이 고시 시행 전에 이미 위생등급 지정 및 재평가를 신청 중인 영업자에 대하여도 적용한다.

신 · 구조문대비표

현행					개정 (안)				
별 표1-1-2					별 표1-1-2				
☐ 일반분야					☐ 일반분야				
	평가항목	평가기준		결과		평가항목	평가기준		결과
영업자의 의식 및 소비자 만족도					영업자의 의식 및 소비자 만족도				
6 소비자 만족도					6 소비자 만족도				
66	객석 종사자의 소비자 응대 방법	우수3	- 객석 종사자는 소비자 호출 시 즉시 응대함 - 객석 종사자는 친절하고 예의바른 태도로 응대함	우 수 양 호 보 통	<삭제>	<삭제>	<삭제>	<삭제>	<삭제>
		양호2	- 객석 종사자는 소비자 호출 시 즉시 응대함 - 객석 종사자의 친절하고 예의바른 태도가 다소 요구됨						
		보통1	- 객석 종사자는 소비자 호출 시 신속한 응대가 다소 요구됨 - 객석 종사자의 친절하고 예의바른 태도가 다소 요구됨						
67	객석 종사자의 복장 청결	(선택)	(선택)	(선택)	66	객석 종사자의 복장 청결	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
68	매뉴얼 식품 알러르기 정보 게시 여부	(선택)	(선택)	(선택)	67	매뉴얼 식품 알러르기 정보 게시 여부	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
69	식탁 위의 메뉴판 관리상태	(선택)	(선택)	(선택)	68	식탁 위의 메뉴판 관리상태	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
70	배달원의 청결도 등 관리여부	(선택)	(선택)	(선택)	69	배달원의 청결도 등 관리여부	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
71	배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부	(선택)	(선택)	(선택)	70	배달원의 복장상태 및 안전모 착용여부	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
72	배달 음식의 기구 및 포장상태	(선택)	(선택)	(선택)	71	배달 음식의 기구 및 포장상태	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)

현행				개정 (안)			
별표1-1-2				별표1-1-2			
☐ 공통분야				☐ 공통분야			
분야	평가항목		배점	분야	평가항목		배점
가점	1	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□	가점	1	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□
	2	<u>종사자 복지혜택 제공여부</u>	<u>1</u>		<u>삭제</u>	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	3	위생관련 특정항목은 전문 업체에 위탁하여 실시	1		<u>2</u>	위생관련 특정항목은 전문 업체에 위탁하여 실시	1
	4	인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1		<u>3</u>	인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1
	5	조리사 또는 영양사 고용 여부(의무업소 해당 없음)	1		<u>4</u>	조리사 또는 영양사 고용 여부(의무업소 해당 없음)	1
	6	<u>소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부</u>	<u>1</u>		<u>삭제</u>	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	7	장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상 (0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□		<u>5</u>	장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상 (0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□
	8	<u>소비자 대기공간 제공여부</u>	<u>1</u>		<u>삭제</u>	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	9	<u>개인물품 보관시설 구비 여부</u>	<u>1</u>		<u>삭제</u>	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	10	식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1		<u>6</u>	식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1
감점	1	제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2	감점	1	제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2
	2	업소 내 동물출입 허용 여부	1		2	업소 내 동물출입 허용 여부	1
< 취득 점수(②) > 각 가감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산			취득점수 :	< 취득 점수(②) > 각 가감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반 올림하여 정수로 계산			취득점수 :

현 행

별표1-2-2

☐ 공통분야

분야	평가항목	배점
가점	1 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□
	2 <u>종사자 복지혜택 제공여부</u>	<u>1</u>
	3 위생관련 특정항목은 전문업체에 위탁하여 실시	1
	4 인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1
	5 조리사 또는 영양사 고용여부(의무업소 해당 없음)	1
	6 <u>소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부</u>	<u>1</u>
	7 장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□
	8 <u>소비자 대기공간 제공여부</u>	<u>1</u>
	9 <u>개인물품 보관시설 구비 여부</u>	<u>1</u>
	10 식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1
감점	1 제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2
	2 업소 내 동물출입 허용 여부	1
< 취득 점수(②) > 각 가감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산		취득점수 :

개 정 (안)

별표1-2-2

☐ 공통분야

분야	평가항목	배점
가점	1 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□
	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	<u>2</u> 위생관련 특정항목은 전문업체에 위탁하여 실시	1
	<u>3</u> 인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1
	<u>4</u> 조리사 또는 영양사 고용여부(의무업소 해당 없음)	1
	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	<u>5</u> 장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□
	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	<u>삭제</u>	<u>삭제</u>
	<u>6</u> 식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1
감점	1 제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2
	2 업소 내 동물출입 허용 여부	1
< 취득 점수(②) > 각 가감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산		취득점수 :

현 행

별표1-3-2

☐ 공통분야

분야	평가항목		배점
가점	1	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□
	2	종사자 복지혜택 제공여부	1
	3	위생관련 특정항목은 전문업체에 위탁하여 실시	1
	4	인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1
	5	조리사 또는 영양사 고용여부(의무업소 해당 없음)	1
	6	소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부	1
	7	장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□
	8	소비자 대기공간 제공여부	1
	9	개인물품 보관시설 구비 여부	1
	10	식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1
감점	1	제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2
	2	업소 내 동물출입 허용 여부	1
< 취득 점수(②) > 각 가감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산			취득점수 :

개 정 (안)

별표1-3-2

☐ 공통분야

분야	평가항목		배점
가점	1	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□
	2	종사자 복지혜택 제공여부	1
	3	위생관련 특정항목은 전문업체에 위탁하여 실시	1
	4	인증음식점(모범음식점 등) 지정여부	1
	5	조리사 또는 영양사 고용여부(의무업소 해당 없음)	1
	6	소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부	1
	5	장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□
	7	소비자 대기공간 제공여부	1
	8	개인물품 보관시설 구비 여부	1
	6	식재료의 계약 재배를 통한 구매 유무	1
감점	1	제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	2
	2	업소 내 동물출입 허용 여부	1
< 취득 점수(②) > 각 가감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함 * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산			취득점수 :