

음식점 위생 등급제

“깨끗하다는 믿음에 안심을 더합니다”



★ 음식점 위생 등급제가 뭘까요?

음식점의 위생상태를 평가한 후
우수한 업소에 등급을 지정
(매우우수, 우수, 좋음)

★★ 등급제는 어떤 효과가 있을까요?

소비자가 믿고 찾을 수 있는
위생가이드이며, 음식점 홍보 수단으로
매출상승 효과

★★★ 이런 혜택을 받을 수 있어요!

등급지정이 될 수 있도록 기술지원,
지정후 2년간 위생관련 출입검사 면제,
시설설비 개보수 용자지원

식품위생교육기관의 실천강령

1. 식품위생교육기관인 “한국외식업중앙회”는 영업자의 식품안전 인식을 제고하고 식품위생을 향상하기 위하여 노력한다.
2. 우리 한국외식업중앙회는 공익을 우선시하며, 투명하고 공정하게 맡은 바 책임을 다한다.
3. 우리 한국외식업중앙회는 창의성과 전문성을 바탕으로 영업자 식품위생교육업무를 적극적으로 수행한다.
4. 우리 한국외식업중앙회는 공공업무에 대한 서비스 정신을 가지고 영업자인 국민을 향해 성심성의껏 봉사한다.
5. 우리 한국외식업중앙회 교육비는 식품위생교육에만 사용하고 그 사용내역을 투명하게 공개한다.
6. 우리 한국외식업중앙회는 교육운영 실태에 대하여 주무관청의 감독에 따르고 지시사항을 성실히 이행한다.
7. 우리 한국외식업중앙회는 1차 대민접점기관으로서의 자부심을 가지고 영업자들의 궁금한 점을 해결하기 위하여 성실히 노력한다.

식품영업자 위생교육 이수 안내문

우선 우리 식품위생교육기관인 “한국외식업중앙회”의 식품영업자 위생교육을 이수하게 된 영업자 여러분 감사합니다.

우리 한국외식업중앙회는 1987.3.28 식품위생교육기관으로 지정받은 이래 식품의약품안전처로부터 식품위생교육 업무를 위탁받아 수행하고 있습니다.

식품위생교육을 실시하는 취지와 목적은 국민들에게 안전하고 건강한 먹거리를 제공·공급하는데 있다 하겠습니다. 그러므로 식품영업자인 여러분들께서는 국민들에게 안전한 식품 공급이라는 막중한 책무가 있다는 점을 항상 기억하여 주시기 바랍니다.

금일 교육받은 교재에는 부록으로 영업자 여러분께서 자주 궁금해 하시는 사항에 대한 질의답변집이 수록되어 있으니 항상 옆에 두시고 궁금한 사항이 있을시 활용하시면 유용한 도움이 되리라 생각합니다.

식품위생교육기관은 식품의약품안전처로부터 식품위생교육을 위탁받아 수행하고 있는 행정법상 공무수탁사인 관계입니다. 위생교육 및 영업 등과 관련하여 궁금한 사항은 영업자 일선 접점창구이자 업무 수탁기관인 우리 식품위생교육기관에 먼저 문의(교재 부록 지회/부 연락처 참조)하여 주시면 성실히 답변 드리도록 하겠으니 적극 이용하여 주실 것을 당부 드립니다.

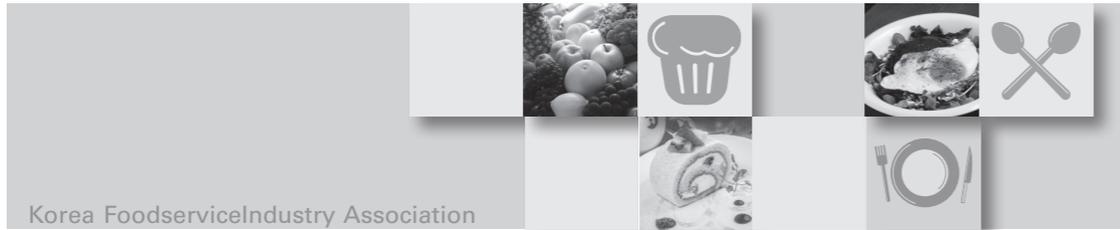
끝으로 우리 식품위생교육기관도 더욱 성실히 영업자 여러분의 눈높이에 맞게 발전해 나갈 것을 약속드리며, 오늘 교육받게 될 식품위생교육을 성실히 이수하여 주시기 바랍니다. 감사합니다.



위생교육교재

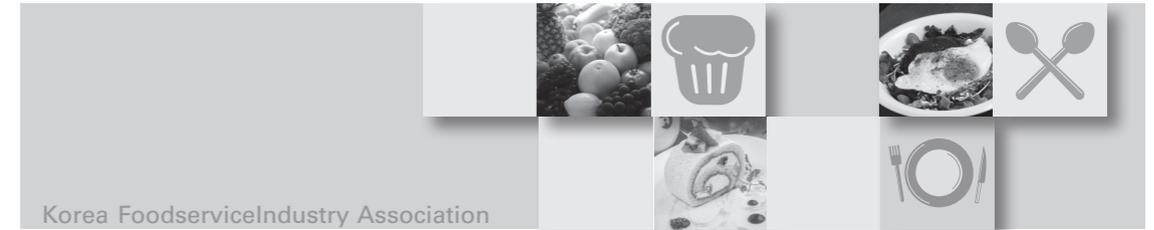
2021 일반음식점 영업자

Contents



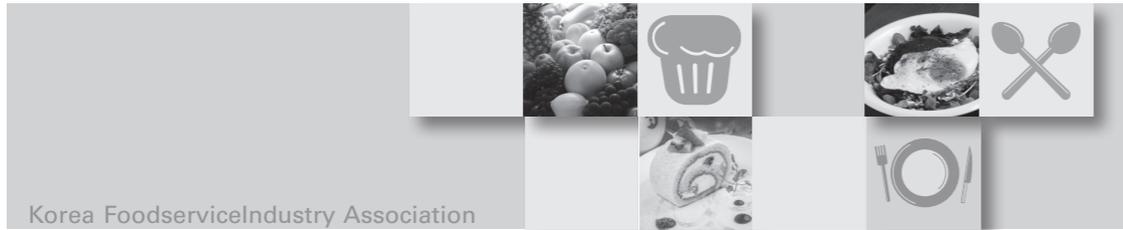
I. 식품위생법령의 해설	1. 개요	10
	2. 총칙	14
	3. 영업	16
	4. 위생교육	24
	5. 건강진단	27
	6. 영업자 준수사항	28
	7. 행정제재	34
	8. 벌칙	51
	9. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률	53
	10. 청소년보호	56
■ 일반음식점 관련 주요 법령 제도	59	
■ 음식점 원산지 표시제	64	

Contents



II. 식중독 예방 및 위생관리	제 1장 식중독 예방	
	1. 식중독의 이해	74
	2. 식중독 발생현황	77
	제 2장 위생관리	
	1. 개인위생관리	79
	2. 식재료 위생관리	82
	3. 작업공정 위생관리	86
	4. 작업 안전관리	93
III. 영업장 시설 및 운영관리	1. 공통시설기준	98
	2. 업종별 시설기준	102
	3. 감염병의 예방조치	103
	4. 시설설비 위생관리	104
	5. 흠 위생관리	106
IV. 주방개방 및 음식문화 개선	1. 개방형 주방	108
	2. 음식점 위생등급 제도	109
	3. 좋은 식단	111
	4. 모범업소	114

Contents



V. 음식업 영업자의 세무·노무관리

제 1 장 세무관리	
1. 음식업의 시작 절차	118
2. 우리나라 세금의 과세방식	122
3. 음식업 사업자가 납부할 세금의 종류와 내용	123
4. 세목별 신고 및 납부기한	123
5. 부가가치세의 계산	124
6. 종합소득세	129
7. 기장의무	133
8. 종합소득세의 절세	133
제 2 장 노무관리	
1. 근로기준법	138
2. 4대보험(산재/고용보험/국민연금/건강보험)	143
3. 외국인 근로자의 고용	154
4. 노동사건 처리 절차	157
부록	
■ 국민신문고 주요 질의 답변집	161
■ 한국외식업중앙회·지회·지부·교육원 현황	168

I. 식품위생법령의 해설





I. 식품위생법령의 해설

1. 개요

가. 목적

- 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적인 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공하여 국민보건의 증진에 이바지함을 목적으로 1962년 4월 21일 제정

나. 구성 및 내용

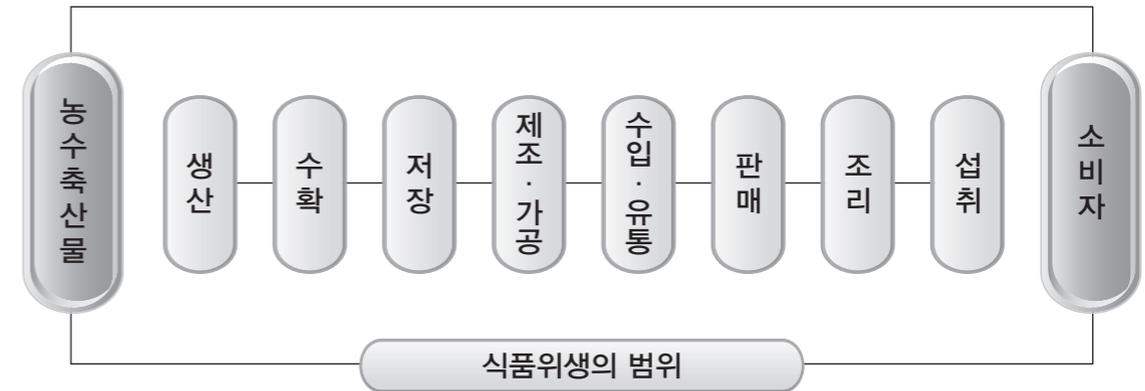
- 식품위생법은 전문 제13장 102조 및 부칙으로 구성
 - 식품의 안전성과 건전성 및 완전성을 확보하기 위하여 영업 및 원료 등의 채취 단계에서부터 제조·가공·수입·조리·저장·운반·진열·판매 등에 이르는 모든 과정을 규정
 - 비위생적인 식품 등의 배제, 식품·식품첨가물 등의 기준과 규격, 영업허가제도, 출입·검사 등의 제도, 건강진단 및 위생교육 등에 대한 제도와 행정제재 및 벌칙을 규정
 - 동법에서 위임된 사항과 시행에 필요한 사항은 동법 시행령(대통령령) 및 동법 시행규칙(총리령)에서 세부적으로 규정

다. 식품위생의 정의

- 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생 (「식품위생법」제2조)
- 식품원료의 재배·생산·제조로부터 유통과정을 거쳐 최종적으로 사람에게 섭취되기까지의 모든 단계에서 식품의 안전성(Safety), 건전성(Soundness), 완전성

(Wholesomeness)을 확보하기 위한 모든 수단 (WHO, 세계보건기구)

라. 식품위생의 범위

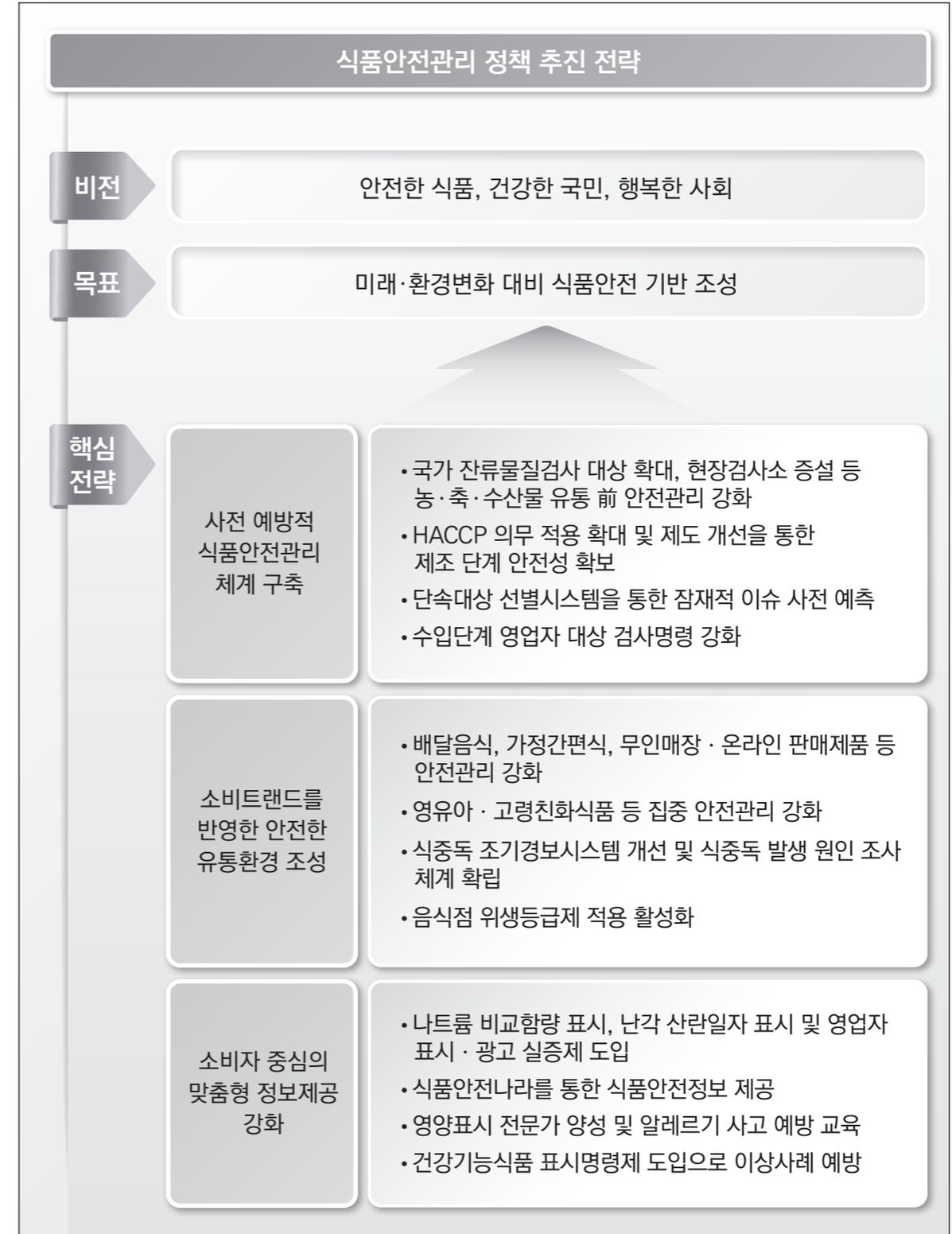
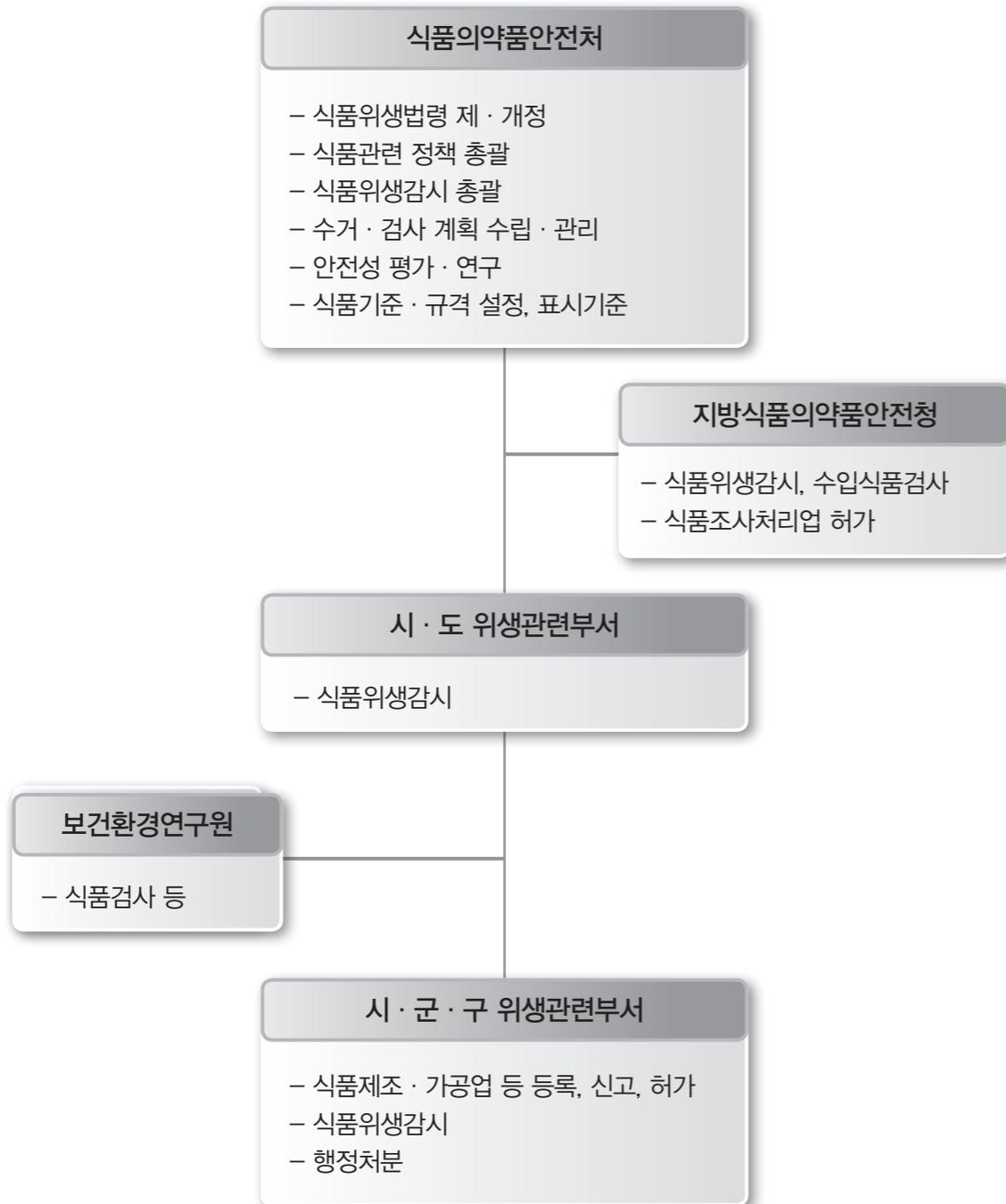


※ 식품위생 및 식품의 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매에 직·간접적으로 영향을 미치는 식품첨가물, 기구 및 용기와 포장 등에 관한 것을 포함

마. 식품위생관련 법령

- 식품위생법(시행령, 시행규칙)
 - 식품공전, 식품첨가물공전, 식품 등의 표시·광고에 관한 법률(2018.3.13제정 ⇒ 2019.3.14시행)
- 타법령(유관법령)
 - 「식품안전 기본법」, 「어린이 식생활 안전관리 특별법」, 「보건범죄 단속에 관한 특별조치법」, 「건축법」, 「다중이용 업소의 안전관리에 관한 특별법」, 「공중위생 관리법」, 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」, 「수산업법」, 「양식산업발전법」, 「주세법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」, 「인삼산업법」, 「농수산물 품질관리법」, 「학교급식법」, 「농약관리법」, 「물 환경 보전법」, 「청소년 보호법」, 「먹는물 관리법」, 「국토의계획 및 이용에 관한 법률」, 「성매매 알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 등

바. 식품위생관리체계



2. 총 칙

가. 목적(법 제1조)

- 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공하여 국민보건의 증진에 이바지함

나. 식품 등의 정의(법 제2조)

- “위해”란 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것
- “식품”이란 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것을 제외)을 말함
- “식품첨가물”이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미(甘味), 착색(着色), 표백(漂白) 또는 산화방지 등을 목적으로 사용되는 물질. 이 경우 기구·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨 갈 수 있는 물질 포함
- “기구”란 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외)
 - ※ 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
 - ※ 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분〔(小分) : 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것〕·운반·진열할 때 사용하는 것
- “용기·포장”이란 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고 받을 때 함께 건네는 물품
- “영업”이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외)
- “식품위생”이란 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생

- “식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환

다. 식품 등의 취급(법 제3조)

- 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 채취, 제조, 가공, 사용, 조리, 저장, 소분, 운반 및 진열은 깨끗이 하고 위생적으로 행하여야 함
 - ※ 판매 : 판매 외의 불특정다수인에 대한 제공을 포함(시제품, 견본품, 무료급식 등)
- 영업상 사용하는 기구 및 용기, 포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 함

라. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준(규칙 제2조 관련)

- 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 내부는 **항상 청결하게 관리** [과태료 1차 50만원, 2차 100만원, 3차 150만원]
- 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 **냉동·냉장시설에 보관·관리** [과태료 1차 30만원, 2차 60만원, 3차 90만원]
- 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동 [과태료 1차 100만원, 2차 200만원, 3차 300만원]
 - ※ 이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자
[1차 시정명령, 2차 영업정지 7일, 3차 영업정지 15일]
- 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다. [과태료 1차 20만원, 2차 40만원, 3차 60만원]
- 제조·가공하여(수입품 포함)최소 판매단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업 허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매[과태료 1차 20만원, 2차 40만원, 3차 60만원]
- 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리 또는 어류·육류·채소류를 취급하는

칼·도마를 각각 구분하여 사용 [과태료 1차 50만원, 2차 100만원, 3차 150만원]

- 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관 금지 [과태료 1차 30만원, 2차 60만원, 3차 90만원]

※ 식품위생법에 의해 허가 또는 신고된 영업자는 과태료 제외(영업정지 1차 15일, 2차 1개월, 3차 3개월)

마. 위해식품 및 식품첨가물의 판매 등 금지(법 제4조)

- 썩거나 상하여 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것 판매 (영업정지 15일과 해당 음식물폐기/영업정지 1월과 해당 음식물폐기/영업정지 3월과 해당 음식물폐기)
- 설익어서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것 판매(영업정지 7일과 해당 음식물 폐기/영업정지 15일과 해당 음식물폐기/영업정지 1월과 해당 음식물폐기)
- 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것 판매(영업 허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기)
- 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것 판매(영업정지 1월과 해당 음식물폐기/영업정지 3월과 해당 음식물 폐기/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물폐기)
- 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 판매(영업정지 15일과 해당 음식물폐기/영업정지 1월과 해당 음식물폐기/영업정지 3월과 해당 음식물폐기)

3. 영업

가. 정의

- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매 하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외)
- ※ 판매 : 불특정다수인에 대한 제공을 포함(시제품, 견본품, 무료급식 등)

나. 식품접객업 영업의 종류(법 제36조제2항, 영 제21조)

영업의 종류	범 위
휴게음식점영업	음식류를 조리·제공하는 영업으로서 음주행위 금지 (패스트푸드점, 커피숍, 찻집 등)
일반음식점영업	음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주 행위 허용(한식, 일식, 중식, 레스토랑 등 일반음식점)
단란주점영업	주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래 부르는 행위 허용(유형접객행위 금지)
유형주점영업	주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자 및 유흥시설 설치를 허용하고 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위 허용 (룸살롱, 카바레, 디스코 클럽 등)
위탁급식영업	집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 의하여 그 집단급식소 내에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업
제과점영업	주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용 되지 아니하는 영업

■ 식품접객업 영업형태 비교

업 종	주영업형태	부수적 영업형태
휴게음식점영업	대(茶)류 또는 음식물류 조리·판매	- 음주행위 금지 - 공연 가능
일반음식점영업	음식류 조리·판매	- 식사와 함께 부수적인 음주행위 허용 - 공연 가능
단란주점영업	주류 조리·판매	- 손님 노래 허용 - 공연 가능
유형주점영업	주류 조리·판매	- 유흥접객원, 유흥시설 설치 허용 - 공연 및 음주가무 허용
위탁급식영업	음식류 조리·판매 (집단급식소내)	- 음주행위 금지
제과점영업	빵, 떡, 과자 제조·판매	- 음주행위 금지

다. 영업의 허가 등(법 제37조)

허가업종(영 제23조)	신고업종(영 제25조)
<ul style="list-style-type: none"> • 식품조사처리업 • 단란주점영업, 유흥주점영업 	<ul style="list-style-type: none"> • 즉석판매제조·가공업 • 식품운반업 • 식품소분·판매업 • 식품냉동·냉장업 • 용기·포장류제조업 • 일반음식점영업, 휴게음식점영업 • 위탁급식영업, 제과점영업

(1) 영업의 허가·신고관청(영 제23조 및 제25조)

식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> • 식품조사처리업
특별자치시장·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장	<ul style="list-style-type: none"> • 식품운반업 • 식품냉동·냉장업 • 용기·포장류 제조업 • 식품소분·판매업 • 즉석판매제조·가공업 • 식품접객업

(2) 영업신고(규칙 제42조)

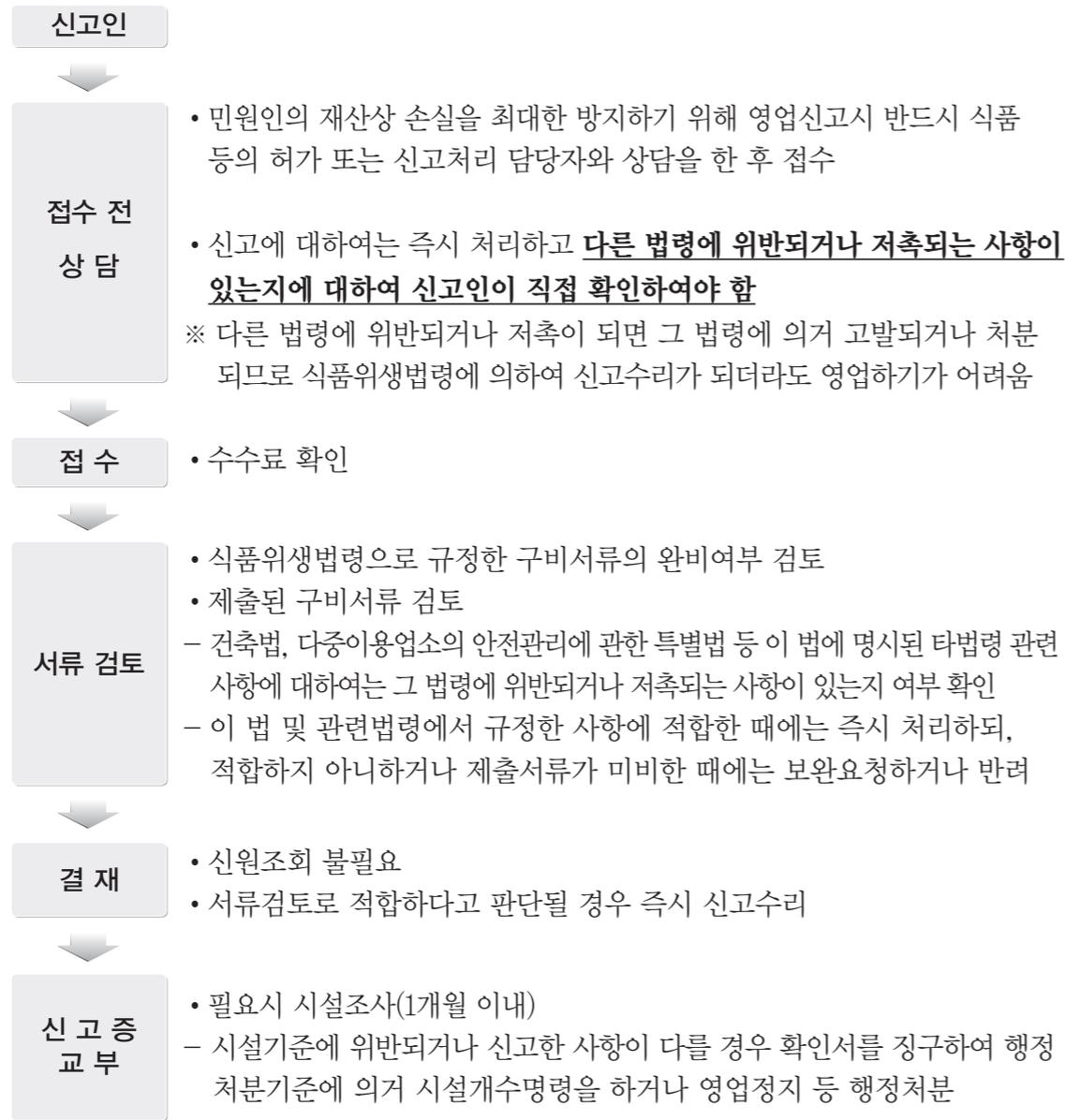
○ 별지 제37호서식의 '영업신고서' 사용

○ 제출서류(식품접객업)

- ① 교육이수증(법 제41조제2항의 규정에 의하여 미리 교육을 받은 경우에 한한다)
- ② 「먹는물관리법」에 의한 먹는물수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품 등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당한다.)
- ③ 유선 또는 도선사업면허증 또는 신고필증(수상구조물로 된 유선장 또는 도선장에 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업 및 동호나목의 일반음식점영업 및 동호바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당한다.)

- ④ 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제9조제5항에 따라 소방본부장 또는 소방서장이 발행하는 안전시설 등 완비증명서(같은 법에 따라 안전시설등 완비증명서의 발급대상 영업의 경우만 해당한다)
- ⑤ 식품자동판매기의 종류 및 설치장소가 기재된 서류(2대 이상의 식품자동판매기를 설치하고 일련관리번호를 부여하여 일괄 신고하는 경우만 해당한다)
- ⑥ 「국유재산법 시행규칙」제14조제3항에 따른 국유재산 사용허가서(군사시설 또는 국유철도의 정거장 시설에서 영 제21조제2호의 즉석판매제조·가공의 영업, 같은 조 제5호의 식품소분·판매업의 영업, 같은 조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점 영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당한다.)
- ⑦ 해당 도시철도사업자와 체결한 도시철도시설 사용계약에 관한 서류(도시철도의 정거장 시설에서 영 제21조제2호의 즉석판매제조·가공의 영업, 같은 조 제5호의 식품소분·판매업의 영업, 같은 조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점 영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우만 해당한다.)
- ⑧ 예비군식당 운영계약에 관한 서류(군사시설에서 영 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하려는 경우만 해당한다.)
- ⑨ 영업장과 연결하는 외부 장소를 영업장으로 사용하려는 경우에는 해당 외부 장소에 대해 정당한 사용 권한이 있음을 증명하는 서류(영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 자가 해당 외부 장소에서 음식류 등을 제공하는 경우만 해당한다.)

■ 영업신고 수리절차 및 유의사항



※ **영업의 신고를 하고자 하는 자는** 식품위생법 시행규칙 제42조에 명시된 법령 외에 당해 영업신고와 관련된 **다음 법령에 위반되거나 저촉여부를 직접 검토**하여야 함

- 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」, 「하수도법」, 「농지법」, 「학교보건법」, 「옥외광고물 등의 관리와 옥외광고산업 진흥에 관한 법률」, 「하천법」, 「한강수계 상수원

수질개선 및 주민지원 등에 관한 법률」, 「물환경보전법」, 「소음·진동관리법」, 「관광진흥법」, 「학원의 설립·운영 및 과외교습에 관한 법률」, 「청소년 보호법」, 「근로기준법」, 「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률」, 「주차장법」, 「지방세법」, 「건축법」, 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 등 그 밖의 관련 법령

(3) 신고사항 변경신고(영 제26조)

- 영업자의 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명)
- 영업소의 명칭 또는 상호
- 영업소의 소재지
- 영업장의 면적

(4) 폐업 신고(규칙 제44조)

- 폐업신고를 하고자 하는 자는 폐업신고서에 영업신고증을 첨부하여 영업 신고 관청(시군구)에 제출
- 영업신고 폐업과 함께 사업자등록 폐업을 함께 하려는 경우, 「사업자등록 및 인·허가 관련 통합 폐업신고서」를 작성하여 관할 시군구 또는 관할 세무서 한곳에만 제출하면 된다(폐업신고 원스톱서비스).
- ※ 법적근거 : 「민원처리에 관한 법률」 제14조 및 동법 시행령 제12조제8항
- ※ 통합폐업신고서 : 「어디서나 민원처리제 운영지침」 별지 제7호 서식

라. 영업허가 등의 제한(법 제38조)

- **영업신고를 할 수 없는 경우**
- ① **영업장소의 제한**
 - 제75조제1항 또는 제2항에 따른 등록취소 또는 영업소 폐쇄명령(제44조제2항 제1호를 위반하여 영업소 폐쇄명령을 받은 경우와 제75조제1항제19호에 따라 영업소 폐쇄명령을 받은 경우는 제외한다)이나 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제16조제1항부터 제4항까지에 따른 등록취소 또는 영업소 폐쇄명령을 받고 6개월이 지나기 전에 같은 장소에서 같은 종류의 영업을 하려는 경우

(영업시설 전부를 철거하여 등록취소 또는 영업소 폐쇄명령을 받은 경우 제외)

- 제44조제2항제1호를 위반하여 영업소 폐쇄명령을 받거나 제75조제1항제19호에 따라 영업소 폐쇄명령을 받은 후 1년이 지나기 전에 같은 장소에서 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 하려는 경우

※ 제44조제2항제1호 : 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥행위를 하게 하는 행위

※ 제75조제1항제19호 : 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조의 금지행위를 한 때

② 영업자의 제한

- 법 제75조제1항 또는 제2항의 규정에 의하여 영업소 폐쇄명령(제4조부터 제6조까지, 제8조 또는 제44조제2항제1호를 위반하여 영업소의 폐쇄명령을 받은 경우와 제75조제1항제19호에 따라 영업소의 폐쇄명령을 받은 경우는 제외)이나 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제16조제1항부터 제4항까지에 따른 영업소 폐쇄명령을 받고 2년이 지나기 전에 같은 자(법인의 경우에는 그 대표자 포함)가 폐쇄명령을 받은 같은 종류의 영업을 하려는 경우
 - 법 제44조제2항제1호를 위반하여 영업소의 폐쇄명령을 받거나 제75조제1항제19호에 따라 영업소의 폐쇄명령을 받은 후 2년이 지나기 전에 같은 자(법인의 경우 그 대표자를 포함한다)가 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 하려는 경우
 - 법 제4조 내지 제6조 또는 제8조를 위반하여 영업소 폐쇄명령을 받고 5년이 지나지 아니한 자(법인인 경우에는 그 대표자 포함)가 폐쇄명령을 받은 영업과 같은 종류의 영업을 하려는 경우
- ※ 법 제75조제2항 : 영업의 정지명령에 위반하여 계속 영업행위를 하는 때

마. 영업의 승계(법 제39조, 규칙 제48조)

○ 영업의 승계 대상

- 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 때 또는 법인의 합병이 있는 때

- 「민사집행법」에 의한 경매, 「채무자 회생 및 파산에 관한 법률」에 의한 환가나 「국제징수법」, 「관세법」 또는 「지방세법」에 의한 압류재산의 매각, 기타 이에 준하는 절차에 따라 영업시설의 전부를 인수한 때

○ 승계절차

① 지위승계신청

- 영업자의 지위를 승계한 자는 영업자지위승계 신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 아래 첨부서류와 함께 신고관청에 제출

② 승계신고시 첨부서류(규칙 제48조)

- 영업신고증, 교육이수증, 건강진단결과서(제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당)
- 양도의 경우에는 양도·양수를 증명할 수 있는 서류 사본
- 상속의 경우에는 「가족관계의 등록 등에 관한 법률」 제15조제1항제1호의 가족관계증명서와 상속인임을 증명하는 서류
- 기타 해당 사유별로 영업자의 지위를 승계하였음을 증명할 수 있는 서류
- 위임인의 자필서명이 있는 위임인의 신분증명서 사본 및 위임장(양도인 또는 양수인이 영업자 지위승계 신고를 위임한 경우만 해당한다)
- 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제13조의2에 따른 화재배상책임보험에 가입하였음을 증명하는 서류(같은 법 시행령 제2조제1호에 따른 영업의 경우만 해당한다)

③ 행정처분 승계(법 제78조)

- 영업자가 영업을 양도하거나 법인이 합병되는 경우에는 제75조제1항 각 호, 같은 조 제2항 또는 제76조제1항 각 호를 위반한 사유로 종전의 영업자에게 행한 행정 제재처분의 효과는 그 처분기간이 끝난 날부터 1년간 양수인이나 합병 후 존속하는 법인에 승계
- 행정 제재처분 절차가 진행 중인 경우에는 양수인이나 합병 후 존속하는 법인에 대하여 행정 제재처분 절차를 계속할 수 있음
- 다만, 양수인이나 합병 후 존속하는 법인이 양수하거나 합병할 때에 그 처분 또는 위반사실을 알지 못하였음을 증명하는 때에는 그러하지 아니함

바. 수수료(규칙 제97조관련)

■ 영업허가 및 신고 등

- 신규 : 28,000원
- 변경 : 9,300원(소재지 변경은 26,500원)
- 조건부영업허가 : 28,000원
- 집단급식소 설치·운영신고 : 28,000원
- 허가증(신고증) 재발급 : 5,300원
- 영업자지위승계신고 : 9,300원

■ 조리사면허

- 신규 : 5,500원
- 면허증 재발급 : 3,000원
- 조리사면허증 기재사항 변경신청 : 890원

4. 위생교육

가. 관련규정

- 법 제41조, 시행령 제27조, 규칙 제51조 부터 제54조까지, 식품의약품안전처 고시 등

〈식품위생법 제41조〉

- ① 대통령령으로 정하는 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 「식품접객업」 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 한다.
- ② 제36조제1항의 규정에 의한 「식품접객업」(일반음식점 등) 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다. 다만, 부득이한 사유로 미리 교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있다.

- ③ 제1항 및 제2항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다. 다만 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서의 규정에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항의 규정에 따른 해당 연도의 위생교육을 받은 것으로 본다.
- ④ 제2항의 규정에도 불구하고 조리사, 영양사, 위생사의 면허를 받은 자가 제36조 제1항제3호의 식품접객업을 하려는 경우에는 식품위생교육을 받지 아니하여도 된다.
 - ※ 조리사 : 「국가기술자격법」에 따라 해당 기능분야의 자격을 취득 후 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장의 면허를 받은 자
- ⑤ 영업자는 특별한 사유가 없는 한 제1항의 규정에 의한 위생에 관한 교육을 받지 아니한 자를 그 영업에 종사시키지 못한다.
- ⑥ 식품위생교육은 집합교육 또는 정보통신매체를 이용한 원격교육으로 실시한다. 다만, 제2항(제88조제3항에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 미리 받아야 하는 식품위생교육은 집합교육으로 실시한다.
- ⑦ 제6항에도 불구하고 식품위생교육을 받기 어려운 도서·벽지 등의 영업자 및 종업원에 대해서는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품위생교육을 실시할 수 있다.
- ⑧ 제1항 및 제2항에 따른 교육의 내용, 교육비 및 교육실시기관 등에 관한 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

나. 교육대상 및 기관

- 「식품위생법」 제41조제6항 및 같은 법 시행규칙 제51조제1항의 규정에 의거 식품의약품안전처장이 지정·고시
 - 일반음식점 위생교육 : 한국외식업중앙회
- 온라인 위생교육 시스템 구축 운영
 - 영업자의 선택권 제고를 위하여 소집교육과 온라인 교육과정 병행 운영
 - * 한국외식업중앙회 홈페이지 (www.foodservice.or.kr) 참조

다. 교육내용

- 식품위생, 개인위생, 식품위생시책, 식품행정지도와 영업자책무에 관한사항, 기타 위생교육과 관련하여 필요한 사항 등

라. 교육시간(시행규칙 제52조 관련)

(1) 신규영업자

- 식품위생법 시행령 제21조제8호의 규정에 해당하는 영업(일반음식점 등)을 하려는 자 : 6시간
- 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물 제조업에 해당하는 영업을 하려는 자 : 8시간
- 식품운반업, 식품소분·판매업, 식품보존업, 용기·포장류 제조업에 해당하는 영업을 하려는 자 : 4시간
- 법 제88조의 규정에 의한 집단급식소의 설치·운영자 : 6시간
 - ※ 도서·벽지 등에서 영업을 하는 자와 영업준비상 사전교육이 곤란하다고 허가관청 또는 신고관청이 인정하는 자에 대하여는 영업허가를 받거나 영업신고를 한 후 또는 선입신고 후 3개월 이내에 허가관청 또는 신고관청이 정하는 바에 따라 위생교육을 받게 할 수 있음
 - ※ 영 제21조제1호부터 제8호까지의 어느 하나에 해당하는 영업을 하는 자가 식품자동판매기영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께 하는 경우 법 제41조제1항에 따른 식품위생교육을 받으면 해당 영업에 대한 신규위생교육을 받은 것으로 봄

▶ 신규영업자 위생교육 수료 인정범위

- 신규 위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 기존영업자 교육을 받은 날부터 1년이 지나지 않은 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우
- 신규 위생교육 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 기존영업자 교육을 받은 날부터 1년이 지나지 않은 자가 아래와 같은 목의 영업을 하려는 경우

- ① 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업과 동호나목의 일반음식점영업 동호바목의 제과점 영업
- ② 영 제21조제8호다목의 단란주점영업과 동호라목의 유흥주점영업 등

(2) 기존영업자

- 일반음식점영업자 : 3시간
- 유흥주점영업의 유흥종사자 : 2시간
- 집단급식소를 설치·운영하는 자 : 3시간

5. 건강진단

■ 관련규정 : 법 제40조, 규칙 제49조 및 제50조

가. 건강진단 대상자 및 진단 회수

대 상	건강진단항목	회 수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 자. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반 또는 판매하는 데 종사하는 자를 제외한다.	1. 장티푸스(식품위생관련영업 및 집단급식소 종사자에 한한다.)	1회/년 (건강진단 검진을 받은 날을 기준)
	2. 폐결핵	
	3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)	

※ 영업개시 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 함

- 「지역보건법」에 의한 보건소와 「의료법」에 의한 종합병원·병원 또는 의원에서 실시. 다만, 영업자가 요청하는 경우에는 의료기관의 의료인이 해당 영업소에 방문하여 건강진단을 실시할 수 있다. 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제3조(건강진단 실시)〈개정 2018. 12. 31.〉

나. 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류(「식품위생법 시행규칙」 제50조)

- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다)
- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균 감염증, A형간염)
- 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
- 후천성면역결핍증(성병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 자에 한함)
※ 과태료의 부과기준(p.49~50) 참조

다. 건강검진과 건강진단 연계

- 식품접객업 종사자가 국민건강보험법에 의한 건강보험가입자의 정기 건강검진 시 식품위생법령에서 규정하고 있는 검진항목(장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환)을 받을 경우 식품위생법에 의한 건강진단을 받은 것으로 간주(보건복지부 식품정책팀 -4058호, 2007.12.18)

6. 영업자 준수사항

■ 관련규정 : 법 제44조, 영 제29조, 규칙 제57조[별표17]7호

■ 식품접객영업자의 준수사항

- 가. 물수건 · 손가락 · 젓가락 · 식기 · 찬기 · 도마 · 칼 · 행주, 그 밖의 주방용구는 기구 등의 살균 · 소독제 또는 열탕, 자외선 살균 또는 전기 살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.(시정명령/영업정지 7일/영업정지 15일)
- 나. 「식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시사항을 모두 표시

하지 않은 축산물, 같은 법 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축 · 집유 · 가공 · 포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항 · 제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축 · 집유 · 가공 · 포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다(영업정지 15일/1개월/3개월).

다. 업소 안에서는 도박이나 그 밖의 사행행위나 풍기문란행위를 방지하여야 하며, 배달판매 등 영업행위 중 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하여서는 아니 된다(영업정지 2개월/3개월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄).

라~마. <삭제>

바. 제과점영업자가 별표14 제8호 가목2)라)(5)에 의하여 조리장을 공동사용하는 경우 빵류를 실제 제조한 업소명과 소재지를 소비자가 알아볼 수 있도록 별도로 표시하여야 한다. 이 경우 게시판, 팻말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있다.(시정명령/영업정지 7일/15일)

사. 간판에는 영 제21조의 규정에 따른 해당 업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 한다. 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종 구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다(시정명령/영업정지 7일/15일).

아. 손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표(부가가치세 등이 포함된 것으로서 손님이 실제로 내야 하는 가격이 표시된 가격표를 말한다)를 붙이거나 게시하되, 신고한 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소의 외부와 내부에 가격표를 붙이거나 게시하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 한다(시정명령/영업정지 7일/15일).

자. 영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 하는 영업에만 해당한다)을 영업소 안에 보관하고, 허가관청 또는 신고관청이 식품위생·식생활개선을 위하여 게시할 것을 요청하는 사항을 손님이 보기 쉬운 곳에 게시하여야 한다(과태료 10만원/20만원/30만원).

차. 식품의약품안전처장 또는 시·도지사가 국민에게 혐오감을 준다고 인정하는 식품을 조리·판매하여서는 아니 되며, 멸종위기에 처한 야생동식물의 국제거래에 관한 협약을 위반하여 포획·채취한 야생 동물·식물을 사용하여 조리·판매하여서는 아니 된다(시정명령/영업정지 7일/15일).

카. 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.(운반·진열·보관 : 영업정지 15일/1개월/3개월, 조리에 사용 : 영업정지 1개월/2개월/3개월)

타. 허가받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하거나 다음에 해당하는 영업행위를 하여서는 아니 된다.

- 1) 일반음식점영업자·휴게음식점영업자·단란주점영업자가 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위(영업정지 1개월/2개월/영업허가취소 또는 영업소폐쇄)
- 2) 일반음식점영업자·휴게음식점영업자가 음향 및 반주시설을 갖추고 손님이 노래를 부르도록 허용하는 행위. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다(영업정지 1개월/2개월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄).
- 3) 일반음식점영업자가 주류만을 판매하거나 주로 다류를 조리·판매하는 다방 형태의 영업을 하는 행위(영업정지 15일/1개월/3개월)
- 4) 휴게음식점영업자가 손님에게 음주를 허용하는 행위(영업정지 15일/1개월/3개월)
- 5) 식품접객업소의 영업자 또는 종업원이 영업장을 벗어나 시간적 소요의 대가로 금품을 수수하거나, 영업자가 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위(영업정지 2개월/3개월/영업허가취소 또는 영업소폐쇄)

6) 휴게음식점영업 중 주로 다류 등을 조리·판매하는 영업소에서 「청소년보호법」 제2조제1호에 따른 청소년인 종업원에게 영업소를 벗어나 다류 등을 배달하게 하여 판매하는 행위(시정명령/영업정지 7일/15일)

7) 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 음향시설을 갖추고 손님이 춤을 추는 것을 허용하는 행위. 다만, 특별자치도·시·군·구의 조례로 별도의 안전기준, 시간 등을 정하여 별도의 춤을 추는 공간이 아닌 객석에서 춤을 추는 것을 허용하는 경우는 제외한다(영업정지 2개월/3개월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄).

파. 유흥주점영업자는 성명, 주민등록번호, 취업일, 이직일, 종사분야를 기록한 종업원(유흥접객원만 해당한다)명부를 비치하여 기록·관리하여야 한다(과태료 10만원/20만원/30만원).

하. 손님을 꺾어서 끌어 들이는 행위를 하여서는 아니 된다(영업정지 15일/1개월/3개월).

거. 업소 안에서 선량한 미풍양속을 해치는 공연·영화·비디오 또는 음반을 상영하거나 사용하여서는 아니 된다(영업정지 1개월/2개월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄).

너. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.(수질검사 기간 내 미이행시 영업정지 15일/1개월/3개월, 부적합 판정된 물을 계속 사용 시 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄).

1) 일부항목 검사: 1년(모든 항목 검사를 하는 연도는 제외한다) 마다 「먹는물 수질 기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

- 더.** 동물의 내장을 조리하는 경우에는 이에 사용하는 기계·기구류 등을 세척하여 살균하여야 한다(시정명령/영업정지 7일/15일).
- 리.** 식품접객업영업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다) 하여서는 아니된다. 다만, 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있다(영업정지 15일/2개월/3개월).
- 며.** 식품접객업영업자는 공통찬통과 소형찬기 또는 복합찬기를 사용하거나 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선을 위해 노력하여야 한다.
- 버.** 일반음식점영업자·휴게음식점영업자·단란주점영업자는 영업장안에 설치된 무대시설외의 장소에서 공연을 하거나 공연을 하는 행위를 조장·묵인하여서는 아니된다. 다만, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행하는 경우에는 그러하지 아니하다(영업정지 2개월/3개월/영업허가취소 또는 영업소폐쇄).
- 서.** 「야생동물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획한 야생동물을 사용한 식품을 조리·판매하여서는 아니된다(영업정지 1개월/2개월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄).
- 어.** 법 제15조제2항의 규정에 의하여 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 등을 사용·조리하여서는 아니된다(영업정지 15일/1개월/3개월).
- 저.** 조리·가공한 음식을 진열하고, 진열된 음식을 손님이 선택하여 먹을 수 있도록 제공하는 형태(이하 “뷔페”라 한다)로 영업을 하는 일반음식점영업자는 제과점영업자에게 당일 제조·판매하는 빵류를 구입하여 구입 당일 이를 손님에게 제공할 수 있다. 이 경우 당일 구입하였다는 증명서(거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관하여야 한다(시정명령/영업정지 7일/영업정지 15일).
- 처.** 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니된다(시정명령/영업정지 5일/10일).

- 키.** 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 아목에 따른 가격표에 표시된 내용과 달라서는 아니된다.

 - 1) 주재료가 다른 경우(영업정지 7일/15일/1개월)
 - 2) 중량이 30퍼센트 이상 부족한 것(영업정지 7일/15일/1개월)
 - 3) 중량이 20퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족한 것(시정명령/영업정지 7일/영업정지 15일)

티. 아목에 따른 가격표에는 불고기, 갈비 등 식육의 가격을 100그램당 가격으로 표시하여야 하며, 조리하여 제공하는 경우에는 조리하기 이전의 중량을 표시할 수 있다. 100그램당 가격과 함께 1인분의 가격도 표시하려는 경우에는 다음의 예와 같이 1인분의 중량과 가격을 함께 표시하여야 한다(시정명령/영업정지 7일/15일).

예) 불고기 100그램 ○○원(1인분 120그램 △△원)
 갈비 100그램 ○○원(1인분 150그램 △△원)

- 피.** 음식판매자동차를 사용하는 휴게음식점영업자 및 제과점영업자는 신고한 장소가 아닌 장소에서 그 음식판매자동차로 휴게음식점영업 및 제과점영업을 하여서는 아니 된다(시정명령/영업정지 7일/영업정지 15일).
- 히.** 법 제47조의2제1항에 따라 위생등급을 지정받지 아니한 식품접객업소의 영업자는 위생등급 지정업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 해서는 아니 된다(시정명령/영업정지 7일/영업정지 15일).
- 고.** 식품접객영업자는 「재난 및 안전관리 기본법」 제38조제2항 본문에 따라 경계 또는 심각한 위기경보(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따른 감염병 확산의 경우만 해당한다)가 발령된 경우에는 손님의 보건위생을 위해 해당 영업장에 손을 소독할 수 있는 용품이나 장치를 갖추 두어야 한다.
- 노.** 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 또는 제과점영업자는 건물 외부에 있는 영업장에서는 조리·제조한 음식류 등만을 제공해야 한다.

7. 행정제재

■ 관련규정 : 식품위생법 제71조 내지 제84조 규칙 제89조

▶ 행정제재의 종류

○ 행정처분(行政處分)

- 행정주체가 법규에 의거하여 구체적 사실에 대해 법집행(法執行)으로서 하는 공법상의 단독행위(시정명령, 품목제조정지, 품목류제조정지, 영업정지, 시설개수명령, 영업소폐쇄 등)

○ 벌칙(罰則)

- 국가 또는 지방자치단체의 법규에서 그 법규위반 행위에 대한 제재(制裁)로서 형벌이나 금전벌(징역, 벌금)

○ 과징금(過徵金)

- 국가가 국민에게 부과징수하는 금전 중에서 조세를 제외한 총징으로서 영업정지 등 행정처분에 갈음하여 금전으로 부담하는 것

○ 과태료(過怠料)

- 벌금이나 과료(科料)와 달리 형벌의 성질을 가지지 않는 법령위반에 대하여 과해지는 금전벌로서 행정상의 의무불이행의 경우 부과(건강진단, 위생교육의무 위반 등)

○ 벌금(罰金)

- 일정금액을 국가에 납부하게 하는 형벌로서 과료(科料)·몰수(沒收)와 더불어 재산형의 일종으로 과료보다 그 금액이 많다.

○ 과료(科料)

- 범인으로부터 일정액의 금액을 징수하는 형벌로서 벌금보다는 그 금액이 적고 비교적 경미한 범죄에 대해서 과해진다는 점에서 벌금과 다르다.

행정처분기준(규칙 제89조관련 별표 23)

가. 일반기준

1. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 위반행위가 영업정지에만 해당하는 경우에는 가장 중한 정지처분 기간에 나머지 각각의 정지처분 기간의 2분의 1을 더하여 처분한다.
2~3. (생략)
4. 위반행위에 대하여 행정처분을 하기 위한 절차가 진행되는 기간 중에 반복하여 같은 사항을 위반하는 경우에는 그 위반횟수마다 행정처분 기준의 2분의 1씩 더하여 처분한다.
5. 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준은 최근 1년간(법 제4조부터 제6조까지, 법 제8조, 법 제19조 및 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조 위반은 3년간으로 한다) 같은 위반행위(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품 등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)를 한 경우에 적용한다. 다만, 식품 등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다.
6. 제5호에 따른 처분 기준의 적용은 같은 위반사항에 대한 행정처분일과 그 처분 후 재적발일(수거검사의 경우에는 검사결과를 허가 또는 신고관청이 접수한 날)을 기준으로 한다.
7. 어떤 위반행위든 해당 위반 사항에 대하여 행정처분이 이루어진 경우에는 해당 처분 이전에 이루어진 같은 위반행위에 대하여도 행정처분이 이루어진 것으로 보아 다시 처분하여서는 아니 된다.
다만, 식품접객업자가 별표 17 제7호다목, 타목, 하목, 거목 및 버목을 위반하거나 법 제44조제2항을 위반한 경우는 제외한다.
8. 제1호 및 제2호에 따른 행정처분이 있는 후 다시 행정처분을 하게 되는 경우 그 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준을 적용함에 있어서 종전의 행정처분의 사유가 된 각각의 위반행위에 대하여 각각 행정처분을 하였던 것으로 본다.

9. 4차 위반인 경우에는 다음 각 목의 기준에 따르고, 5차 위반의 경우로서 가목의 경우에는 영업정지 6개월로 하고, 나목의 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다. 가목을 6차 위반한 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 하여야 한다.
 - 가. 3차 위반의 처분 기준이 품목 또는 품목류 제조정지인 경우에는 품목 또는 품목류 제조정지 6개월의 처분을 한다.
 - 나. 3차 위반의 처분 기준이 영업정지인 경우에는 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 영업정지 6개월 이상이 되는 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다.
 - 다. 식품등에 이물이 혼입된 경우로서 4차 이상의 위반에 해당하는 경우에는 3차 위반의 처분 기준을 적용한다.
 10. 조리사 또는 영양사에 대하여 행정처분을 하는 경우에는 4차 위반인 경우에는 3차 위반의 처분 기준이 업무정지이면 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 업무정지 6개월 이상이 되는 경우에는 면허취소 처분을 하여야 하고, 5차 위반인 경우에는 면허취소 처분을 하여야 한다.
 11. 식품등의 출입·검사·수거 등에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반행위가 해당 식품등의 제조·가공·운반·진열·보관 또는 판매·조리과정 중의 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분하여야 한다.
- 12~13. (생략)
14. 법 제86조에 따른 식중독 조사 결과 식품제조·가공업소, 식품판매업소 또는 식품접객업소에서 제조·가공, 조리·판매 또는 제공된 식품이 해당 식중독의 발생원인으로 확정된 경우의 처분 기준은 Ⅱ. 개별기준의 3. 식품접객업의 제1호다목 2)를 적용한다. <영업정지 1월과 해당 음식물 폐기/3월과 해당 음식물 폐기/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄, 해당 음식물 폐기>
 15. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이, 영업정지 또는 품목·품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위에서, 영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.

- 가~라. (생략)
- 마. 식품접객업소의 위반사항 중 그 위반의 정도가 경미하거나 고의성이 없는 사소한 부주의로 인한 것인 경우
 - 바. 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우로서 그 위반사항이 고의성이 없거나 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
 - 사. 식중독을 발생하게 한 영업자가 식중독의 재발 및 확산을 방지하기 위한 대책으로 시설을 개수하거나 살균·소독 등을 실시하기 위하여 자발적으로营业을 중단한 경우
 - 아. 식품등의 기준 및 규격이 정하여지지 않은 유독·유해물질 등이 해당 식품에 혼입 여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
 - 자. 별표 17 제7호머목에 따라 공통찬통, 소형찬기 또는 복합찬기를 사용하거나, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선을 위해 노력하는 식품접객업자인 경우. 다만, 1차 위반에 한정하여 경감할 수 있다.
- 차. 삭제 <2019.6.12.>
- 카. 그 밖의 식품 등의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
16. (생략)
17. 뷔페 영업을 하는 일반음식점영업자가 별표 17 제7호저목에 따라 빵류를 제공하고 그 사실을 증명하면 Ⅱ. 개별기준의 3. 식품접객업의 제7호가목1)에도 불구하고 표시사항 전부를 표시하지 아니한 경우라도 그 행정처분을 하지 아니할 수 있다.
 18. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.
 19. 행정처분의 기간이 소수점 이하로 산출되는 경우에는 소수점 이하를 버린다.

나. 행정처분의 개별기준(「식품위생법 시행규칙」 제89조[별표]23-식품접객업)

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조			
가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기
다. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것 또는 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것				
1) 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
2) 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
라. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
마. 법 제18조에 따른 안전성 평가 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 평가를 받지 아니하였거나 안전성 평가에서 식용으로 부적합하다고 인정된 것		영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
바. 수입이 금지된 것 또는 「수입 식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것		영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
사. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분(소분 대상이 아닌 식품 및 식품첨가물을 소분·판매하는 것을 포함한다)한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
2. 법 제5조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
3. 법 제6조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우	법 제71조, 법 제72조 및 법 제75조			
가. 식품등의 한시적 기준 및 규격을 정하지 아니한 천연첨가물, 기구등의 살균·소독제를 사용한 경우		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
다. 바륨, 포름알데히드, 울소톨루엔, 설펜아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기
라. 방사능잠정허용기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>마. 농약잔류허용기준을 초과한 농산물 또는 식육을 원료로 사용한 것(「축산물가공처리법」 등 다른 법령에 따른 검사를 받아 합격한 것을 원료로 사용한 경우는 제외한다)</p>		영업정지 1개월과 해당 식품 폐기	영업정지 3개월과 해당 식품 폐기	영업허가취소 또는 영업소폐쇄와 해당 식품 폐기
<p>바. 곰팡이독소 또는 패류독소 기준을 위반한 것</p>		영업정지 1개월과 해당 식품 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 식품 폐기 및 원료 폐기	영업허가취소 또는 영업소폐쇄와 해당 식품 폐기 및 원료 폐기
<p>사. 항생물질 등의 잔류허용기준(항생물질·합성항균제 또는 합성호르몬제)을 초과한 것을 원료로 사용한 것(「축산물가공처리법」 등 다른 법령에 따른 검사를 받아 합격한 것을 원료로 사용한 경우는 제외한다)</p>		영업정지 1개월과 해당 식품 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 식품 폐기 및 원료 폐기	영업허가취소 또는 영업소폐쇄와 해당 식품 폐기 및 원료 폐기
<p>아. 식중독균 검출기준을 위반한 것으로서</p> <p>1) 조리식품 등 또는 접객용 음용수</p> <p>2) 조리기구 등</p>		영업정지 1개월과 해당 식품 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 식품 폐기 및 원료 폐기	영업허가취소 또는 영업소폐쇄와 해당 식품 폐기 및 원료 폐기
<p>자. 산가, 과산화물가, 대장균, 대장균군 또는 일반세균의 기준을 위반한 것</p> <p>1) 조리식품 등 또는 접객용 음용수</p> <p>2) 조리기구 등</p>		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
<p>차. 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 것을 사용한 것</p>		영업정지 15일과 해당 식품 폐기	영업정지 1개월과 해당 식품 폐기	영업정지 2개월과 해당 식품 폐기
		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>1) 허용 외 식품첨가물을 사용한 것 또는 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 첨가물을 사용한 것</p> <p>2) 사용 또는 허용량 기준에 초과한 것으로서</p> <p>가) 30퍼센트 이상을 초과한 것</p> <p>나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 것</p> <p>다) 10퍼센트 미만을 초과한 것</p>		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄
<p>카. 식품첨가물 중 질소의 사용기준을 위반한 경우</p>		영업정지 15일과 해당 식품 폐기	영업정지 1개월과 해당 식품 폐기	영업정지 2개월과 해당 식품 폐기
<p>타. 이물이 혼입된 것</p> <p>1) 기생충 및 그 알, 금속(씻가루는 제외한다) 또는 유리의 혼입</p> <p>2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당한다) 사체의 혼입</p> <p>3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입</p>		영업정지 7일과 해당 식품 폐기	영업정지 15일과 해당 식품 폐기	영업정지 1개월과 해당 식품 폐기
<p>파. 식품조사처리기준을 위반한 것을 사용한 것</p>		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
<p>하. 식품등의 기준 및 규격 중 식품원료 기준이나 조리 및 관리기준을 위반한 경우로서(제1호부터 제3호까지에 해당하는 경우는 제외한다)</p>		영업정지 2일	영업정지 5일	영업정지 10일
		영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
		시정명령	영업정지 2일	영업정지 3일
		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 사료용 또는 공업용 등으로 사용되는 등 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 원료를 식품의 조리에 사용한 경우		영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
거. 그 밖에 가목부터 하목까지 외의 사항을 위반한 것		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
5. 법 제8조를 위반한 경우	법 제75조	시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
6. 법 제9조제4항을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
7. 법 제22조제1항에 따른 출입·검사·수거를 거부·방해·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우	법 제71조, 법 제74조 및 법 제75조			
가. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니하고 영업소를 이전한 경우		영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
나. 변경신고를 하지 아니한 경우로서				
1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)		영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
라. 시설기준 위반사항으로				
1) 유흥주점 외의 영업장에 무도장을 설치한 경우		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 일반음식점의 객실 안에 무대장치, 음향 및 반주시설, 특수조명시설을 설치한 경우		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
3) 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자가 방음장치를 하지 아니한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
마. 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
바. 시설기준에 따른 냉장·냉동시설이 없는 경우 또는 냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사결과 부적합 판정을 받은 경우를 포함한다)		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월
아. 그 밖의 가목부터 사목까지 외의 허가 또는 신고사항을 위반한 경우로서				
1) 시설기준을 위반한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
9. 법 제43조에 따른 영업 제한을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조			
가. 영업시간 제한을 위반하여 영업한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나. 영업행위 제한을 위반하여 영업한 경우		시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
12. 법 제51조를 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
12의2. 법 제72조제1항·제2항에 따른 압류·폐기를 거부·방해·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
13. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
14. 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조에 따른 금지행위를 한 경우	법 제75조	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	
15. 그 밖에 제1호부터 제14호까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항과 별표 17 제7호 자목·머목은 제외 한다)	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

과징금 제외 대상(식품접객업)

○ 행정처분의 개별기준(38p~46p) 중

가. 제1호가목·나목 또는 사목에 해당하는 경우

- 가목 : 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 나목 : 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 사목 : 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

나. 제8호마목에 해당하는 경우

- 마목 : 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우

다. 제10호가목1) 및 11)에 해당하는 경우

- 가목 1) : 유흥접객원을 고용하여 유흥접객행위를 하게 하거나 종업원의 이러한 행위를 조장하거나 묵인하는 행위를 위반한 경우

- 가목 11) : 일반음식점영업자가 음향시설을 갖추고 손님이 춤을 추는 것을 허용하는 행위를 위반한 경우

라. 제11호나목·다목 또는 라목에 해당하는 경우

- 나목 : 청소년유해업소에 청소년을 고용하는 행위를 한 경우
- 다목 : 청소년유해업소에 청소년을 출입하게 하는 행위를 한 경우
- 라목 : 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입하여 주류를 제공한 경우 포함)를 한 경우

마. 3차 위반사항에 해당하는 경우

바. 과징금을 체납 중인 경우

사. 성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 금지규정을 위반한 경우

※ 가목부터 바목까지(사목은 제외)의 규정에도 불구하고 「식품위생법 시행규칙 [별표23] 행정처분 기준 1. 일반기준 제15호」에 따른 경감대상에 해당하는 경우에는 과징금 처분을 할 수 있다.

(조리사)

위 반 사 항	근거법령	행 정 처 분 기 준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제54조 각 호의 어느 하나에 해당하게 된 경우	법 제80조	면허취소		
2. 법 제56조에 따른 교육을 받지 아니한 경우		시정명령	업무정지 15일	업무정지 1개월
3. 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우	법 제80조	업무정지 1개월	업무정지 2개월	면허취소
4. 면허를 타인에게 대여하여 사용 하게 한 경우	법 제80조	업무정지 2개월	업무정지 3개월	면허취소
5. 업무정지기간 중에 조리사의 업무를 한 경우	법 제80조	면허취소		

과징금 산정기준(식품위생법 시행령 제53조 관련)

1. 일반기준

- 가. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.
- 나. 영업정지에 같은 과징금부과의 기준이 되는 매출금액은 처분일이 속한 연도의 전연도의 1년간 총매출금액을 기준으로 한다. 다만, 신규사업·휴업 등으로 인하여 1년간의 총매출금액을 산출할 수 없는 경우에는 분기별·월별 또는 일별 매출금액을 기준으로 연간 총매출금액으로 환산하여 산출한다.
- 다~라. (생략)
- 마. 나목부터 라목까지의 규정에도 불구하고 과징금 산정금액이 10억원을 초과하는 경우에는 10억원으로 한다.

2. 과징금 기준

등급	연간매출액(백만원)	1일 과징금(만원)	등급	연간매출액(백만원)	1일 과징금(만원)
1	20 이하	5	14	750 초과 ~ 850 이하	94
2	20 초과 ~ 30 이하	8	15	850 초과 ~ 1,000 이하	100
3	30 초과 ~ 50 이하	10	16	1,000 초과 ~ 1,200 이하	106
4	50 초과 ~ 100 이하	13	17	1,200 초과 ~ 1,500 이하	112
5	100 초과 ~ 150 이하	16	18	1,500 초과 ~ 2,000 이하	118
6	150 초과 ~ 210 이하	23	19	2,000 초과 ~ 2,500 이하	124
7	210 초과 ~ 270 이하	31	20	2,500 초과 ~ 3,000 이하	130
8	270 초과 ~ 330 이하	39	21	3,000 초과 ~ 4,000 이하	136
9	330 초과 ~ 400 이하	47	22	4,000 초과 ~ 5,000 이하	165
10	400 초과 ~ 470 이하	56	23	5,000 초과 ~ 6,500 이하	211
11	470 초과 ~ 550 이하	66	24	6,500 초과 ~ 8,000 이하	266
12	550 초과 ~ 650 이하	78	25	8,000 초과 ~ 10,000 이하	330
13	650 초과 ~ 750 이하	88	26	10,000 초과	367

과태료의 부과기준(식품위생법 시행령 제67조 관련)

위 반 행 위	근거법령	과태료금액		
		1차	2차	3차
가. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호	20만원 이상 200만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		
나. 삭제 <2019. 3. 14.>				
다. 삭제 <2019. 3. 14.>				
라. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조 제2항제1호 의3	300만원	400만원	500만원
마. 삭제 <2016. 7. 26.>				
바. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조 제2항제3호	200만원	300만원	400만원
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제2항 제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제2항제1호	20만원	40만원	60만원
2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10만원	20만원	30만원
아. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자				
가) 종업원 수가 5명 이상인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		50만원	100만원	150만원
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30만원	60만원	90만원

위 반 행 위	근거법령	과태료금액		
		1차	2차	3차
나) 종업원 수가 4명 이하인 경우 (1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반 (2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30만원	60만원	90만원
2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		100만원	200만원	300만원
자. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호			
1) 위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20만원	40만원	60만원
2) 위생교육을 받지 않은 종업원		10만원	20만원	30만원
차. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제2항제1호	20만원	40만원	60만원
카. 법 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 않은 경우	법 제101조 제3항제2호	10만원	20만원	30만원
타.~너. (생략)				
더. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조 제2항제7호	20만원	40만원	60만원
러. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조 제2항제8호	200만원	300만원	400만원
머.~서. (생략)				

8. 벌 칙

가. 개 요

- 행정처분청의 행정처분과는 별개로 사법기관에서 행하고 그 적용은 일반적으로 검찰관 또는 사법경찰관(수사관)의 직접수사나 행정기관의 고발 등에 의해 수사 과정을 거쳐 검사의 기소절차와 법원(판사)의 판결에 의하여 결정

나. 양벌규정

- 식품위생법상 벌칙규정은 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제93조제3항 또는 제94조부터 제97조까지의 어느 하나에 해당하는 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인 또는 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)함(제100조)

다. 벌칙의 종류

- 제93조(벌칙) : 판매할 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·수입 또는 조리한자
 - ① 질병에 걸린 동물을 사용하여 조리한 자는 3년 이상의 징역
* 소해면상뇌증(광우병), 탄저병, 가금 인플루엔자
 - ② 다음의 원료 또는 성분 등을 사용하여 조리한 자는 1년 이상의 징역
* 마황, 부자, 천오, 초오, 백부자, 섬수, 백선퓌, 사리플
 - ③ 제1항 및 제2항의 경우 조리한 식품 또는 식품첨가물을 판매하였을 때에는 그 소매가격의 2배 이상 5배 이하에 해당하는 벌금을 병과(併科)
 - ④ 제1항 또는 제2항의 죄로 형을 선고받고 그 형이 확정된 후 5년 이내에 다시 제1항 또는 제2항의 죄를 범한 자가 제3항에 해당하는 경우 제3항에서 정한 형의 2배 까지 가중한다<신설, 2013.7.30>.
- 제94조(벌칙) : 제4조부터 제6조까지(위해식품등의 판매 등 금지)를 위반한 자,

제8조(제88조 준용하는 경우 포함)를 위반한 자, 제37조제1항을 위반한 자는 10년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있음

* 법 제93조제1항 및 제3항에 해당하는 경우는 제외

- 제95조(벌칙) : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과
 - 제43조에 따른 영업 제한을 위반한 자
 - 제72조(폐기처분 등) 제1항의 식품위생상의 위해를 제거하기 위한 식품 압류, 폐기 명령위반
- 제96조(벌칙) : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과
 - 조리사 고용 위반(제51조)
 - 영양사 고용 위반(제52조)
- 제97조(벌칙) : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
 - 무신고 영업 및 중요사항 변경·폐업 미신고(제37조제4항)
 - 영업자 지위승계 1개월 이내 미신고(제39조제3항)
 - 무자격자를 조리사, 영양사 명칭 사용(제55조)
 - 관계 공무원의 업소 출입·검사·수거·압류·폐기를 거부·방해 또는 기피한 자(제22조제1항, 제72조제1항·제2항)
 - 시설기준에 맞는 시설을 갖추지 못한 영업자(제36조)
 - 영업자가 지켜야 할 사항을 지키지 아니한 자. 다만, 경미한 사항을 위반한 자는 제외(제44조제1항)
 - 제75조제1항에 따른 영업정지 명령을 위반하여 계속 영업한 자(제37조제4항에 따라 영업신고를 한 자만 해당) 또는 같은 조 제1항 및 제2항에 따른 영업소 폐쇄명령을 위반하여 영업을 계속한 자
 - 제79조제1항에 따라 관계 공무원이 부착한 봉인 또는 게시문 등을 함부로 제거하거나 손상시킨 자
- 제98조(벌칙) : 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금
 - 제44조제3항을 위반하여接客행위를 하거나 다른 사람에게 그 행위를 알선한 자

9. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

가. 목적(법 제1조)

- 식품 등에 대하여 올바른 표시·광고를 하도록 하여 소비자의 알 권리를 보장하고 건전한 거래질서를 확립함으로써 소비자 보호에 이바지함

나. 정의(법 제2조)

- “식품”이란 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것은 제외한다)
- “표시”란 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물(이하 “식품 등”이라 한다) 및 이를 넣거나 싸는 것(그 안에 첨부되는 종이 등을 포함한다)에 적는 문자·숫자 또는 도형
- “광고”란 라디오·텔레비전·신문·잡지·인터넷·인쇄물·간판 또는 그 밖의 매체를 통하여 음성·음향·영상 등의 방법으로 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위
- “영업자”란 「식품위생법」제37조제1항에 따라 허가를 받은 자 또는 같은 조 제4항에 따라 신고하거나 같은 조 제5항에 따라 등록을 한 자
 - 식품조사처리업, 단란주점영업, 유흥주점영업(이하 “허가”)
 - 즉석판매제조·가공업, 식품운반업, 식품소분·판매업, 식품냉동·냉장업, 용기·포장류제조업, 휴게음식점영업, 일반음식점영업, 위탁급식영업, 제과점영업(이하 “신고”)
 - 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업(이하 “등록”)을 말한다.

다. 표시의 기준(법 제4조)

1) 식품, 식품첨가물 또는 축산물

- 제품명, 내용량 및 원재료명, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한, 식품유형, 품목보고번호, 성분명 및 함량, 용기·포장의 재질, 조사처리(照射處理) 표시, 보관방법 또는 취급방법, 식육(食肉)의 종류, 부위 명칭, 등급 및 도축장명, 포장일자

2) 기구 또는 용기·포장

- 재질, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항

라. 표시의무자(법 제4조제2항)

○ 일반음식점영업자는 표시의무자는 아니나 [(법 제4조)“표시의 기준”]의 내용이 표시되지 않은 식품등을 조리 등에 사용하거나 사용하기 위하여 영업장에 저장, 보관 등을 하여서는 아니 된다.

마. 행정제재(규칙 제16조 별표 7)

「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업

위 반 행 위	근거 법조문	행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가 법 제4조제3항을 위반한 경우	법 제14조부터 제16조까지			
1) 식품·축산물·식품첨가물(수입품을 포함한다)에 대한 표시사항을 위반한 경우로서				
가) 표시사항 전부를 표시하지 않은 것을 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
나) 수입식품등에 한글표시를 하지 않은 것을 사용한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
2) 제조연월일, 산란일 또는 유통기한 표시기준을 위반한 경우로서				

위 반 행 위	근거 법조문	행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가) 제조연월일, 산란일, 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하지 않은 것을 사용한 경우(제조연월일, 산란일, 유통기한 또는 품질유지기한을 표시해야 하는 식품등만 해당한다)		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기
나) 제조연월일, 산란일 표시기준을 위반하여 유통기한을 연장한 경우		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
다) 제품에 표시된 제조연월일 또는 유통기한을 변조한 경우(가공 없이 포장만을 다시 하여 변조 표시한 경우를 포함한다)		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
나. (생략)				
다. 법 제9조제3항을 위반한 경우로서 실증자료 제출을 요청받은 자가 실증자료를 제출하지 않은 경우	법 제14조	시정명령		
라. 법 제14조에 따른 시정명령을 이행하지 않은 경우	법 제16조	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
마. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	법 제16조	영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
바. 그 밖에 가목부터 마목까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제31조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항은 제외한다)	법 제14조 및 제16조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

10. 청소년보호

가. 개요

- 19세 미만의 자(2021년도에는 생일에 관계없이 2003년 1월 1일 이후 출생자)인 청소년에게 유해한 약물이 유통되는 것과 유해업소에 출입하는 것 등을 규제하고 기타 각종 유해환경으로부터 보호·구제를 목적으로 한 청소년보호법이 제정 운영되고 있으며, 식품위생법 또한 각종 유해행위로부터 청소년을 보호하기 위하여 법률에서 영업자준수사항으로 규정
- 유해한 약물이란 함은 술·담배·향정신성의약품·마약·환각물질 등을 말하며, 유해업소라 함은 허가·신고 등의 여부에 불구하고 실제로 이루어지고 있는 영업행위를 기준하여 구분하고 있으며, 청소년보호법에서는 청소년의 출입과 고용이 금지되는 업소 그리고 청소년의 고용이 금지되는 업소로 분류
- 식품접객업 중 유흥주점영업과 단란주점영업은 '청소년출입·고용금지업소'에 해당되며 일반음식점 중 음식류의 조리·판매보다 주로 주류 판매를 목적으로 하는 소주방·호프집·카페 등의 영업형태로 운영되는 업소는 '청소년고용금지업소'에 해당
- 청소년보호법에서는 청소년에 대한 유해환경 규제에 관한 형사처벌에 있어 다른 법률에 우선 적용

나. 주류 등 판매업소의 청소년 대상 판매금지 표시 의무

- 청소년보호법 제28조제5항에 의거, 주류 또는 담배를 판매하는 자는 그 판매업소에 청소년을 대상으로 주류 또는 담배 판매 금지라는 내용을 표시하도록 의무화하고 있음

○ 표시방법

구분	표시문구	표시크기	게시장소
「주류 면허 등에 관한 법률」에 따른 주류 소매업의 영업자	19세 미만 청소년에게 술 판매 금지	표시문구는 한면이 40cm 이상, 다른 한면이 10cm 이상인 직사각형 안에 외관상 충분히 식별이 가능한 크기	영업장 안의 가장 잘 보이는 곳에 표시
「담배사업법」에 따른 담배 소매업의 영업자	19세 미만 청소년에게 술 판매 금지		

○ 표시의무 위반시 처분

구분	위반시	시정명령 미이행시	
		1차	2차
청소년 주류·담배 판매 금지 표시 의무 미이행 영업자	시정명령 (표시부착 명령, 표시방법 변경)	100만원	300만원

다. 청소년 관련 행위규제 및 행정제재

■ 식품위생법

- 청소년 관련 유해행위에 대한 형사처벌은 청소년보호법(법 6조)이 우선 적용되는 것과 관련 식품위생법 벌칙 규정에서는 이에 대한 양형을 규정하고 있지 아니하며, 행정제재로서 다음과 같이 각 위반유형별로 영업정지에서 영업소 폐쇄까지 규정
 - 반공익적 사범 성격을 감안 영업정지에 갈음하는 과징금 부과대상에서 모두 제외

〈행정제재〉

- 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥접객행위를 하게 하는 행위 : 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
- 청소년유해업소에 청소년을 고용하는 행위 : 영업정지 3월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
- 청소년유해업소에 청소년을 출입하게 하는 행위 : 영업정지 1월/영업정지 2월/영업정지 3월
- 청소년에게 주류를 제공하는 행위 : 영업정지 2월/영업정지 3월/영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄

■ 청소년보호법

- 청소년보호법에서는 법규 위반행위로 인하여 이득을 취한 자에 대하여 유형별로 1천만원 이하의 과징금 부과와 벌칙을 적용
- 다만, 과징금의 경우 동법(법 제54조제2항 단서)에서 '다른 법률의 규정에 의한 영업 취소·영업정지·과징금부과 등 행정처분이 이루어진 경우에는 과징금을 부과하지 아니한다.'
- 식품위생법에서 행정처분이 이루어진 경우에는 청소년보호법 위반에 따른 과징금 부과대상에서 제외

<과징금>

- 청소년유해업소(소주방, 호프, 카페 등 주로 주류를 조리·판매하는 업소) 청소년 고용금지 위반 : 1명 1회 고용마다 500만원
- 영리 목적 청소년으로 하여금 손님을 거리에서 유인하는 행위를 하게 하는 행위 : 위반 횟수마다 300만원
- 청소년유해업소에 청소년을 출입시키는 행위 : 출입 허용 횟수마다 300만원
- 청소년에게 주류·담배 판매행위 금지 위반 : 위반 횟수마다 주류 판매자 100만원, 담배판매자 100만원

<벌금>

- 영리 목적 청소년으로 하여금 손님과 함께 술을 마시거나 노래 또는 춤 등으로 손님의 유흥을 돋구는接客행위를 하거나 동 행위 알선·매개행위와 영리 또는 흥행목적으로 청소년에게 음란한 행위를 하게 하는 행위 : 10년 이하의 징역
- 청소년을 유해업소에 고용한 자 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- 청소년의 출입·고용금지업소에 청소년을 출입시킨 자 : 2년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금
- 청소년에게 주류·담배를 판매한 자 : 2년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금
- 영리 목적 청소년으로 하여금 손님을 거리에서 유인하게 하는 행위 : 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

일반음식점 관련 주요 법령 제도

1. 「최종지불가격」 표시제

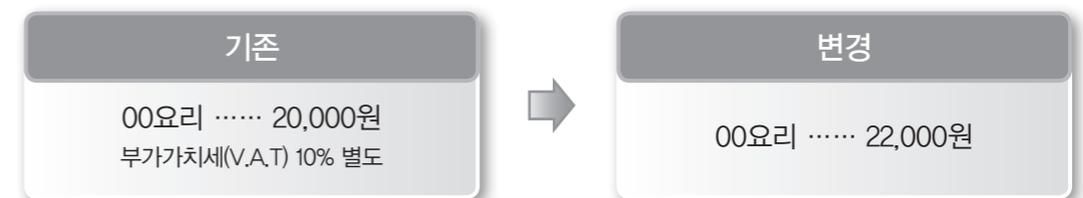
■ 「최종지불가격」의 개요

- 「최종지불가격」이란?
 - 음식점 등에서 메뉴가격을 표시할 때 손님이 실제로 지불해야 하는 최종가격으로 부가가치세, 봉사료 등이 포함된 가격을 말합니다.
- 시행목적은?
 - 소비자에게 정확한 가격 정보를 제공함으로써 이용편의 도모와 알 권리를 보장하기 위함입니다.
- 시행시기는?
 - 2013. 1. 1부터 시행되었습니다.

■ 표기방법

- 기존의 가격표기 방식과는 어떻게 다른가?
 - 「최종지불가격표시제」는 소비자에게 정확한 가격 정보를 제공하기 위해 메뉴판 가격표기 시 부가세, 봉사료 등 별도 표기를 금지한 것입니다. 따라서 기존에 음식가격 외 부가세, 봉사료 등을 별도로 표기한 업소에서는 이를 음식가격에 환산해서 소비자가 실제 지불해야 하는 금액으로 표기해야 합니다.

<지불 가격 표시 예시>



적용대상

- 어떤 업소들이 적용을 받나?
 - 음식점, 커피점, 주점(유흥, 단란) 등 모든 식품접객업소(급식제외)가 대상입니다. 다만 기존부터 음식가격에 부가세 등을 포함한 최종지불가격으로 표기한 업소는 기존 방식대로 표기하시면 됩니다.

미이행시 조치

- 「최종지불가격표시제」를 이행하지 않았을 시 처분내용은?
 - 시정명령(1차) - 영업정지 7일(2차) - 영업정지15일(3차)의 행정처분이 됩니다.

기타사항

- 중국음식점에서 자장면 5,000원으로 표기하고 표기된 대로 요금을 받고 있는데 부가세를 추가 포함한 5,500원으로 변경해야 하는지?
 - 아닙니다. 이미 기존부터 음식가격에 부가세 등을 포함한 가격을 받아 오던 업소의 경우는 기존 표기방식 대로 유지하면 됩니다.

2. 「식육100g당」 가격표시제

「식육100g당 가격표시」개요

- 「식육100g당 가격표시제」란?
 - 음식점에서 판매하는 등심, 갈비 등 식육의 가격을 100g당 가격으로 표기하도록 의무화한 제도입니다.
- 시행목적은?
 - 1인분에 해당하는 중량이 업소마다 달라 가격비교가 쉽지 않았는데 이를 100g당으로 통일하여 소비자의 가격비교 편의성 제고와 알 권리를 보장하기 위한 것입니다.
- 시행시기
 - 2013. 1. 1부터 시행되었습니다.

표기방법

- 식육100g당 가격을 어떻게 표기하는지?
 - 표기의 기준을 100g당 가격으로 통일하되, 1인분에 해당하는 중량과 가격을 100g 가격과 함께 표기할 수도 있습니다.

〈100g당 가격표시 예시〉

기존	변경
갈비 1인분 200g 20,000원	갈비 1인분 100g 10,000원
등심 150g 33,000원	등심 100g 22,000원 (1인분 150g 33,000원)

- 100g으로 환산하면 “원” 단위가 나오는데 어떻게 표기하는지?
 - 가격표시의 금액기준은 “십원”단위 입니다. 따라서 “원”단위는 버리고 표기하셔야 합니다.
- 1인분에 9,900원으로 무한정 제공하는 고기뷔페의 경우는 어떻게 표시하나?
 - 고기뷔페처럼 이용인원을 기준으로 가격을 일괄 적용하는 경우 해당되지 않습니다.

표기대상

- 표기대상 메뉴에는 어떤 것들이 있나?
 - 삼겹살이나 등심 등 주로 생고기를 소비자가 직접 구워먹는 형태의 메뉴들이 표기 대상이 되며, 조리가 완료된 상태로 제공되는 메뉴들은 의무표기 대상이 아닙니다.

〈표시대상 메뉴 예시〉	〈적용제외 되는 메뉴 예시〉
<ul style="list-style-type: none"> • 생고기(소고기, 돼지고기, 곱창 등)를 구워먹는 경우 • 양념된 갈비, 불고기 등 손님이 직접 조리해 먹는 경우 • 요리(샤브샤브 및 닭갈비 등)의 고기 추가 주문 시 제공되는 고기 • 애벌(훈제 등)구이 된 고기를 다시 조리해 먹는 경우 	<ul style="list-style-type: none"> • 탕, 찜, 찌개, 보쌈, 족발(닭발), 육회, 스테이크, 돈까스, 바베큐 등 조리가 완료되어 바로 섭취 가능한 형태로 제공되는 품목 • 샤브샤브, 닭갈비 등 야채가 포함되어 제공되는 품목 제외(단, 추가고기는 표시대상) • 1마리 단위로 제공되는 닭, 오리 등

미이행시 조치

- 「식육100g당 가격표시제」를 이행하지 않을 시 처분내용은?
 - 시정명령(1차) - 영업정지 7일(2차) - 영업정지 15일(3차)의 행정 처분이 됩니다.

3. 「옥외가격」 표시제

「옥외가격표시」의 개요

- “옥외”의 인정범위는?
 - 손님이 영업소에 들어가기 전 밖에서 육안으로 확인할 수 있는 외부 공간(예를 들어 실외의 출입문, 창문, 외벽면 등)을 말합니다.
- 시행목적?
 - 음식점 가격에 대한 사전 정보 제공으로 소비자의 이용편의를 도모하고 동종 영업소간 건전한 가격경쟁을 유도하기 위함입니다.
- 시행시기는?
 - 2013.1.31일 부터 시행 되었습니다.
- 적용대상은?
 - 영업장 신고면적이 150㎡(45평)이상인 일반음식점과 휴게음식점이 해당됩니다.

표시품목

- 전체 메뉴를 표시해야 하는지?
 - 해당 영업소에서 제공하는 메뉴 중 최소 5개 이상 표시하여야 하며, 메뉴가 5가지 미만일 경우는 모두 표시하여야 합니다. 또한 독립적인 이용이 가능한 메뉴라야 하며, 서비스의 단위가 1인분이 아닌 경우 주문 가능한 최소단위 인원과 가격을 표시할 수 있습니다.

표시규격 및 방법

- 옥외가격 표시의 규격 및 표기방법은?
 - 옥외광고물 등 관리법 및 관련 조례에 위반되지 않는 방법으로 하여야 하며, 외부가격 표시물에 가격과 내용에 변동이 있을 경우에는 수정해야 합니다. 또한

품목명, 품목별 가격 정보와 무관한 사항은 표시할 수 없으며, 규격은 가로 200mm 이상 330mm이하, 세로 600mm 이하로 표시해야 합니다.

※ 「옥외광고물 등 관리법」 등 관련 법령 및 지자체 조례에 위반 되지 않는 방법으로 표시

표시장소

- 옥외가격표시 장소는?
 - 영업소의 입구나 주출입문 주변 등 소비자가 외부에서 쉽게 볼 수 있는 곳에 게시하거나, 창문 또는 외벽면 등 건물 밖 도로상에서 보이는 위치에 부착하시면 됩니다.
- 집합건물의 고층 또는 지하에 위치하는데 어디에 표시하나?
 - 영업소 이동통로(예:1층 로비, 1층 엘리베이터 입구 등)에도 게시 가능합니다.
- 백화점 푸드코트는 어디에 표시하나?
 - 푸드코트 등 별도 출입문이 없는 음식점의 경우 계산대 주변에 게시할 수 있습니다.

미이행시 조치

- 건물외부(도로 등)에 “배너”나 “이젤” 또는 “현수막”을 활용해 표기해도 되는지?
 - 「옥외광고물 관리법 시행령」 제12조제7항에서 이동가능한 형태의 광고물 설치를 금지하고 있으므로 외부 도로 등에 배너나 이젤 등을 활용한 표시는 처벌대상이 됩니다.

음식점 원산지 표시제

음식점에서 조리·판매용으로 사용하는 식재료 중 24종에 대하여 일정 기준에 따라 원산지를 표시하도록 의무화한 제도

※ 관련법 : 『농수산물 원산지 표시에 관한 법률』

1. 원산지 표시대상

표시대상 : 일반음식점, 휴게음식점, 집단·위탁급식소

표시품목

품 목	표 시 대 상
쇠 고 기	식육, 포장육, 식육가공품 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것 ※ 국내산은 식육의 종류(한우, 육우, 젓소)를 함께 표시
돼지고기	식육, 포장육, 식육가공품 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
닭 고 기	식육, 포장육, 식육가공품 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
오리고기	식육, 포장육, 식육가공품 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
양 고 기	식육, 포장육, 식육가공품 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
염소고기(유산양 포함)	식육, 포장육, 식육가공품 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
쌀	밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀 ※ 쌀 가공품을 포함하며, 쌀에는 찹쌀, 현미 및 찌쌀을 포함한다
배추김치	배추(얼 갈이배추, 봄동배추 포함) 및 고춧가루를 포함하여 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
콩	두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩국수, 콩비지에 사용하는 콩
수산물	넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어(민물장어), 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미 ※ 해당 수산물 가공품 포함 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것
살아있는 수산물	조리하여 판매·제공하기 위하여 수족관 등에 보관·진열하는 살아있는 수산물

※ 국내산 쇠고기 식육 종류

- 한우 : 우리나라 고유인 소품종으로 갈색 소
- 육우 : 육용종, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소로 고기생산을 주된 목적으로 사육된 소
- 젓소 : 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소로 우유생산을 주된 목적으로 사육된 소

※ 식육가공품 관련 용어정의 :

- 〈식육을 원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 등을 말함〉
- 양념육류(육지물) : 식육에 식염, 조미료, 향신료 등으로 양념하고 냉장 또는 냉동한 것으로 육함량 60%이상의 것을 말함(뼈가 붙어 있는 것도 포함)
 - 분쇄가공육제품 : 식육(장기류는 제외한다)을 세절 또는 분쇄하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 혼합한 것을 성형하거나 또는 동결, 절단하여 냉장, 냉동한 것이나 혼연, 열처리 또는 튀긴 것으로서 햄버거패티류, 미트볼류, 가스류 등을 말함(육함량 50%이상의 것)
 - 갈비가공품 : 식육의 갈비부위(뼈가 붙어있는 것에 한함)를 정형하여 향신료 및 조미료 등으로 양념하고 혼연하거나 열처리한 것을 말함.
 - 식육추출가공품 : 식육동물성 소재를 원료로하여 물로 추출한 것이나 이에 식육이나 다른 식품 또는 식품첨가물 등 부원료를 가하여 가공한 것을 말함(다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외함)

2. 원산지 표시방법

일반음식점

- 영업장 면적에 상관없이 모든 메뉴판, 게시판에 표시(하나만 사용할 경우 그 하나만 표시)
- 영업장의 특성상 일정규격 이상의 “원산지표시판”을 별도 제작하여 업소 내에 부착되어 있는 가장 큰 게시판 옆 또는 아래에 소비자가 잘 보일 수 있도록 부착하는 경우에는 메뉴판, 게시판의 원산지표시 생략 가능
 - 원산지표시판 표제: “원산지 표시판”
 - 표시판 크기: 가로 × 세로(또는 세로 × 가로) 29cm × 42cm 이상
 - 글자크기: 60포인트 이상
 - 글자색: 바탕색과 다른 색으로 선명하게 표시
 - 표시위치: 업소 내에 부착되어 있는 가장 큰 게시판(크기가 같은 경우 모든 게시판이 해당)의 옆 또는 아래에 부착, 게시판을 사용하지 않을 경우 업소의 주 출입구 입장 후 정면에 부착
- 취식(取食)장소가 벽(공간을 분리할 수 있는 칸막이 등을 포함)으로 구분된 경우 취식

장소별로 원산지게시판 또는 원산지표시판 부착. 다만 부착이 어려울 경우 원산지 매뉴판 반드시 제공

원산지표시 글자크기

- 글자크기는 메뉴판이나 게시판 등에 적힌 음식명 글자크기와 같거나 크게 표기

냉(동)장고 보관 축산물도 원산지 표시

- 제품 포장재에 표시하거나, 냉장(동)고 앞면에 일괄하여 표시

축산물 원산지 증명서류 보관

- 축산물 원산지가 기재된 영수증이나 거래명세서 등을 매입일로부터 6개월간 비치·보관
 - ※ 영수증, 거래명세서, 도축검사증명서, 등급판정서, 수입검사필증 보관

3. 원산지 표시대상별 표시방법

축산물 원산지 표시방법

- 국내산의 경우 ‘국내산’으로 표시하고, 외국산의 경우 해당 국가명을 표시하고, 원산지가 다른 축산물을 섞은 경우에는 그 사실을 표시함
- 원산지 표시대상을 조리하여 배달을 통해 판매·제공하는 경우 포장재에 표시
 - ※ 포장재에 표시하기 어려운 경우 전단지, 스티커, 영수증 등에 표시할 수 있음

- **국내산의 경우(국내산 쇠고기의 경우는 식육의 종류까지 표시)**
 - 소갈비(국내산 한우), 등심(국내산 육우)
 - 삼겹살(국내산), 삼계탕(국내산), 양념치킨(국내산), 훈제오리(국내산)
- **외국산의 경우(해당 국가명 표시)**
 - 소갈비(미국산), 등심(호주산)
 - 삼겹살(덴마크산), 삼계탕(미국산), 양념치킨(미국산)
- **원산지가 다른 축산물을 섞은 경우**
 - 갈비탕(국내산 한우와 호주산을 섞음), 설렁탕(육수 국내산 한우, 고기 호주산)
 - 고추장돼지불고기(국내산과 미국산을 섞음), 닭갈비(국내산과 미국산을 섞음)
- **국내산 뼈에 수입산 갈비살을 붙인 경우**
 - 소갈비 : 소갈비(호주산) 또는 소갈비(갈비뼈 국내산 한우와 쇠고기 호주산 섞음)
 - 돼지갈비 : 돼지갈비(미국산) 또는 돼지갈비(갈비뼈 국내산과 돼지고기 미국산 섞음)

쌀, 배추김치, 콩

품목	구분	표시 방법 (예)
쌀	국내산	밥(쌀 : 국내산), 누룽지(쌀 : 국내산), 죽(쌀 : 국내산)
	외국산	밥(쌀 : 미국산), 죽(쌀 : 중국산)
	국내산과 외국산을 섞은 경우	밥(쌀 : 국내산과 중국산 쌀 섞음)
배추김치	고춧가루를 사용한 배추김치	배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 중국산)
	고춧가루를 사용하지 않은 배추김치	배추김치(배추 : 국내산)
	외국에서 제조·가공한 배추김치	배추김치(중국산) * 해당 국가명 표시
콩	국내산	두부(콩 : 국내산), 콩국수(콩 : 국내산)
	외국산	두부(콩 : 중국산), 콩국수(콩 : 미국산)

수산물

- 국내산의 경우 ‘국산’, ‘국내산’, ‘연근해산’으로 표시하고, 원양산의 경우 ‘원양산’, ‘원양산(해역명)’으로 표시함
- 외국산의 경우 해당 국가명을 표시하고, 원산지가 다른 동일품목을 섞은 경우 그 사실을 표시함

- **국내산, 원양산의 경우**
 - 광어회(국내산), 참돔구이(원양산), 광어매운탕<원양산(태평양산)>
- **수입산의 경우(수입국가명 표시)**
 - 참돔회(일본산), 장어구이(중국산), 추어탕(중국산)
- **국내산과 수입산을 섞은 경우**
 - 모듬회(광어 : 국내산, 우럭 : 중국산, 참돔 : 일본산), 낙지볶음(국내산과 중국산을 섞음)

기타 표시사항

- 원산지가 같은 경우 일괄표시 가능

- 우리업소에서는 “국내산 쌀”만 사용합니다.
- 우리업소에서는 “국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치”만 사용합니다.
- 우리업소에서는 “국내산 한우 쇠고기”만 사용합니다.
- 우리업소에서는 “국내산 넙치”만 사용합니다.

- 다른 원료(품목)를 섞은 경우 각각의 원산지를 표시

- 햄버거스테이크(쇠고기 : 국내산한우, 돼지고기 : 덴마크산)
- 모듬회(광어 : 국내산, 우럭 : 중국산, 참돔:일본산)

- 국내산 원료(품목)를 사용한 경우 “국내산”으로 표시하는 대신 이를 생산한 시·도 명이나 시·군·자치구명으로 표시할 수 있다.
- 쇠고기·돼지고기·닭고기·오리고기의 식육가공품을 사용한 경우 그 가공품에 사용된 원료의 원산지를 표시한다. 다만, 식육가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우 그 포장재에 적힌 원산지를 표시할 수 있다.
[예시] 햄버거(쇠고기: 국내산), 양념불고기(쇠고기: 호주산)

잘못된 원산지 표시사례

- 쇠고기(미국산, 호주산), 돼지고기(국내산, 벨기에산, 칠레산)
- 배추김치(국내산/중국산), 미꾸라지(국내산, 중국산)
- 원산지를 표시할 때 여러 수입국가명을 나열해 표시하는 것은 잘못된 표시로 “혼동표시”에 해당되어 처벌 대상으로 ‘고발’조치됨

4. 원산지 표시위반시 처벌

원산지 혼동표시 및 위장판매

- 원산지 혼동우려 표시 :
원산지 표시란에는 원산지를 바르게 표시하였으나 포장재·팻말·홍보물 등 다른 곳에 이와 유사한 표시를 하여 원산지를 오인하게 하는 표시
(예시) - 원산지 표시란에는 수입 국가명으로 표시하고 인근에 설치된 현수막 등에는 “국산만 취급”, “국내산 한우만 취급”등의 표시·광고를 한 경우
- 게시판 등에는 “국산 김치만 사용합니다”로 일괄 표시하고 원산지 표시란에는 수입국가명으로 표시하여 사용하는 경우
- 원산지 표시란에는 여러 수입국가명을 나열하고 실제로는 판매가격이 낮거나 소비자가 기피하는 수입국가명을 판매하는 경우
- 원산지 위장판매 :
원산지 표시를 잘 보이지 않도록 하거나, 표시를 하지 않고 판매하면서 사실과 다르게 원산지를 알리는 행위 등
(예시) - 수입국가명의 원산지를 표시하지 않고 판매하면서 원산지가 어디냐고 물을 때 국내산이라고 대답하는 경우
- 진열장에는 국내산만 원산지를 표시하여 진열하고, 판매시에는 냉장고에서 원산지 표시가 안된 수입산을 꺼내 주는 경우

위반시 처분사항

- 원산지 거짓(혼동)표시 : 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금,
※ 2년간 2회 이상 위반 시 그 위반금액의 5배 이하의 과징금 추가 부과(최대 3억원까지)
- 원산지 미표시 위반 : 1천만원 이하 과태료부과

2회이상 적발시 인터넷에 업소명 등 공개

- 원산지 미표시 과태료 부과기준

위 반 내 용	1차위반	2차위반	3차위반
쇠고기의 원산지를 표시하지 않은 경우	100만원	200만원	300만원
쇠고기 식육의 종류만 표시하지 않은 경우	30만원	60만원	100만원
돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기 또는 염소고기, 쌀, 배추 또는 고춧가루, 콩의 원산지를 표시 하지 않은 경우	품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미의 원산지를 표시하지 않은 경우	품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
살아있는 수산물의 원산지 미표시	5만원 이상 1,000만원 이하		
법 제6조제5항을 위반하여 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	100만원	200만원	400만원
법 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 경우	100만원	300만원	500만원
법 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 않은 경우	20만원	40만원	80만원
법 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 않은 경우	30만원	60만원	100만원

○ 원산지 표시방법 위반 과태료 부과기준

위 반 내 용	1차위반	2차위반	3차위반
쇠고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	25만원	100만원	150만원
쇠고기 식육의 종류의 표시방법만 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기, 쌀, 배추 또는 고춧가루, 콩의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
살아있는 수산물의 원산지 표시방법을 위반한 경우	농산물의 원산지표시에 관한법을 시행령 (별표)2) 제2호나목 12) 및 제3호가목의 기준에 따른 부과금액의 100분의 50		

5. 수입 쇠고기·수입 돼지고기 이력번호 표시(게시)제도

- 관련법률 : 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제18조제4항 및 영 제1항6조
- 대상업소 : 수입 쇠고기·수입 돼지고기 취급업소 중
 - 「식품위생법」에 따른 영업장 면적 700㎡ 이상인 일반음식점 및 휴게음식점
- 대상품목 : 이력번호가 부여된 수입쇠고기(부산물 제외)
 - * 이력번호 : 이력관리대상축산물의 이력을 관리하기 위하여 농림축산식품부장관이 이력관리대상축산물에 부여하는 번호
- 업종별 표시(게시) 방법
 - ① 이력번호가 기재된 영수증 또는 거래명세서 확인 및 1년간 보관
 - ② 다음 중 하나의 방법을 이용하여 영업장 또는 인터넷에 게시·표시
 - 1) 메뉴판 또는 메뉴게시판 2) 거래명세서 또는 거래영수증
 - 3) 수입신고필증 4) 이력관리대상축산물 이력관리시스템 출력물
 - 5) 별도 게시판 또는 팸말
 - 6) 인터넷 홈페이지(해당 영업장 정보가 포함된 홈페이지)

7) 「축산물위생관리법」 제6조제2항에 따른 제품 표시사항을 포함한 스티커 또는 라벨

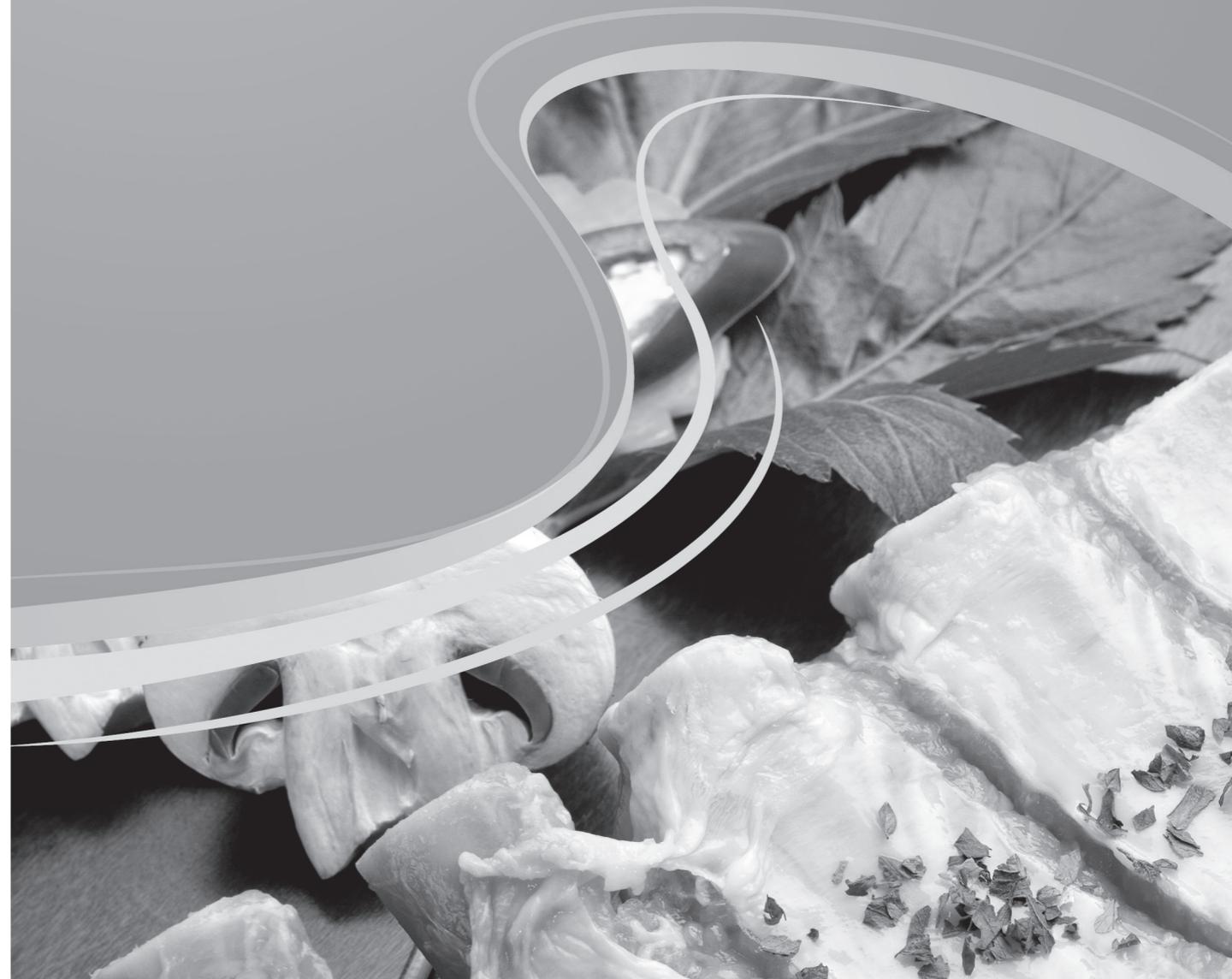
* 이력번호를 메뉴판, 메뉴게시판 또는 인터넷 홈페이지 이외의 방법으로 게시하는 경우 계산대, 출입문 주변 등 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 장소에 게시

- ③ 이력관리대상축산물을 공급받은 일자를 기준으로 7일 이내에 모두 게시하고, 해당 이력관리대상축산물을 소진한 시점까지 게시. 다만, 영업자가 공급받은 이력관리대상축산물 모두를 게시하기 어려운 경우 음식으로 판매·제공할 때 게시하는 것도 가능
- ④ 이력번호가 다른 2개 이상의 이력관리대상축산물을 사용하는 경우에는 모든 이력번호를 표시

〈과태료 부과기준〉

위 반 행 위	위반 횟수별 과태료 금액(만원)			
	1차	2차	3차	4차 이상
이력번호의 게시 또는 표시를 하지 않거나 거짓으로 한 경우	70	140	280	500

Ⅱ. 식중독예방 및 위생관리



II. 식중독예방 및 위생관리



제 1 장 식중독예방

1. 식중독의 이해

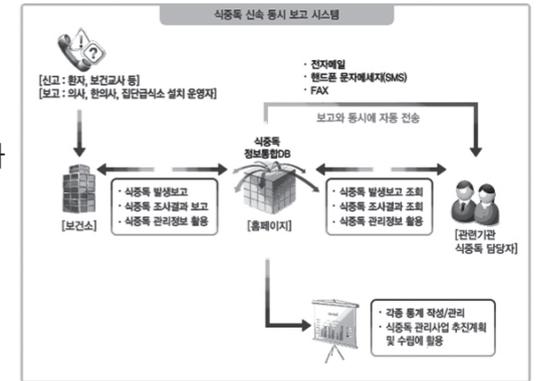
- 식중독이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다. (「식품위생법」 제2조제14호)
- 세계보건기구(WHO)에서는 “집단식중독”을 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로서 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상의 사람이 유사한 질병을 경험한 사건으로 규정한다.
- 식중독 발생원인 조사 절차에 관한 규정 제정 고시(2019-94호)

〈Q&A〉 식중독 증세는?

- 음식물을 섭취한 뒤 빠르면 1~5시간, 길게는 3일~7일 내에 구토, 복통, 설사 등의 증세가 나타나며, 식중독균 종류에 따라 오심, 구토, 설사, 발열, 근육통, 두통 등이 동반될 수 있습니다.
- * 오심 : 구토가 급박한 느낌을 말하며, 보통 구토가 오기 전에 먼저 나타나거나 혹은 구토에 동반되어 나타나는 현상
- 주의) 식중독 증세는 식중독균의 종류에 따라 다르게 나타나므로 정확한 판정을 받기 위해서는 가까운 보건소 또는 병·의원을 방문하여 진료를 받아야 합니다.

〈Q&A〉 식중독 관리 및 보고체계

1. 식중독 의심 신고·보고 → 특별자치시장·시·군·구(식품위생부서)
 - (의무) 의사, 한의사, 집단급식소 설치운영자
 - (자율) 음식점, 의심환자
2. 식중독 원인 역학조사 (감염부서·식품위생부서)
3. 식중독균 검출 여부에 따라 행정조치 (식품위생부서)



- 식중독은 원인물질에 따라 미생물학적 식중독(세균성 식중독, 바이러스성 식중독, 원충성 식중독)과 화학물질 식중독(화학적 식중독, 자연독 식중독)으로 분류된다. 원인물질에 따라 각각 다양한 증세를 유발할 수 있다.

〈표〉 식중독 균의 분류

분류	종류	원인체
미생물 식중독 (30종)	세균성 (18종)	감염형 살모넬라, 장염비브리오, 콜레라, 비브리오 불니피쿠스, 리스테리아 모노사이토제네스, 병원성대장균(EPEC, EHEC, EIEC, ETEC, EAEC), 바실루스 세레우스, 쉬겔라, 여시니아 엔테로콜리티카, 캄필로박터 제주니, 캄필로박터 콜리
	독소형	황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 클로스트리디움 보툴리눔
	바이러스성 (7종)	- 노로, 로타, 아스트로, 장관아데노, A형간염, E형간염, 사포 바이러스
자연독 식중독	원충성 (5종)	- 이질아메바, 람블편모충, 작은와포자충, 원포자충, 쿠도아
	동물성	복어독, 시카테라독, 패류독
	식물성	감자독, 원추리, 여로 등
	곰팡이독소	황변미독, 맥각독, 아플라톡신 등

분류	종류	원인체
화학적 식중독	고의 또는 오용으로 첨가되는 유해물질	식품첨가물
	본의 아니게 잔류, 혼입되는 유해물질	잔류농약, 유해성 금속화합물
	제조·가공·저장 중에 생성되는 유해물질	지질의 산화생성물, 니트로아민
	기타물질에 의한 중독	메탄올 등
	조리기구·포장에 의한 중독	녹청(구리), 납, 비소 등

〈 Q&A 〉 식중독은 미생물에 의해서만 발생하나요?

- 국내 식중독은 병원성대장균 등 세균에 의한 발생이 많으나 최근 노로바이러스 등 바이러스에 의한 식중독이 증가하고 있습니다.
- 독초, 독버섯, 복어 등 자연독 식중독도 종종 발생되고 있습니다.

* 행정처분 판단 기준 : 조사결과 경로를 확인·추정하여 식중독으로 판단할 수 있는 경우

- 음식물(물 포함) 섭취에 의한 감염형 또는 독소형 질환 확인
- 조사 결과 **특정장소**(영업장 또는 급식소 등)에서 제공한 **음식물에서 원인 확인** 또는 추정할 수 있는 경우
- 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것으로 영업정지 1개월과 해당음식물 및 원료 폐기

※ 확정(Definite) : 원인병원체 판단기준을 만족시키고 역학적 연관성 3요소를 모두 만족

〈 Q&A 〉 음식점 조리식품의 식중독균 기준·규격은 어떻게 되나요?

- 음식점 등에서 조리된 식품은 살모넬라, 황색포도상구균, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균, 캄필로박터 제주니/콜리, 여시니아 엔테로콜리티카 등 식중독 균이 음성이어야 하며, 장염비브리오균, 클로스트리디움 퍼프린젠스는 100/g 이하, 바실루스 세레우스는 10,000/g 이하이어야 합니다. 다만, 조리과정 중 가열처리를 하지 않거나 가열 후 조리한 식품의 경우 황색포도상구균은 100/g 이하이어야 합니다.

2. 식중독 발생현황

가. 식중독의 사회·경제적 비용

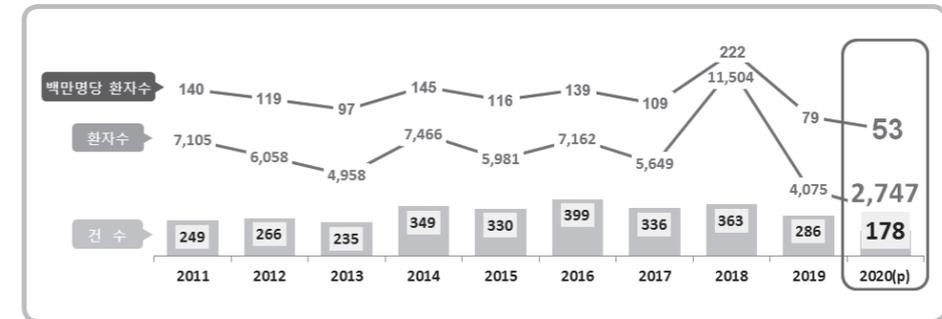
○ 식중독 발생에 따른 사회·경제적 비용 손실은 매년 2조8천억원 이상으로 추산 (13, 군산대학교 산학협력단)

※ 경제적 손실비용(추정) : '08) 25,157억원 → '10) 26,726억원 → '12) 27,949억원

나. 최근 식중독 발생현황 (출처 : 식품의약품안전처)

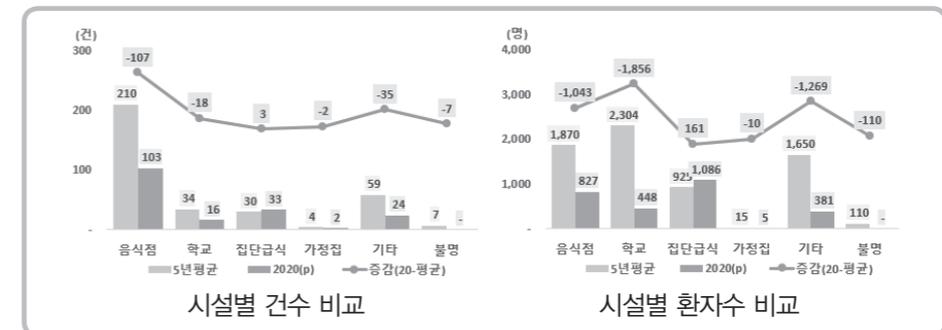
○ 연도별 식중독 발생 현황 (최근 10년)

- '20년 식중독 발생건수는 178건, 식중독 환자수는 인구 100만명당 53명으로, 식약처가 식중독 관련 통계를 작성한 2002년 이래 가장 적은 환자수를 기록



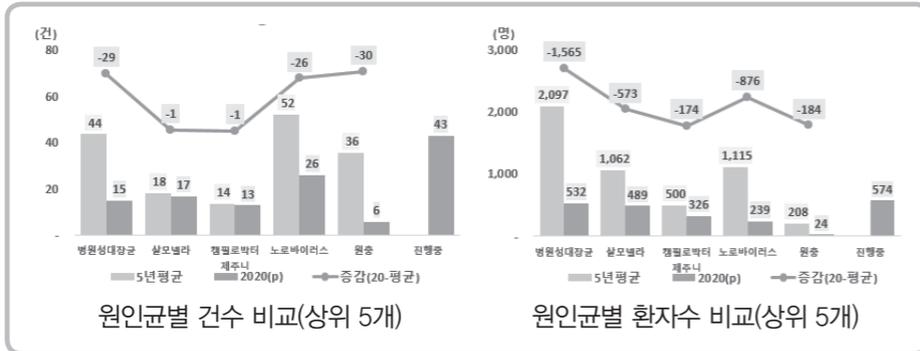
○ 원인시설별 발생 현황 (최근 5년)

- 식중독은 음식점에서 가장 많이 발생하고 있으며, 환자수는 학교에서 가장 높게 발생
- '20년 음식점 식중독 발생건수는 103건으로 시설 중 가장 많았으나, 지난 5년 평균 210건 보다 절반 수준으로 감소하였고 환자수도 1,870명에서 827명으로 대폭 감소



○ 원인균별 발생현황 (최근 5년)

- 발생 건수 기준 노로바이러스 > 병원성대장균 > 원충 > 살모넬라 > 캄필로박터 제주니 순으로 나타남
- 음식점은 원충 > 병원성대장균 > 노로바이러스 > 살모넬라 > 장염비브리오 순임



○ 월별 발생 현황 (2020년)

- 3월부터 증가하기 시작하여 7~9월인 여름철에 식중독 발생이 매우 높음
- 여름철에는 병원성대장균 등 세균성 식중독, 겨울철에는 노로바이러스 등 바이러스성 식중독이 주로 발생



- ※ 2020년 식중독 통계는 12월 31일 집계된 잠정치로 최종 원인·역학조사 결과에 따라 변경될 수 있음
- ※ 일부 통계표에 수록된 자료는 반올림 값으로 부분의 합계가 전체와 일치하지 않을 수 있음
- ※ 2020년 식중독 발생의 감소는 코로나19 대유행으로 국민들의 손씻기 등 위생에 대한 높은 관심과 음식점 관계자들의 위생 수준 향상, 음식점 이용자 수의 감소 등의 영향으로 분석됨

〈 Q&A 〉 노로바이러스는 겨울철에만 발생하나요?

- 노로바이러스 식중독은 겨울철에 많이 발생하나 최근에는 계절과 관계없이 발생하는 추세이므로 지속적인 관리가 필요합니다.
- 노로바이러스 식중독 예방법
 - 가급적 굴 등 패류는 날로 섭취하지 말고 익혀먹기
 - 날로 먹는 과일·채소류는 3회 이상 깨끗한 물로 철저히 세척
 - 지하수는 살균·소독하거나 반드시 끓여서 음용
 - 어패류는 중심부 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리
 - 손은 반드시 비누 등 세정제를 사용하여 흐르는 물에 30초 이상 깨끗이 씻기
 - 조리기구 등은 열탕 또는 염소 소독제 등으로 살균·소독
 - 특히, 노로바이러스 식중독은 사람 간에 감염으로 인해 발생할 수 있으므로 손씻기 등 개인위생을 철저히 해야함

〈 Q&A 〉 식중독이 발생할 수 있는 환경은?

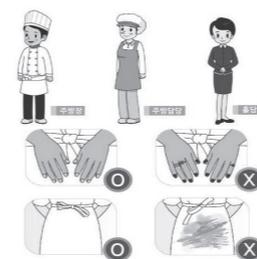
- 식품을 충분한 온도와 시간(육류 75℃·어패류 85℃, 1분 이상)으로 조리하지 않은 경우
- 조리 후 음식을 상온에 장시간 방치하는 경우
- 오염된 기구와 용기, 조리 기구를 소독·세척 없이 사용하는 경우
- 개인의 비위생적인 습관, 손세척 소홀, 개인 질병, 식품 취급이 부주의한 경우
- 비위생적이거나 안전하지 못한 식품원료를 사용하는 경우

제 2 장 위생관리

1. 개인 위생관리

가. 복장관리

- 개인 위생관리는 건강검진 및 복장관리(위생모, 마스크, 위생복, 위생화), 장신구, 손 청결관리 등으로 구분하여 매일매일 점검하여야 하며, 구토·설사 등 식중독 증세가 있는 종사자는 조리, 배식 등 작업에서 배제한다.



〈Q&A〉 복장[위생모, 마스크, 위생복, 위생화]

1. 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 머리카락이 나오지 않도록 위생모를 써야 합니다.
 - ☞ 위반시 과태료 20만원
2. 위생복, 앞치마를 착용하고, 청결을 유지 합니다.
3. 매니큐어를 하지 말고 밧 장신구(목걸이/반지/팔찌/귀걸이 등)의 착용을 금지 합니다.

나. 건강진단

- 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 1회/년 정기검진을 받아야 하며, 결과를 확인하여 조리 참여 가능여부를 확인한다.(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.)

〈Q&A〉 조리 참여할 수 없는 질병은? (「식품위생법 시행규칙」 제50조)

다음 질병에 걸린 사람은 영업에 종사하지 못한다.

1. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외)
2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병
* 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염
3. 피부병 또는 그 밖의 화농성 질환

〈Q&A〉 정기 건강진단 항목은?

1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당된다)
2. 폐결핵
3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)

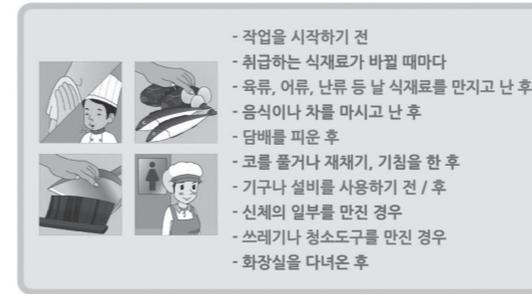
〈Q&A〉 건강진단은 어디서 받을 수 있는가요?

「지역보건법」에 따른 보건소와 「의료법」에 따른 종합병원·병원 또는 의원(의료기관)에서 받을 수 있습니다.

다. 올바른 손 위생관리

- 손 씻기를 반드시 해야 하는 경우는 <그림 1>과 같이 식재료 취급 전/후, 기구나 설비를 사용하기 전/후, 작업 공정이 바뀌었을 때, 화장실에 다녀온 후, 흡연 후 등 항상 손을 깨끗이 씻어야 한다.

*손 씻기는 습관화가 중요하기 때문에 올바른 손 씻기 방법으로 지속적인 교육이 필요하다.



〈그림 1〉 손을 세척해야 하는 경우

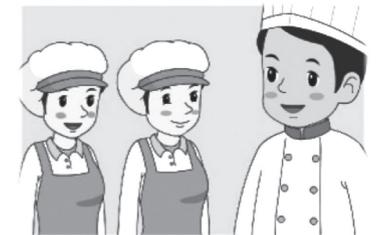


〈그림 2〉 올바른 손 씻기 방법

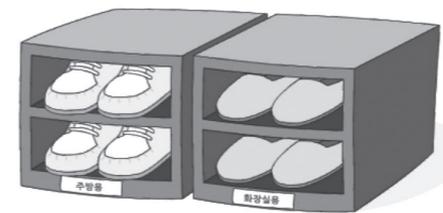
- 손은 모든 표면과 직접 접촉하는 부위이기 때문에 각종 세균과 바이러스를 전파시키는 역할을 한다. 따라서 손 씻기란 각종 세균과 바이러스가 손을 통하여 전파되는 경로를 차단하는 중요한 과정이다.

라. 일일 건강 체크, 화장실 사용 주의사항

- 영업주, 위생관리책임자는 매일 영업을 시작하기 전 종사자의 건강 이상 여부를 확인(설사, 복통, 구토 등)하고, 건강에 문제가 있는 경우 **충분한 휴식과 치료**를 받고 작업을 하도록 한다.



- **화장실**에는 식중독을 일으킬 수 있는 세균이 많이 존재할 수 있기 때문에 화장실 전용 신발을 갖추어 사용하고, 주방 출입구에 소독발판을 놓아 외부에서 세균이 주방으로 옮겨지는 것을 방지한다.



〈그림 3〉 신발 구분 사용 및 소독발판 이용

2. 식재료 위생관리

가. 식재료 구매

- 식재료는 믿을 수 있는 식재료 공급업체를 통하여 구입하며, 표시가 정확한 제품을 구매한다.

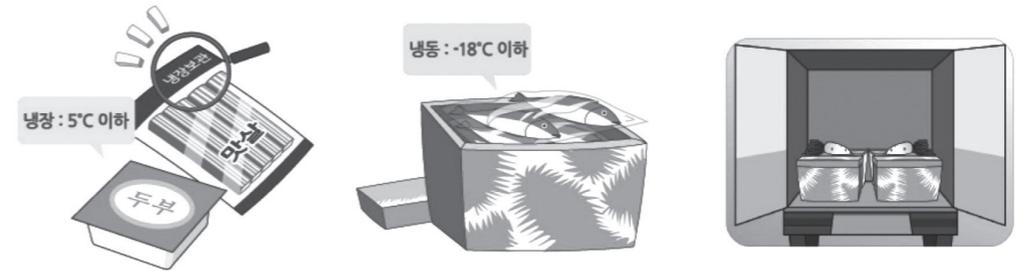
제품명	○○○ ○○	
식품유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	<ul style="list-style-type: none"> ■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조
영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	<ul style="list-style-type: none"> ■ (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불
유통기한	○○년○○월○○일까지	<ul style="list-style-type: none"> ■ (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관
내용량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○, ○○○, ○○○○○○	<ul style="list-style-type: none"> ■ 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ■ (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
	○○*, ○○○*, ○○* 함유	
	(*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	
용기(포장)재질	○○○○○	영양성분*
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○○-○○○	(주표시면 표시 가능)

〈Q&A〉 식재료 검수절차 및 유의사항?

- 청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작
- 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인
- 표시사항, 유통기한, 원산지, 중량, 포장상태, 이물혼입 등 확인
- 제품 온도 확인(냉장식품 5°C이하, 냉동식품 언상태유지(-18°C이하), 생선 및 육류 5°C 이하, 일반채소는 상온, 신선도 확인 및 전처리채소 5°C이하)
- 검수 끝난 식재료는 곧바로 전처리 또는 냉장·냉동보관 (외부포장 제거 후 조리실 반입)
- 검수기준에 부적합한 식재료는 자체규정에 따라 반품 등의 조치를 취하도록 하고, 그 조치내용을 검수일자에 기록, 관리

나. 식재료 구입 후 확인

- 식재료 구매단계에서는 식재료 차량의 청결 상태 및 적정 보관온도 여부를 확인한다.



- * 식재료는 채소류·육류·어패류·가공식품 등이 구분·보관되어 운송되어야 하며, 차량 내부의 냉장·냉동 온도 준수 여부를 확인한다.

- 입고된 식재료는 조명이 밝은 장소에서 바닥에 닿지 않도록 보관한 뒤 검수한다.
- 검수할 때 확인사항 - 제품의 온도, 포장상태, 유통기한, 신선도

달걀 껍데기 산란일자 표시 의무화

- 달걀의 안전성을 확보하고 소비자에게 달걀에 대한 정보를 강화하기 위하여 생산업체의 '달걀 껍데기 산란일자 표시 의무화'
 - 일반음식점에서는 산란일자 표시한 달걀 구입·조리·제공
 - * 달걀 껍데기 표시 : 산란일자(4자리), 생산농가번호(5자리), 사육환경(1자리)
 - * 산란일자 : 산란일이 10월12일이면 1012로 표시
- ※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제3항 및 동법 시행규칙 제16조 관련



○ 서류로 확인할 사항은 거래명세서, 원산지 증명서, 등급판정서 등이 있다.

품목	규격	수량	단가	공급가액

거래명세서

도체번호	
귀표번호	
품종	
성별	
등급	

축산물 등급판정서

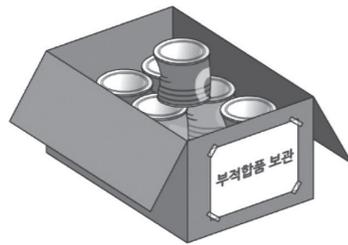
쌀	국산
김치	중국산
소고기	호주산
돼지고기	국산
닭고기	국산

원산지 표시

탕수육	국산
햄	호주산
섭산적	미국산

축산가공품 원산지 표시

○ 기준에 부적합한 식재료는 부적합품 보관용기에 보관 후 반품 처리하고, 냉장·냉동 식재료는 즉시 냉장고 또는 냉동고로 이동하여 보관한다.



냉장/냉동고에 신속히 보관



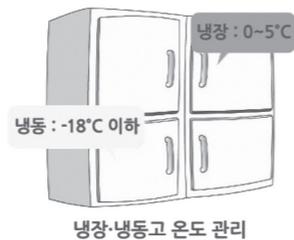
구입 후 상온 방치 금지

다. 식재료 보관 및 저장

○ 좋은 식재료를 철저한 검수를 거쳐 받아도 적절한 관리와 보관이 이루어지지 않으면 식재료가 오염·변질될 수 있다.

- 식재료의 위생적인 관리를 위하여 냉장/냉동고 온도확인 및 청결관리, 보관기준, 구분 보관 등을 준수한다.

* 손이 닿는 냉장고 손잡이, 선반 등에 세균이 존재할 수 있기 때문에 정기적으로 세척·청소가 필요하다.

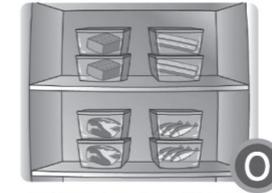


냉장·냉동고 온도 관리

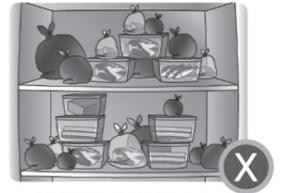


정기적인 성에 제거 및 청소

보관기준	해당 온도기준	보관방법
냉장	0 ~ 5 °C	냉장고 보관
냉동	-18 °C 이하	냉동고 보관
상온	15 ~ 25 °C	상온창고
실온	1 ~ 35 °C	냉장고 또는 상온창고
건냉소/서늘한 곳	0 ~ 15 °C	냉장고 또는 상온창고
습기/직사광선을 피하고 건조한 곳/통풍이 잘되는 곳	0 ~ 15 °C	냉장고 또는 상온창고

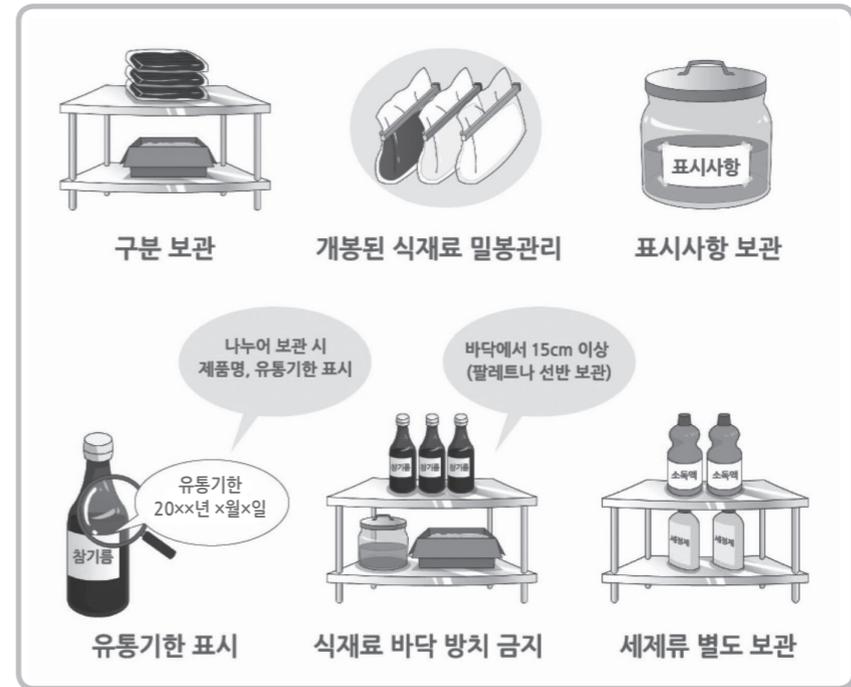
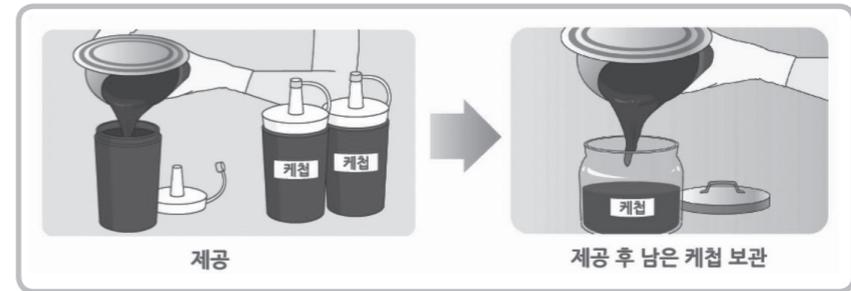


식재료의 상단·하단 구분보관
[상단 - 완제품, 청결식재료 / 하단 - 어육류]



식재료의 구분보관 미흡
[완제품 / 어육류 혼합 보관]

○ 개봉한 캔제품의 내용물은 세척·소독된 용기에 옮겨 냉장 보관하고, 건조 창고에는 식재료가 오염이 되지 않도록 저장해야 한다.

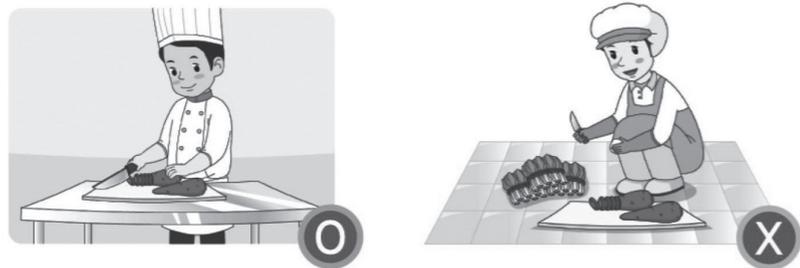


〈그림 5〉 건조 창고에 식품을 저장하는 요령

3. 작업공정 위생관리

가. 교차오염 방지

- 식재료의 전처리는 바닥으로부터 60cm 이상에서 실시하고, 칼·도마 등 식기구·용기, 고무장갑과 앞치마는 <그림 8>과 같이 구분 사용한다.



<그림 6> 칼, 도마, 고무장갑 및 앞치마의 구분 사용

<Q&A> 고무장갑, 위생장갑은?

- 고무장갑과 위생장갑은 식품에 사용이 적합한 제품을 사용하여야 한다.
- 식품에 사용하고자 하는 제품에는 식품위생법에 따른 표시기준을 확인하여야 하며, 수입품의 경우 식품 조리에 사용할 수 있는지 더 철저히 확인하여야 한다.

- 싱크대에서 채소와 어·육류를 세척할 때는 채소류 → 육류 → 어패류 → 가금류 순으로 처리하며, 싱크대 사용 전 또는 식재료가 바뀔 때마다 세척·소독하여 사용한다.



<그림 7> 세척 순서

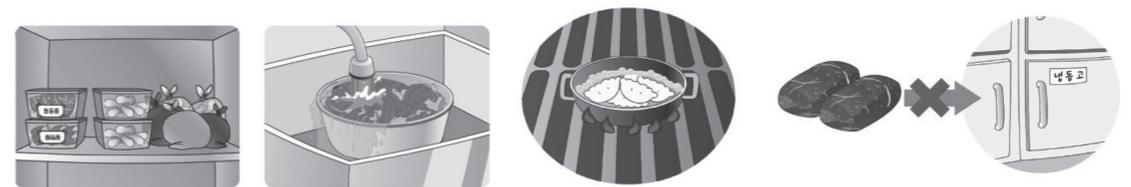
나. 전처리

- 샐러드와 같이 원재료 그대로 고객에게 제공하는 생채소와 과일은 소독·세척하여 제공한다.
 - 소독은 소독액을 제조하고 5분 이상 담근 후 흐르는 물에서 2~3회 행군다.
 - * 식재료의 소독은 식품첨가물로 허가받은 차아염소산나트륨, 차아염소산수, 이산화염소수, 오존수 등의 제품을 사용하고, 100ppm(염소계 소독제의 경우)의 농도로 소독한다.



<그림 8> 생채소·과일류 소독방법

- 해동은 5℃이하의 냉장고에서 해동하는 방법, 흐르는 물에서 해동하는 방법, 전자레인지에서 해동하는 방법이 있고, 한번 해동한 식품은 세균증식이 될 수 있으므로 재냉동하지 않아야 한다.



<그림 9> 해동방법

다. 조리

- 음식을 조리할 때에는 중심의 온도가 75℃(어패류 85℃)에서 1분 이상 유지될 수 있도록 가열하여 완전히 익히고, 조리 후에는 용기에 떨어져 맛을 본다.
- ※ 동물 내장에서 서식하던 식중독균이 도축과정에서 식육 및 분쇄육 내부까지 오염되어 덜 익힌 경우 용혈성요독증후군(장출혈성대장균 O157:H7, 독소에 의해 적혈구 파괴 및 신장 세포 사멸로 신장 기능 손상 등) 발생



〈그림 10〉 중심온도 확인 및 위생적인 맛보기

- 육류, 어패류, 계란, 샐러드는 잠재적인 위험 식품으로 조리 후 신속하게 제공하는 것이 중요하다.
- * 잠재적 위험 식품 : 수분의 함량이 높고 단백질의 함량이 많아서 세균이 쉽게 자랄 수 있기 때문에 안전하지 않을 가능성이 높은 식품



〈그림 11〉 잠재적 위험 식품

○ 툷·모자반의 올바른 조리방법

- 툷과 모자반은 어떤 해조류인가요?
 - 툷과 모자반은 갈조류의 일종으로 주로 완도, 제주지역에서 서식 또는 양식되고 있습니다.
 - 칼슘, 철분, 단백질과 식이섬유가 풍부한 식품입니다.
- 조리방법



• 툷·모자반 섭취 시 왜 주의해야 하나요?

- 툷·모자반은 무기비소를 함유하고 있기 때문입니다.
- 비소는 물·공기·토양, 동·식물 등 자연계에 널리 분포하는 물질로서 인체에 대한 위해성이 큰 물질입니다.
- 무기비소는 수용성이기 때문에 툷과 모자반에서 무기비소를 제거하기 위해, 물에 불리고 끓는 물에 삶아 섭취하여야 합니다.

• 툷·모자반 이외의 해조류도 주의해야 하나요?

- 우리나라 국민이 가장 즐겨먹는 김, 미역, 다시마 등의 해조류에서는 무기비소가 검출되지 않았습니다.

라. 고객에게 제공할 때

- 음식을 고객에게 제공할 때 중요한 사항으로는 뜨거운 음식은 뜨겁게(60℃ 이상), 차가운 음식은 차갑게(5℃ 이하) 보관하여 제공하는 것이다.



〈Q&A〉 남은 음식을 재사용한 경우?

• 「식품위생법 시행규칙」 제57조 [별표]17제7호러목 “식품접객업영업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다.”에 의하여

- 1차 위반 : 영업정지 15일
- 2차 위반 : 영업정지 2개월
- 3차 위반 : 영업정지 3개월의 행정처분이 조치된다.

「식품위생법 시행규칙」 제57조 [별표]17제7호러목 ‘다만, 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있다.’는 규정에 따라 음식 재사용 기준은 다음과 같다.

〈음식물 재사용 기준〉

- 식품접객업자는 손님에게 **진열·제공되었던 음식물**을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 **재사용할 수 없음**
 - 다만, **위생과 안전에 문제가 없다고** 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 **재사용할 수 있음**

① 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, **별도의 처리 없이 세척하여 재사용**하는 경우

상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 야채·과일류

② 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 **이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우**

바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류

③ **건조된 가공식품**으로서, 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우

땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외)

④ **독배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기**에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우

소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥 (보온밥솥을 통해 덜어먹을 수 있도록 제공하는 경우에 한함)

마. 세척 및 소독

- 사용한 조리기기는 반드시 세척·소독 후 보관하여야 한다. 기구·용기 등의 세척·소독 방법으로는 표면의 식품 찌꺼기를 제거하고 물과 세척제를 이용하여 세척한 다음 200ppm 농도의 소독제를 이용, 소독한 후 자연 건조 시킨다.



〈그림 12〉 기구·용기 등의 세척·소독 방법

- 세척제는 사용 용도에 따라 종류가 나누어져 있어, 1종은 2종 및 3종(또는 2종 → 3종)으로 사용이 가능하나, 3종은 2종(또는 2종 → 1종)으로 사용하지 못한다.



<Q&A> 세척제를 사용할 때 유의사항

- 세척제의 용도, 효율성 및 안전성을 고려하여 구입한다.
- 사용방법을 숙지하여 사용한다.
- 세척제를 임의로 섞어 사용하는 일이 없도록 한다(염소계와 산성계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스 발생).
- 세척제는 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.

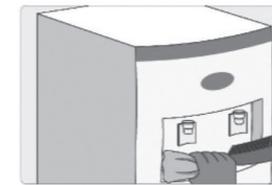
- 조리용 소도구는 세척·소독하여 자외선 소독고 또는 전용 용기에 보관한다.
- 행주/손가락/젓가락/물컵 등은 열탕으로 소독하고, 칼/도마/용기/도구/작업대 등은 소독제로 소독, 컵은 세척 후 입구가 자외선 등을 향하게 하여 자외선 소독한다.
- 음식물쓰레기는 뚜껑이 있는 용기에 담고 별도 보관장소에서 보관한다.

<Q&A> 세척·살균을 하지 않는 경우

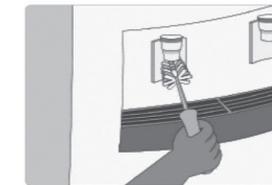
- 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우
- ☞ 과태료 50만원(2017. 1. 4 개정)

바. 먹는 물 관리

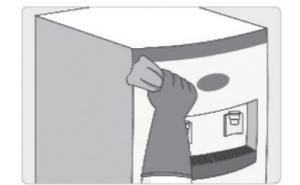
- 정수기는 업체에 정기적인 필터 교체 및 내부 청소를 정기적으로 의뢰하고, 상수도는 물탱크의 수질관리 및 청소 상태를 확인한다.



물받이 분리 후 청소



식수꼭지 청소



정수기 주변 청소

- 지하수의 경우 정기적인 음용수 검사를 의뢰(1년마다 일부 항목, 2년마다 전 항목 검사)하여 음용수 성적서를 갖춘다.

4. 작업 안전관리

가. 미끄러짐, 넘어짐 사고, 칼날(베임·절단) 사고

<p>사고사례</p> <p>• 부침작업 주변을 지나다 기름을 밟고 넘어져 왼쪽팔 골절 및 허벅지 화상</p>	<p>예방대책</p> <ul style="list-style-type: none"> • 바닥 오염물(기름, 찌꺼기) 발생시 즉시 제거 • 튀김, 부침 등 기름 사용 작업 주변 이동시 주의 • 무거운 물건 운반시 바닥 상태 및 주변 장애물 확인 	<p>사고사례</p> <p>• 골절기 작업중 무리하게 힘을 사용하다 손가락 신경 파열</p>	<p>예방대책</p> <ul style="list-style-type: none"> • 재료 절단 및 썰기는 정해진 장소에서 도마를 사용 • 기계 작동전 이상유무를 확인, 정비 또는 세척시 전원 차단 • 기계 사용시 무리하게 힘을 사용하지 말고 작동 기계를 항상 주시
---	---	--	---

나. 화상(뜨거운 물) 사고, 근골격계질환(무거운 물건) 사고

<p>사고사례</p> <p>• 김이 덜빠진 압력솥을 열다가 국물과 살던 고기덩이가 튀어 올라 얼굴 및 왼팔에 화상</p>	<p>예방대책</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식은 채워 넘치지 않게 작업자에게 먼 쪽으로 입구가 향하도록 하여 뚜껑 개방 • 압력이 있는 경우 개방 금지 • 스토브, 오븐 등 장비 조작시 사용자 지침서 준수 	<p>사고사례</p> <p>• 불판에 있던 무거운 물통을 바닥에 내리다가 허리를 빼앗겨 디스크 판정</p>	<p>예방대책</p> <ul style="list-style-type: none"> • 물건을 들 때는 몸에 가깝게 밀착하여 무릎을 굽히고 다리 힘을 사용 • 무거운 물건은 2인 이상 함께 들거나 손수레 등을 이용 • 작업 전후 스트레칭을 실시 하고 주기적인 작업 전환
--	--	--	--

식품알레르기 이해하기

I 알레르기와 원인

알레르기란 외부 자극이나 노출 물질에 대해 비정상적으로 반응하는 과민반응을 말합니다. 주로 두드러기, 기침, 콧물, 재채기, 호흡곤란, 위장관 등의 증상이 나타나며, 심하면 전신증상인 알레르기 쇼크(아나필락시스)로 생명을 위협할 수 있습니다.

〈알레르기에 영향을 미치는 환경적 요인〉

분 류		종 류	
생물학적 요인	알레르겐	흡입알레르겐	집먼지 진드기, 화분, 동물의 털, 바퀴 등
		식품알레르겐	우유, 계란, 견과류, 해산물, 밀 등
		기타	곤충(개미, 벌)의 독, 약물, 라텍스 등
	미생물	무유세균, 진균 등	
화학적 요인	공기오염 물질	실외오염물질	미세먼지, 오존, 질소산화물, 황화산화물 등
		실내오염물질	미세먼지, 휘발성유기화합물, 포름알데히드 등
	화학 물질	살균, 방향족 아민, 염료, 금속, 보존제, 방향제, 시멘트 등	
물리적 요인		온도, 습도, 압력 등	

자료출처 : 사)환경위해성예방협회, 알레르기 유발식품 표시실태

2 식품알레르기란?

- 식품알레르기란, 식이 형태로 인체에 들어온 특정 알레르기 유발물질에 대해 정상인과는 달리 그 면역계가 과잉으로 반응하여 여러 가지 증상을 일으키는 것을 말합니다. 식품알레르기는 호흡기, 소화기, 피부, 전신적 반응 등의 증상을 일으키며 가벼운 반응에서 생명을 위협하는 반응까지 다양하게 나타납니다.
- 주요 증상은 두드러기, 아토피 피부염, 기도폐쇄, 천식, 장염, 아나필락시스 등을 들 수 있고 드물게는 극소량의 섭취만으로 사망에 이르기도 합니다.
- 식품알레르기는 식품에 있는 일부 단백질에 반응해서 일어납니다. 식품 속의 단백질은 대부분 조리 과정이나 소화 과정에서 분해되지만, 알레르기 소인이 있는 사람은 불완전 분해된 일부 단백질로 인해 알레르기를 일으킵니다.
- 국민의 20~25%가 식품알레르기를 경험했다고 느끼지만, 실제로는 성인의 1~2%, 영유아의 6~8%에서 발생하고 있습니다. 특히 아토피 피부염 소아의 35%와 천식소아의 10%가량이 식품알레르기를 함께 가지고 있습니다.

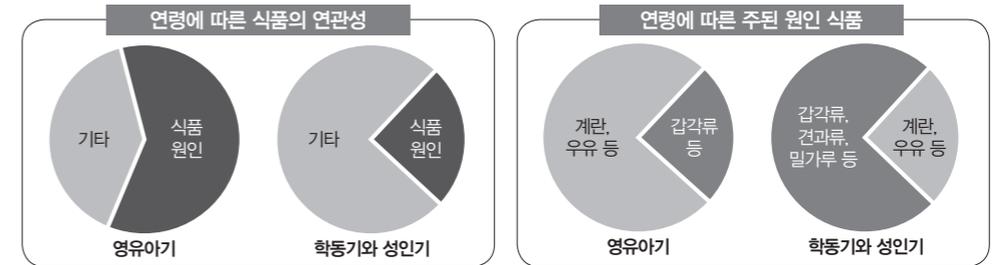
3 식품알레르기 유발물질

- 식품알레르기를 유발하는 흔한 식품항원(식품알레르겐)은 연령에 따라 차이가 납니다. 이렇게 나이에 따라 원인이 되는 식품이 달라지는 것은 흔히 섭취하는 식품의 종류가 다르고, 어릴 때에는 원인이 된 식품에 대해 커가면서 면역관용이 생길 수 있기 때문입니다.

〈연령에 따라 주로 발생하는 식품알레르기 유발식품〉

영아 / 유아기	학동기	성인기
우유 계란 콩 땅콩	우유 계란 콩 땅콩 견과류 생선 갑각류, 조개류 밀	밀 땅콩 견과류 생선 갑각류

자료출처 : 사)환경위해성예방협회, 알레르기 유발식품 표시실태, 대한 소아알레르기 호흡기학회, 소아알레르기 호흡기학회(제2판)



자료출처 : 대한 소아알레르기 호흡기학회 외, 식품알레르기 대담협, 2012

- 식품알레르겐은 분류학적으로 비슷한 식품들 사이에 서로 교차반응이 있습니다. 콩과식품에 속하는 대두, 땅콩, 콩 등이나 갑각류에 속해 있는 새우, 게, 가재 등은 서로 교차반응이 나타날 수 있으므로 주의해야 합니다.

〈식품알레르기 교차반응 식품들〉

알레르기 반응을 일으키는 식품	교차반응으로 문제가 될 수 있는 식품	교차반응률
콩류 땅콩	그외 콩류 완두콩, 렌즈콩, 대두	5%
견과류 호두	그외 견과류 브라질넛, 캐슈넛, 헤이즐넛	37%
생선 연어	그외 생선 청새치, 가자미	50%
갑각류 새우	그외 갑각류 게, 바닷가재	75%
곡류 밀	그외 곡류 보리, 호밀	20%
우유	육류	10%
	양, 염소의 젖	92%
	말의 젖	4%
꽃가루 자작나무, 돼지풀	과일/채소 사과, 배, 멜론	55%

알레르기 반응을 일으키는 식품	교차반응으로 문제가 될 수 있는 식품	교차반응률
복숭아 	그 외 장미과 과일 사과, 자두, 체리, 배 	55% 
멜론 	그외 과일 수박, 아보카도, 바나나 	92% 
라텍스 라텍스 장갑 	과일 키위, 아보카도, 바나나 	35% 
과일 키위, 아보카도, 바나나 	라텍스 라텍스 장갑 	11% 

자료출처 : Scott H.Sicherer, J Allergy Clin Immunol 2001; 108:881-90
 소아알레르기 호흡기학, 대한 소아알레르기 호흡기학회 2013

4 주요 식품알레르기 종류

• 식품 유발성 아나필락시스

생명이 위험할 수 있는 형태의 알레르기 반응으로, 철저하게 원인 식품이 제거된 식사로 사고를 예방해야 하며, 사고 발생 시 준비된 대응이 필요합니다. 과거력이 없는 경우에도 처음 반응을 일으킬 수 있으며, 이전 반응이 경미한 경우라도 재발생 시 심각한 반응으로 나타납니다. 식품 섭취 후 2시간 이내에 주로 반응이 나타납니다.

• 식품의존성 운동 유발성 아나필락시스

특정 식품을 먹고 운동을 했을 경우에만 발생하며, 증상은 아나필락시스와 동일합니다. 일부 환자에서는 운동 후 식품을 먹고 발생하기도 합니다.

• 아토피피부염

알레르기 중 발생률이 가장 높고 식품과의 연관성이 높습니다. 가려움, 건조, 피부 갈라짐, 진물 등의 증상이 나타납니다. 그래서 인과 관계를 확인하고 식품 제한을 해야 합니다. 하지만 무분별하게 식품을 제한하면 영양불량의 위험에 처할 수 있습니다.

5 식품알레르기 표시 이해하기

• 표시대상

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 의하면 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 유발 성분 중 '알류(기금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣'에 대해 함유된 양과 관계없이 표시방법에 따른 알레르기 표시를 하여야 합니다.

• 표시방법

원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 한다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

III. 영업장 시설 및 운영관리



알레르기 반응을 일으키는 식품	교차반응으로 문제가 될 수 있는 식품	교차반응률
복숭아 	그 외 장미과 과일 사과, 자두, 체리, 배 	55% 
멜론 	그외 과일 수박, 아보카도, 바나나 	92% 
라텍스 라텍스 장갑 	과일 키위, 아보카도, 바나나 	35% 
과일 키위, 아보카도, 바나나 	라텍스 라텍스 장갑 	11% 

자료출처 : Scott H.Sicherer, J Allergy Clin Immunol 2001; 108:881-90
 소아알레르기 호흡기학, 대한 소아알레르기 호흡기학회 2013

4 주요 식품알레르기 종류

• 식품 유발성 아나필락시스

생명이 위협할 수 있는 형태의 알레르기 반응으로, 철저하게 원인 식품이 제거된 식사로 사고를 예방해야 하며, 사고 발생 시 준비된 대응이 필요합니다. 과거력이 없는 경우에도 처음 반응을 일으킬 수 있으며, 이전 반응이 경미한 경우라도 재발생 시 심각한 반응으로 나타납니다. 식품 섭취 후 2시간 이내에 주로 반응이 나타납니다.

• 식품의존성 운동 유발성 아나필락시스

특정 식품을 먹고 운동을 했을 경우에만 발생하며, 증상은 아나필락시스와 동일합니다. 일부 환자에서는 운동 후 식품을 먹고 발생하기도 합니다.

• 아토피피부염

알레르기 중 발생률이 가장 높고 식품과의 연관성이 높습니다. 가려움, 건조, 피부 갈라짐, 진물 등의 증상이 나타납니다. 그래서 인과 관계를 확인하고 식품 제한을 해야 합니다. 하지만 무분별하게 식품을 제한하면 영양불량의 위험에 처할 수 있습니다.

5 식품알레르기 표시 이해하기

• 표시대상

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 의하면 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 유발 성분 중 '알류(기금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣'에 대해 함유된 양과 관계없이 표시방법에 따른 알레르기 표시를 하여야 합니다.

• 표시방법

원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 한다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

Ⅲ. 영업장 시설 및 운영관리



Ⅲ. 영업장 시설 및 운영관리



■ 식품접객업 시설기준(시행규칙 제36조 관련)

1. 공통시설기준

(1) 영업장

- 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다(일반음식점에서 축산물 위생관리법 시행령 제21조제7호가목의 식육판매업을 하려는 경우, 휴게음식점에서 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제10호에 따른 음반·음악영상물판매업을 하는 경우 및 관할 세무서장의 의제 주류판매 면허를 받고 제과점에서 영업을 하는 경우는 제외한다). 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 분리되어야 한다.

※ 분리(벽·층), 구획(칸막이 등), 구분(선, 줄 등)

- 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종과 다른 식품접객업의 영업을 하려는 경우. 다만, 휴게음식점에서 일반음식점 또는 제과점영업을 하려는 경우 일반음식점에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우 또는 제과점에서 휴게음식점 또는 일반음식점영업을 하려는 경우는 제외한다.
- 「음악산업진흥에 관한 법률」 제2조제13호의 노래연습장업을 하려는 경우
- 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법 시행규칙」 제2조제3호의 콜라텍업을 하려는 경우
- 「체육시설의 설치·이용에 관한 법률」 제10조제1항제2호에 따른 무도학원업 또는 무도장업을 하려는 경우
- 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우

- 영업장은 연기·유해가스 등의 환기가 잘 되도록 하여야 함
- 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 「소음·진동관리법」 제21조에 따른 생활 소음·진동이 규제기준에 적합한 방음장치 등을 갖추어야 함
- 공연을 하려는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장 안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실 안에 설치 금지
- 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 시설과 직접 접한 영업장의 출입구에는 손을 소독할 수 있는 장치, 용품 등을 갖추어야 한다.

(2) 조리장

- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조
 - ※ 영 제21조제8호바목의 규정에 의한 제과점영업소로서 동일건물 안에 조리장을 설치하는 경우와 「관광진흥법시행령」 제2조제1항제2호가목 및 같은항 제3호바목에 따른 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우 제외
- 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치
- 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기 및 손씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 함
- 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.
 - 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우
 - 「관광진흥법 시행령」에 따른 전문휴양업, 종합휴양업 및 유원시설업 시설 안의 같은 장소에서 휴게음식점·제과점영업 또는 일반음식점영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우
 - 제과점 영업자가 식품제조·가공업 또는 즉석판매제조·가공업의 제과·제빵류 품목 등을 제조·가공 하려는 경우
 - 제과점영업자가 다음의 구분에 따라 둘 이상의 제과점영업을 하는 경우
 - ※ 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우

※ 기존 제과점의 영업신고관청과 다른 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우로서 제과점 간 거리가 5킬로미터 이내인 경우

- 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기 살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 함. 다만, 주방용 식기류를 기구 등의 살균·소독제로만 소독하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 함. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우 제외
- 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 함

(3) 급수시설

- 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 함
- 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 함

(4) 화장실

- 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리. 다만 공중화장실이 공중화장실이 설치되어 있는 역·터미널·유원지 등에 위치하는 업소, 공동 화장실이 설치된 건물 내에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있음
- 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치
- 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 함 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있음
 - 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 함
- 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 함

(5) 공통시설기준의 적용특례

- 공통시설기준에도 불구하고 다음의 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(시·도에서 음식물의 조리·판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있다.
 - 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 음식점 영업을 하는 경우
 - 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우
 - 고속도로·자동차전용도로·공원·유원시설 등의 휴게장소에서 영업을 하는 경우
 - 건설공사현장에서 영업을 하는 경우
 - 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체 등에서 국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하려는 경우
 - 「전시산업발전법」 제2조제4호에 따른 전시시설에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우
 - 지방자치단체의 장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역행사 등에서 휴게음식점영업, 일반음식점영업 또는 제과점영업을 하는 경우
 - 「국제회의산업 육성에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 국제회의시설에서 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업을 하려는 경우
 - 그 밖에 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 별도로 지정하는 장소에서 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업을 하려는 경우
- 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌체험·휴양마을 사업자가 농어촌체험·휴양프로그램에 부수하여 음식을 제공하는 경우로서 그 영업시설기준을 따로 정한 경우에는 그 시설기준에 따름
- 백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하고자 하는 경우와 음식물을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 일반음식점영업, 제과점영업 또는 휴게음식점영업을 하고자 하는 경우로서 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 때에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있음
 - ※ 구획 : 칸막이·커튼 등에 의하여 구별되는 경우를 말함

2. 업종별 시설기준

(1) 휴게음식점·일반음식점·제과점업

- 일반음식점에 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우 제외)을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치 설치 금지
- 휴게음식점 또는 제과점에는 객실(투명한 칸막이 또는 투명한 차단벽을 설치하여 내부가 전체적으로 보이는 경우 제외)을 둘 수 없으며, 객석을 설치하는 경우 객석에는 높이 1.5미터 미만의 칸막이(이동식 또는 고정식)를 설치할 수 있다. 이 경우 2면 이상을 완전히 차단하지 아니하여야 하고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 하여야 함
- 기차·자동차·선박 또는 수상구조물로 된 유선장·도선장 또는 수상레저사업장을 이용하는 경우 다음 시설을 갖추어야 함
 - ① 1일의 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 내구성이 있는 식수탱크
 - ② 1일의 영업시간에 발생할 수 있는 음식물 찌꺼기 등을 처리하기에 충분한 크기의 오물통 및 폐수탱크
 - ③ 음식물의 재료(원료)를 위생적으로 보관할 수 있는 시설
- 영업장으로 사용하는 바닥면적(「건축법 시행령」 제119조제1항제3호에 따라 산정한 면적을 말한다)의 합계가 100제곱미터(영업장이 지하층에 설치된 경우에는 그 영업장의 바닥면적 합계가 66제곱미터)이상인 경우에는 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」제9조제1항에 따른 소방시설 등 및 영업장 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다. 다만, 영업장(내부계단으로 연결된 복층구조의 영업장을 제외한다.)이 지상 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물 외부의 지면과 직접 연결되는 곳에서 하는 영업 제외
- 다중이용 업주의 화재배상 책임보험 의무가입

「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」제13조의2(화재배상책임보험 가입 의무)

 - ① 다중이용업주 및 다중이용업을 하려는 자는 다중이용업소의 화재(폭발을 포함한다. 이하 같다)로 인하여 다른 사람이 사망·부상하거나 재산상의 손해를 입은 때에는 과실이 없는 경우에도 피해자(피해자가 사망한 경우에는 손해배상을 받을 권리를

가진 자를 말한다)에게 대통령령으로 정하는 금액을 지급할 책임을 지는 책임보험(이하 “화재배상책임보험”이라 한다)에 가입하여야 한다.

- ② 「보험업법」 제2조제1호에 따른 다른 종류의 보험상품에 제1항에서 정한 화재배상책임보험의 내용이 포함되는 경우에는 이 법에 따른 화재배상책임보험으로 본다.
- ③ 보험회사는 제1항에 따른 화재배상책임보험 계약을 체결하는 경우 해당 다중이용업소의 안전시설등의 설치·유지 및 안전관리에 관한 사항을 고려하여 보험료율을 차등 적용할 수 있다.
- ④ 제3항에 따라 보험회사가 보험료율을 차등 적용하는 경우에는 다중이용업소의 업종 및 면적 등 대통령령으로 정하는 사항을 고려하여야 한다.
 - ※ 「재난안전관리 기본법」제76조의5 및 동법 시행령 제83조에 의거, 일반음식점 영업을 위하여 영업장으로 사용하는 바닥면적의 합계가 100㎡이상인 일반음식점은 영업신고가 완료된 날부터 30일 이내에 “재난배상책임보험”에 의무적으로 가입하여야 한다(미가입시 300만원 이하의 과태료 부과).

단, 신체손해배상특약부 화재보험 가입의무가 있는 특수건물 및 다중이용업소 화재배상책임보험 의무가입 업소는 제외
- 휴게음식점·일반음식점 또는 제과점의 **영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치 설치 금지**(단, 연회석을 보유한 일반음식점에서 회갑연, 칠순연 등 가정의 의례로서 행위하는 경우 예외)
- **일반음식점의 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설 설치 금지**
- 건물의 외부에 있는 영업장에는 손님의 안전을 확보하기 위해 「건축법」 등 관계 법령에서 정하는 바에 따라 필요한 시설·설비 또는 기구 등을 설치해야 한다.

3. 감염병의 예방 조치(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제49조제1항)

- 질병관리청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 감염병을 예방하기 위하여 감염병 전파의 위험성이 있는 장소 또는 시설의 관리자·운영자 및 이용자 등에 대하여 출입자 명단 작성, 마스크 착용 등 방역지침의 준수를 명하는 조치를 할 수 있다.

4. 시설설비 위생관리

가. 방충·방서/바닥/환기 관리

- 주방은 각종 음식물 취급하여 위생해충을 모이게 하는 공간이므로 **방충·방서, 포충등 설치, 정기적 방역활동이 필요하다.**



방충문 설치



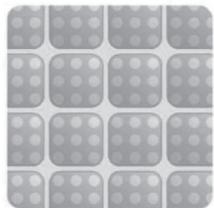
포충등 설치



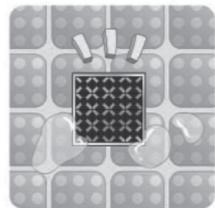
정기적 방역

- 바닥은 내수성 재질을 사용하고, 배수구에 덮개를 설치하여 음식물 찌꺼기로 배수구가 막히지 않도록 관리해야 하며 **바닥이 파손된 경우 즉시 보수하여 파손된 부분에 세균이 남아있지 않도록 한다.**

* 하수도는 배수구 및 주변 청소로 배수구가 막히지 않도록 관리



내수성 재질 사용



배수구 덮개 설치



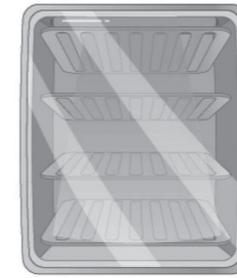
파손 시 즉시 보수관리

- 주방은 충분한 환기가 될 수 있도록 시설을 구비하고, 환기팬은 정기적으로 세척·소독을 한다.
- 기구·용기는 '식품용 기구 및 용기·포장 규격'에 적합하고, '식품용' 단어 또는 '식품용 기구 도안'을 표시한 제품 사용
- 주문·제작한 기구용기를 사용할 경우 기준규격에 적합한지 반드시 확인

※ 「식품용 기구 및 용기·포장 공전」 II.공통기준 및 규격, 1.공통제조기준, 나. 기구 및 용기포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다.

나. 소독 시설/청소·소독/정리정돈

- 자외선 소독고는 자외선 램프의 청결과 점멸 상태를 확인하고 꺼진 램프는 교체 후 사용한다.
- *소독고 안의 물컵 등 식기도구는 마른상태에서 소독하며, 적정시간(약 40분) 동안 살균한다.
- *컵의 방향은 컵의 입구가 자외선을 향하게 넣는다.



자외선 소독고
[자외선등 점멸시 즉시 교체]



전기 살균 소독기

- 바닥/벽/천정, 냉장고, 조리기구 등 시설/기기 등은 정기적인 청소 및 세척·소독을 한다.



바닥 / 벽 / 천정 정기적 청소



시설 / 기기등의 세척·소독

5. 홀 위생관리

가. 식탁/양념통 위생관리

- 고객 식사 후에는 식탁에 있는 남은 음식물은 바로 처리하고, 식탁은 소독제로 정기적으로 소독한다.
- 양념통은 매일 청소를 하고, 내용물도 정기적으로 교체한다.



음식을 즉시 제거 [일 1회 소독]



음식을 방치 및 소독 미실시



일 1회 양념통 청소 [주 1회 양념류 교체]



음식을 부착 및 청소 미흡

나. 수저 보관함/일회용 휴지 위생관리

- 수저의 세척·소독과 더불어 수저 보관함의 청소·소독을 매일 실시하고, 일회용 휴지는 전용 용기에 넣어 관리한다.



수저 보관함 청소·소독 및 정돈 [일 1회]



수저 보관함 청결관리 미흡



벽걸이형 / 테이블형 보관함 이용



전용 보관함 없이 제공

다. 주의사항

- 식당에서 다음의 사항은 특히 주의한다.
 - 홀에서 신발을 정리하던 손으로 손 세척 없이 음식 나르기
 - * 가급적 신발정리 도구(집게)를 비치하여 활용한다.
 - 고객이 사용한 물수건으로 식탁 닦기
 - * 손에 있는 세균이 물수건을 통해 식탁으로 오염될 수 있다.
 - 생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기
 - * 생고기에 존재할 수 있는 세균이 냉면으로 교차 오염을 일으킬 수 있다.



신발정리하던 손으로 음식 나르기



손님이 사용한 물수건으로 식탁 닦기



생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기

IV. 주방개방 및 음식문화 개선

5. 홀 위생관리

가. 식탁/양념통 위생관리

- 고객 식사 후에는 식탁에 있는 남은 음식물은 바로 처리하고, 식탁은 소독제로 정기적으로 소독한다.
- 양념통은 매일 청소를 하고, 내용물도 정기적으로 교체한다.



나. 수저 보관함/일회용 휴지 위생관리

- 수저의 세척·소독과 더불어 수저 보관함의 청소·소독을 매일 실시하고, 일회용 휴지는 전용 용기에 넣어 관리한다.



다. 주의사항

- 식당에서 다음의 사항은 특히 주의한다.
 - 홀에서 신발을 정리하던 손으로 손 세척 없이 음식 나르기
 - * 가급적 신발정리 도구(집게)를 비치하여 활용한다.
 - 고객이 사용한 물수건으로 식탁 닦기
 - * 손에 있는 세균이 물수건을 통해 식탁으로 오염될 수 있다.
 - 생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기
 - * 생고기에 존재할 수 있는 세균이 냉면으로 교차 오염을 일으킬 수 있다.



IV. 주방개방 및 음식문화 개선

IV. 주방개방 및 음식문화 개선



1. 개방형 주방

가. 정의 및 장점

- 개방형 주방은 말 그대로 주방이 밀폐되어 있는 것이 아니라 주방의 벽을 허물고 주방을 개방한 것을 말함
- 개방형 주방은 주방이 손님들에게 보여짐으로써 위생에 대한 신뢰도 상승과 주방 직원은 복장 등과 같은 개인 위생에 더욱 신경 쓰게 되고 음식을 만들 때도 정성을 기울이게 돼 음식의 맛과 품질도 향상하는 장점도 갖고 있음
 - ▶ 일부 음식점에 경우에는 손님의 눈을 즐겁게 하는 볼거리를 제공하기도 함

나. 개요

- 우리나라 정부기관에서는 안전하고 건전한 외식 환경 조성, 식품위생·안전 자율 실천문화 조성을 통하여 안전하고 낭비 없는 건전한 음식문화가 조성될 수 있도록 음식문화 개선 사업을 추진하고 있음
- 이렇게 음식문화 개선을 위해서 음식점 위생등급제 도입, 안전한 외식환경 조성, 건강한 식단 실천, 참여·섬김의 음식문화 확산, 나눔의 음식문화 조성, 자발적 참여 유도 등을 추진과제로 하여 세부 추진과제를 설정 및 실행했는데 이중에 안전한 외식환경 조성을 위해 시행되는 것이 주방문화 개선 사업임

다. 주방문화 개선을 위한 5가지 점검기준

- 개인 위생 관리 : 개인 위생 관리를 위해서는 주방 전용 위생모, 마스크, 위생복, 위생화를 착용, 주방에 입실 할 때 손과 손톱을 비누로 씻는 것, 주방에서는 반지나 시계 등과 같은 액세서리 착용 유무 점검

- 주방 위생 관리 : 주방 위생 관리를 위해서 식재료 종류별로 전용 용기나 기구를 사용하고 종류별로 구분하여 보관해야 하고 그리고 조리 기구 사용 후에는 세척 살균하여 청결하게 유지해야 하고 냉동/냉장 시설이 정상적으로 작동하는지 점검 하고, 제품별 보존 기준을 준수하여 보존해야 함
- 조리 중 위생수칙 : 가열 완료된 식품 맨손으로 만지지 않기 가열조리식품은 중심 부온도가 75도에서 1분 이상 유지되도록 가열하기, 그리고 육류, 어패류, 채소류는 칼 도마를 구분하여 사용하고 작업이 바뀔 때 손을 씻거나 소독해야 함
- 남은 음식 재사용 금지 : 손님이 먹고 남은 음식물 재사용 조리 및 보관은 금지 이며, 음식이 남은 경우 손님이 원하면 남은 음식을 용기에 포장하여 제공하여야 함
- 주방공개 : 주방을 공개할 때는 주방 입구와 배식구 정리 정돈을 해야 하고 시야가 확보되어야 함

2. 음식점 위생등급 제도

가. 「음식점 위생등급제」 제도의 개요, 등급표시, 평가방법

- 본 제도는 일반음식점의 위생수준이 우수한 업소에 한하여 등급을 지정하는 제도로써,
- 등급표시는 '매우 우수, 우수 및 좋음 등 3단계로 하며, 신청인은 희망하는 등급을 선택하여 신청
- 평가는 평가의 객관성과 전문성을 위하여 한국식품안전관리인증원에 위탁하여 평가를 실시하고, 평가결과 85점 이상인 경우 해당등급을 지정
- 참고로 위생등급제 참여업소는 2년간 출입 검사를 면제하고, 위생등급 표지판 제공, 식품진흥기금을 활용한 시설 설비 개·보수 등 지원 혜택
- 「음식점 위생등급제」 시행으로 음식점간 자율경쟁을 통한 위생수준 향상으로 식중독 발생 감소, 소비자의 선택권 보장 및 영업자의 매출액 향상을 기대

나. 「음식점 위생등급제」 표지판



매우 우수



우수



좋음

다. 위생등급제 신청 방법

- 일반음식점 영업자는 신청하고자 하는 등급을 선택하여 식품의약품안전처장, 시·도지사, 시·군·구청장 중 1개 기관을 선택하여 지정신청 합니다.

〈식약처 전자민원시스템으로 신청방법〉

- 식품안전나라에 접속합니다. (<http://www.foodsafetykorea.kr/>)
- 회원가입(기업회원, 개인회원으로 가입)을 합니다.
- 온나라민원 배너를 클릭합니다.
- 통합민원상담서비스로 이동합니다.
 - 전자민원 → 전자민원 신청 → 민원리스트에 지정신청 민원을 클릭 합니다.
- 민원검색창에 '위생등급'으로 검색합니다. 위생등급 지정 민원 상세 안내 페이지로 이동합니다.
- 부서를 지정하고 신청버튼을 클릭 합니다.
- 위생등급지정 신청 화면으로 이동하면 업소현황 검색화면이 팝업 됩니다.
- 신청 업소를 검색하여 업소 목록에서 선택하고 선택 버튼을 클릭합니다.
 - 허가(신고)번호, 대표자 성명, 업소명(상호) 등은 선택한 업체 정보 자동입력
- 신청등급, 사업자등록번호 등 필수 항목을 입력합니다.
- 신청내역을 작성하고 저장 버튼을 클릭합니다.
- 나의민원 확인 및 증명서 발급 받습니다.
 - ※ 나의민원에서 임시저장(미제출)된 민원은 신청취소가 가능합니다.

- 신청내역을 검토하고 더 이상 수정사항이 없으면 최종 민원을 신청합니다.
- 위생등급 지정 민원이 최종 신청됩니다.
- 해당 민원명을 클릭하면 민원 진행 상황을 확인할 수 있습니다.

3. 좋은 식단

가. 「좋은식단」의 개념

「좋은식단」이란 국민 식생활 문화개선 운동의 일환으로 한국외식업중앙회가 개발한 위생적이고, 알뜰하며, 영양적으로 균형이 잡힌 안전한 식단, 음식물을 업소에서 스스로 제공하도록 권장하고 있는 상차림으로서 고객과 음식점 모두에게 좋은 상차림을 말한다.

음식점의 과도한 반찬 제공 관행으로 자원의 낭비와 음식물쓰레기(일회용품 포함)에 의한 환경오염, 남은 음식 재사용에 따른 위생문제 등을 해결하기 위하여 마련된 「좋은식단」은

- 음식을 유형별로 분류하고 권장 반찬가지수, 권장 적정 제공량, 공급 영양 가능가 등을 주요 구성 내용으로 하여 제시되었다.
- 「좋은식단」 기본모형 음식유형은 먹고 남기지 않을 만큼의 적정한 음식을 위생적으로 제공함에 있고 또한, 일반음식점·휴게음식점을 경영하는 모든 음식점에서도 좋은식단을 이해하고 자율 실천하여야 한다.

나. 「좋은식단」의 3가지 기본요소

(1) 첫째, 손님들에게 위생적인 식단을 제공한다는 측면에서

- 손님상에 한 번 제공되었던 음식(밥과 찬류)과 밑반찬(간장, 된장, 고추장, 마늘 등)도 재사용(재제공)하지 않으며

- 찬(饌)은 개별 제공을 원칙으로 하되, 공동찬으로 제공할 경우 각자가 덜어 먹을 수 있도록 집기(국자, 집게, 빈그릇 등)를 제공한다.

(2) 둘째, 손님(고객)들에게 알뜰한 식단을 제공한다는 측면에서

- 음식유형에 가장 적절한 반찬가지수로 '먹고 남기지 않을 만큼의 적정량'을 가급적 소형찬기에 담아 제공하되 부족한 반찬은 고객이 추가로 주문시 무료로 제공함을 원칙으로 한다.

(3) 셋째, 손님(고객)들에게 영양적으로 균형잡힌 식단을 제공한다는 측면에서

- 손님(고객)들에게 음식의 맛과 어울리는 찬을 제공하며 최대한 계절식품을 활용하는 것을 기본으로 한다.

다. 「좋은식단」 내용

- 위생적이고 알뜰하며, 영양적으로 균형이 잡힌 식단으로 음식점에서 자율적으로 실천할 수 있도록 한 권장 성격의 상차림을 말한다.
- 위생적인 식단
 - 한 번 제공된 음식은 재사용 안하기(된장, 고추장 등 밑반찬 포함)
 - 반찬은 개별 제공을 원칙으로 하되, 찌개류 등을 각자 덜어 먹을 수 있도록 빈 그릇 제공
 - 식중독 발생 가능성을 차단한 안전한 음식 제공
- 알뜰한 식단
 - 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공
 - 공동 찬통 사용
 - 반찬은 적정한 가지수로 소형 찬그릇에 담아 제공
 - 부족한 반찬은 고객이 원하면 추가 제공

- 탕류 등 국물 쓰레기 줄이기

○ 균형잡힌 식단 제공

- 영양적으로 균형이 잡힌 식단
- 음식에 어울리는 반찬 제공
- 가급적 계절식품 활용

○ 소형, 복합찬기 사용

- 찬그릇이 크면 아무래도 반찬을 많이 담게 됨
- 복합 찬그릇 사용도 가능함

○ 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공

- 한 번 제공한 음식은 재사용되지 않도록 먹을 만큼 개별 제공
- 반찬 부족 시 무료로 추가 제공한다는 것을 안내
- 음식물 유형에 따른 권장 반찬 가지수 준수
- 무우채 등 멧내기 재료는 사용 자제(대리석 식기 등 대체용품 사용)

○ 음식 모형 전시하기

- 음식유형별로 모형을 제작하여 소비자가 선택하기 쉽게 함
- 사진을 이용한 메뉴판도 가능함

○ 위생적인 처리 및 관리

- 어패류는 위생적으로 운반, 저장 및 조리하기
- 채소류는 다듬어서 제공하기
- 종업원의 위생복 착용 및 친절한 서비스
- 위생적인 관리로 식중독 사전 예방하기

○ 음식물쓰레기를 줄이기 위한 실천사항

- 음식물쓰레기 처리기기를 설치하는 등 음식물쓰레기를 적정하게 처리
- 남은 음식물을 싸줄 수 있는 친환경용기 또는 포장지 비치
- 1회용품 사용을 억제하고 전분 이쑤시개 비치

4. 모범업소

가. 대상업소(규칙 제61조제2항)

- 모범음식점(이하 '모범업소'이라 한다)으로 지정될 수 있는 업소는 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 규정에 의한 일반음식점 영업신고를 하고 영업신고증을 교부 받은 업소 및 「식품위생법」 제88조 규정에 의한 집단급식소 설치·운영 신고를 하고 영업신고증을 교부 받은 업소

나. 지정절차

- 모범업소로 지정을 받고자 하는 업소의 영업자는 지정신청서와 영업신고증을 해당 시장·군수·구청장에게 제출
- 지정신청을 받은 시장·군수·구청장은 지정기준에 적합한지 여부를 현지 조사한 후 위원회를 소집하여 그 지정여부를 심의·의결하여야 한다.
- 모범업소로 지정 받은 업소는 시장·군수·구청장이 교부한 모범업소 표지판을 부착하여야 한다.

다. 지정기준

- 모범업소의 지정기준(p.115 참조) 및 좋은식단(p.111 참조)을 준수하여야 한다.

라. 재심사 및 지정 취소

- 시장·군수·구청장은 모범업소에 대하여 매년 10월에 정기적으로 재심사하고 적합여부를 판단하여 재지정 또는 지정취소 등 필요한 조치를 하여야 한다.
- 지정 취소요건
 - 지정 후 지정기준에 미달한 때
 - 영업정지 이상의 행정처분을 받은 때
 - 관할구역 외로 영업소의 소재지를 변경하였을 때
- 시장·군수·구청장은 취소요건 발생 즉시 지정을 취소하고 지정이 취소된 업소에 대하여 모범업소 지정증·표지판 회수 및 지원시책을 중지하여야 한다.

모범업소의 지정기준

1. 일반음식점

1) 건물의 구조 및 환경

- 가) 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고 내구력이 있는 건물이어야 한다.
- 나) 마시기에 적합한 물이 공급되며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 다) 업소 안에는 방충시설·쥐 막이 시설 및 환기시설을 갖추고 있어야 한다.

2) 주방

- 가) 주방은 공개되어야 한다.
- 나) 입식조리대가 설치되어 있어야 한다.
- 다) 냉장시설·냉동시설이 정상적으로 가동되어야 한다.
- 라) 항상 청결을 유지하여야 하며, 식품의 원료 등을 보관할 수 있는 창고가 있어야 한다.
- 마) 식기 등을 소독할 수 있는 설비가 있어야 한다.

3) 객실 및 객석

- 가) 손님이 이용하기에 불편하지 아니한 구조 및 넓이어야 한다.
- 나) 항상 청결을 유지하여야 한다.

4) 화장실

- 가) 정확조를 갖춘 수세식이어야 한다.
- 나) 손 씻는 시설이 설치되어야 한다.
- 다) 벽 및 바닥은 타일 등으로 내수 처리되어 있어야 한다.
- 라) 1회용 위생종이 또는 에어타월이 비치되어 있어야 한다.

V. 음식업 영업자의 세무·노무관리

5) 종업원

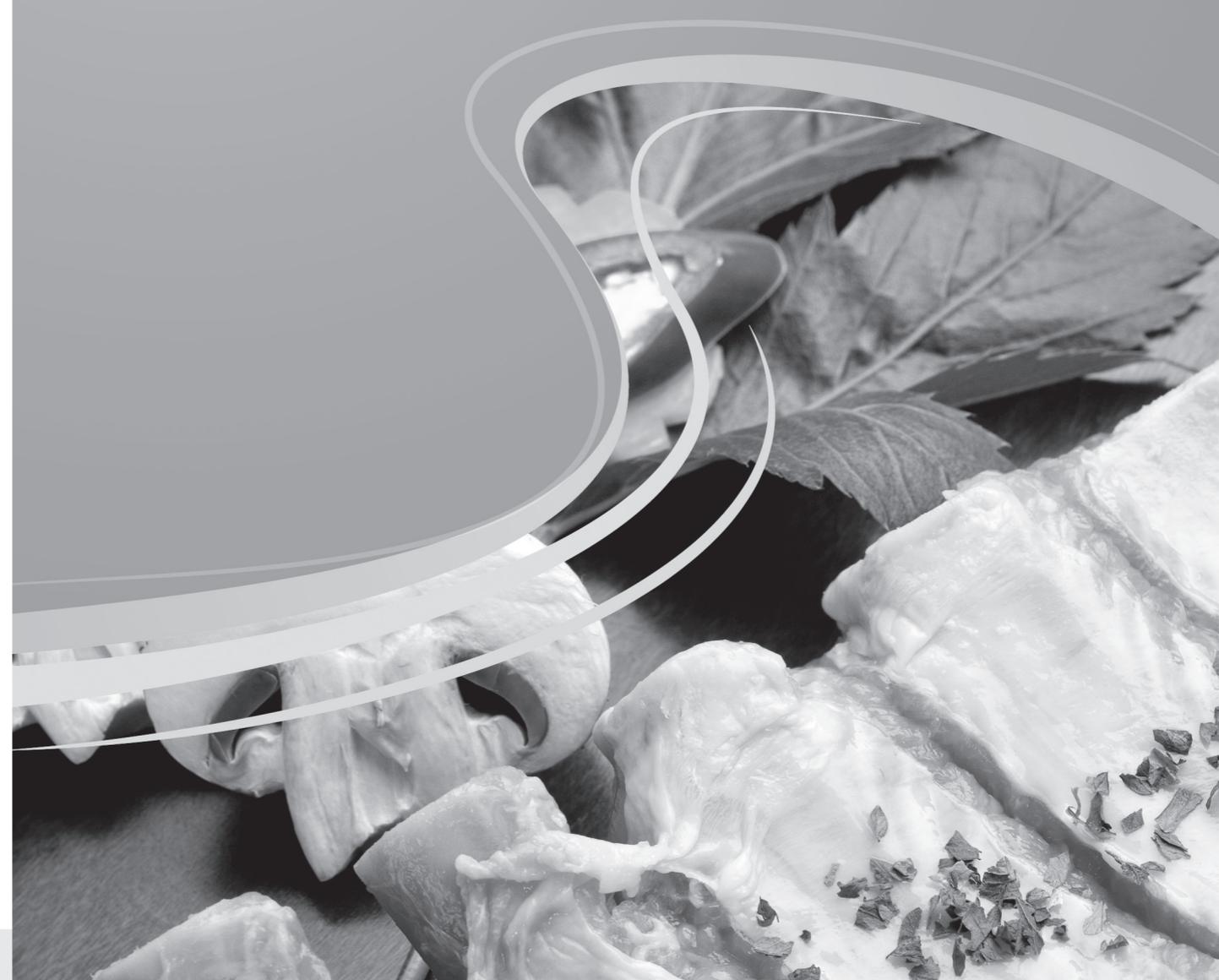
- 가) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 나) 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 다) 친절하고 예의바른 태도를 가져야 한다.

6) 그 밖의 사항

- 가) 1회용 물 컵, 1회용 숟가락, 1회용 젓가락 등을 사용하지 아니하여야 한다.
- 나) 그 밖에 모범업소의 지정기준 등과 관련한 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

2. 집단급식소

- 1) 법 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소로 인증받아야 한다.
- 2) 최근 3년간 식중독이 발생하지 아니하여야 한다.
- 3) 조리사 및 영양사를 두어야 한다.
- 4) 그 밖에 나목의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.〈별지〉



V. 음식업 영업자의 세무·노무관리

5) 종업원

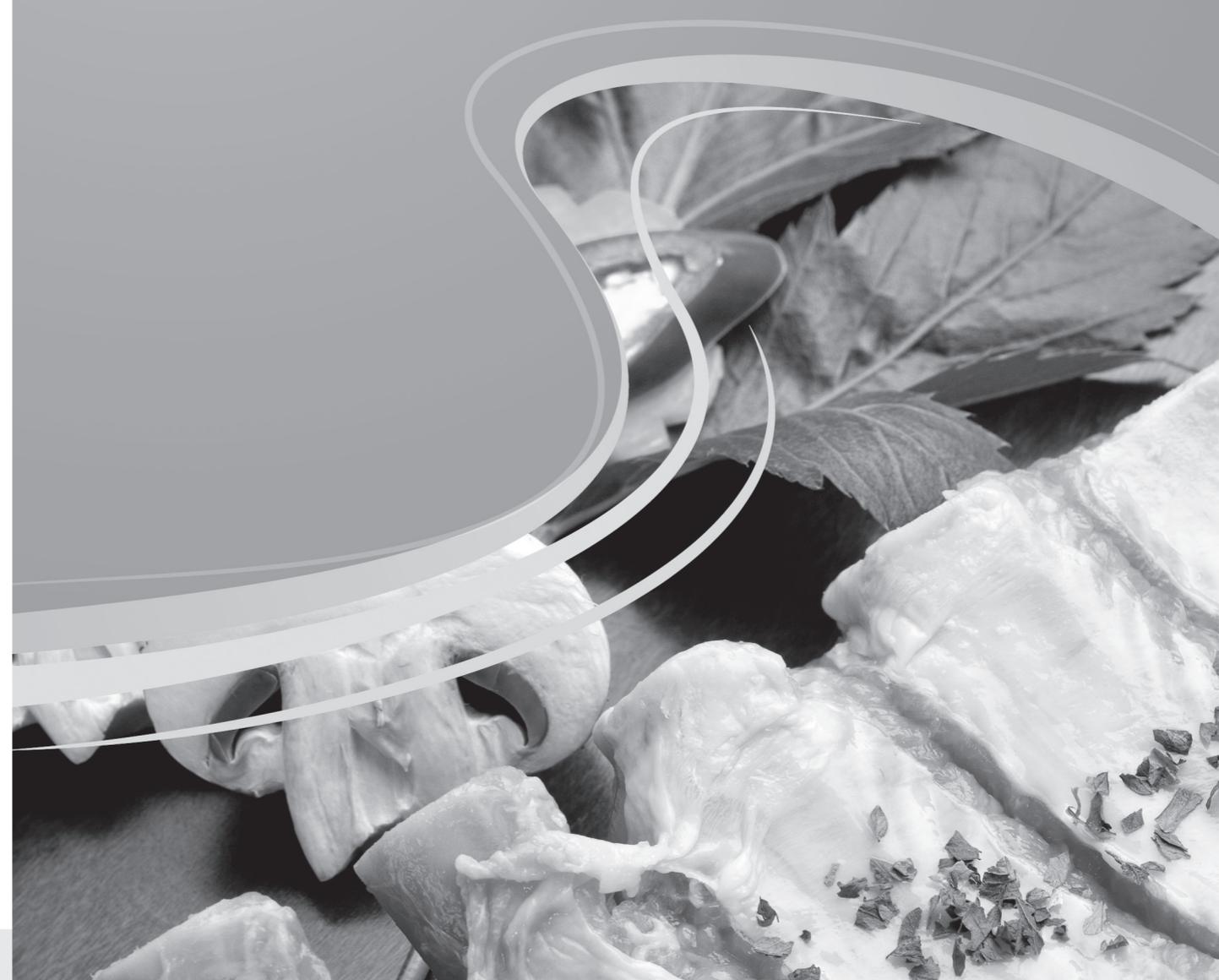
- 가) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 나) 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 다) 친절하고 예의바른 태도를 가져야 한다.

6) 그 밖의 사항

- 가) 1회용 물 컵, 1회용 숟가락, 1회용 젓가락 등을 사용하지 아니하여야 한다.
- 나) 그 밖에 모범업소의 지정기준 등과 관련한 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

2. 집단급식소

- 1) 법 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소로 인증받아야 한다.
- 2) 최근 3년간 식중독이 발생하지 아니하여야 한다.
- 3) 조리사 및 영양사를 두어야 한다.
- 4) 그 밖에 나목의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.〈별지〉



V. 음식업 영업자의 세무·노무관리



제 1 장 세무관리

1. 음식업의 시작 절차

- 외식업을 시작하기 위해서는 점포를 정하고 실내장식, 집기, 비품의 구입 등 실질적인 준비절차와 함께 아래와 같은 행정절차도 진행해야 한다.

절 차	관련 기관	비 고
1. 위생교육	- 집합 : 한국외식업중앙회 산하 교육원(16개소) - 온라인 : 한국외식업중앙회 온라인교육사이트 신규영업자: www.nfoodedu.or.kr 기존영업자: www.ifoodedu.or.kr	지역별 교육일정 등 세부내용 등은 한국외식업중앙회 교육원 및 지회·부문의 (p.168 지회·부 주소록 참조)
2. 영업신고	관할 행정관청 (시·군·구청)	구비서류 등 세부내용 (p.18~28 참조)
3. 사업자등록신청	사업장 관할세무서	하단 참조

가. 사업자등록 신청

- 영업신고를 마친 후에는 사업장 관할 세무서에 사업자등록을 신청하여야 한다. 부가가치세법은 사업자등록을 사업개시일로부터 20일 이내에 신청하도록 규정하고 있다. 그러나 사업개시를 하기 전에도 신청이 가능하다. 사업자등록신청을 하지 않거나 늦게하는 경우에는 가산세가 부과되므로 특별한 사정이 없는 한 빨리 신청하여 사업자등록증을 교부받아야 한다(사업자 등록을 해야 POS시스템이나 신용카드 단말기 설치가 가능하다).

▶ 사업자등록신청 시 제출서류

- (1) 사업자등록신청서(p.136 참조)
- (2) 영업신고증 사본
- (3) 임대차계약서 사본(상가임대차보호법에 의한 확정일자 신청 시 원본)

(1) 사업자등록신청 시 주의할 점

- 간이과세 적용신청 : 사업자가 사업개시 후 공급대가(수입금액)가 간이과세자 기준에 미달할 것으로 예상되는 경우 간이과세 적용을 신청할 수 있다. 간이 과세자는 적용 신청을 해야 적용 받을 수 있다.
- 간이과세자와 일반과세자의 차이점
 - 간이과세자 : 연간 공급대가가 8,000만원 미만인 사업자
→ 세율 1.5% (1년에 한 번 신고)
 - 일반과세자 : 연간 공급대가가 8,000만원 이상인 사업자
→ 세율 10% (1년에 두 번 신고)
- 간이과세 배제기준
일정한 기준에 해당하는 사업자는 간이과세자 적용을 받을 수 없다.
 - ① 간이과세 배제 지역기준에 해당되거나 업종기준에 해당되면 간이과세를 적용 받을 수 없다.
 - ② 사업자 명의의 일반과세자 사업자등록이 되어 있으면 간이과세 적용이 되지 않는다.
- 과세유형의 전환 : 간이과세자가 과세기간 종료 후(매년 1.1 ~ 12.31) 신고한 공급대가(신고기한 1.1 ~ 1.25)가 간이과세자 기준을 초과하면 6개월의 유예기간이 지난 뒤인 7.1부터 과세유형이 일반과세자로 전환된다.

(2) 시설투자에 대한 조기환급 신청

- 일반과세사업자는 시설투자와 관련된 매입세액에 대해 조기환급 신청이 가능하다.
 - ※ 조기환급이란 : 인테리어공사, 주방시설공사, 간판공사, 집기 비품의 구입 등 시설투자를 하고 세금계산서를 받은 후 공급받은 달 다음 달 25일까지 관할세무

서에 부가가치세 조기환급 신청을 하면 그 다음달 10일까지 환급이 된다.

- 일반과세자인 사업자는 반드시 세금계산서를 받아 조기환급 신청을 한다. 권리금도 사업자 입장에서 보면 재화 용역을 공급받는 것이므로 세금계산서를 받는 경우 부가가치세 환급이 가능하다.
- 권리금이나 시설투자에 대한 세금계산서를 받지 못한 경우에는 부가가치세 환급이나 공제는 받지 못하지만 소득세 계산 시에는 필요경비로 인정받을 수 있다. 따라서 영수증 등의 관련증빙서류를 철저히 보관 관리한다.

(3) 공동사업자 신청

- 동업을 하는 경우에는 동업계약을 작성하여 제출하고 공동사업자로 사업자등록을 신청한다. 공동사업자는 소득금액이 분산되어 초과누진세율 구조에서 낮은 소득세율을 적용 받을 수 있어 소득세 부담이 줄어든다.
- 한 가구가 여러 곳에서 사업을 하는 경우 사업자 등록 시 사업자 명의에도 신경을 써야 한다.
- 사업자 등록은 실제 사업을 하는 사람 명의로 하여야 한다. 그러나 사업자 등록 시에는 소득금액의 누진에도 주의를 기울여야 한다. 실제 사업을 경영하지 않는 사람이 사업을 하는 것으로 여러 군데 사업자등록을 하면 소득세 부담이 늘어날 수 있다.

(4) 사업자금명세

- 사업자가 창업하는 사업에 투입된 자금내역을 기재한다. 자기자금으로 창업한 경우 자기 자금란에 기재하고 금융기관이나 타인(부모형제 포함)으로부터 차입한 자금은 타인 자금란에 기재한다. 사업자금명세란에 기재한 금액에 따라 자금출처조사를 받을 수도 있다.

(5) 업태종목의 선택

- 주업태 : 보통 '음식점업'이 된다.
- 주종목 : 사업자가 경영하는 음식점의 중요한 종목을 다음에서 선택

코드 번호	종 목		단순경비율 ('19년 귀속)	소득률
	세 분 류	세세분류		
552101	일반 음식점업	• 한식 음식점업	89.7	10.3
552102		• 중식 음식점업	88.4	11.6
552103		• 일식 음식점업	86.7	13.3
552104		• 서양식 음식점업	86.0	14.0
552105	출장 및 이동 음식업	• 출장 음식 서비스업	84.4	15.6
552107	기타 음식점업	• 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업 • 치킨 전문점	86.1	13.9
552109	기관구내식당업	• 기관구내식당업	90.0	10.0
552108	기타 음식점업	• 분식 및 김밥 전문점	91.0	9.0
552301	기타 음식점업	• 제과점업	89.9	10.1
552303	비알콜음료점업	• 비알콜 음료점업	85.6	14.9
552305	기타 음식점업	• 그외 기타 음식점업	87.1	12.9

나. 확정일자 신청

- 상가임대차보호법에 의한 확정일자 신청 대상자는 지역별로 환산보증금이 다음의 금액 이하에 해당하는 사업자이다.
- 환산보증금 = 임대보증금 + (월임차료 × 100) ⇨ 월임차료에는 부가가치세가 별도임

구 분	적용대상 환산보증금	소액임차보증금우선변제		
		우선변제대상	우선변제액	
수도권	서울특별시	9억원 이하의 자	6,500만원 이하	2,200만원
	과밀억제권역 및 부산광역시	6억9천만원 이하의 자	5,500만원 이하	1,900만원
광역시(군지역과 인천시 및 부산시 제외)	5억4천만원 이하의 자	3,800만원 이하	1,300만원	
기타지역	3억7천만원 이하의 자	3,000만원 이하	1,000만원	

※ 과밀억제권역 : 인천광역시(옹진군 등 일부지역 제외), 의정부시, 구리시, 남양주시(일부 지역 제외), 하남시, 고양시, 수원시, 성남시, 안양시, 부천시, 광명시, 과천시, 의왕시, 군포시, 시흥시(일부지역 제외)

- 상가건물임대차보호법의 소액임차보증금우선변제와 더불어 계약갱신요구권(10년), 임대료인상제한(5%), 권리금회수기회보장 및 후순위채권에 대한 대항력 등 임차인의 중요한 권리를 보호받기 위해서는 확정일자 신청을 하여야 한다.

2. 우리나라 세금의 과세방식

- 우리나라 대부분의 세금은 자진신고·자진납부제도를 채택하고 있다. 부가가치세는 물론 종합소득세와 법인세도 납세자가 스스로 신고서를 작성하고 계산된 세금을 스스로 납부하여야 한다. 자진신고·자진납부를 하지 않는 경우 세무서가 해당 세금과 가산세를 부과하게 된다(과소신고가산세 : 10%, 무신고가산세 : 20%, 부당과소무신고가산세 : 40%, 무납부가산세 : 연 약 9.125%). 불성실 신고자에 대하여는 수정신고를 요구하거나 조사대상이 될 수 있다.

※ 부가가치세 신고시 유의할 사항

- ▶ 전년(전기)대비 신장율 → 당기수입금액 / 전기수입금액
- ▶ 부가가치율 → (매출액-매입액) / 매출액
- ▶ 신용카드비율 → 전체 매출액 중 신용카드매출액 비율
- ▶ 불성실 세금계산서 수취상황 파악

※ 조사를 받지 않기 위해 소득세 신고시 유의할 사항

- ▶ 신고소득비율 → 소득금액 / 수입금액
- ▶ 세금계산서·계산서, 신용카드매출전표, 현금영수증 수취상황 확인

3. 음식업 사업자가 납부할 세금의 종류와 내용

• 부가가치세	• 사업자가 재화나 용역의 공급에 대하여 창출한 부가가치에 대한 세금으로 사업장 관할 세무서에 납부한다.
• 종합소득세 • 법인세(사업자가 법인인 경우)	• 개인사업자는 1년간 발생한 소득에 대하여 종합소득세를 납부한다. • 법인사업자는 사업연도에 발생한 법인소득에 대하여 법인세를 납부한다.
• 지방소득세 (소득할 주민세)	• 종합소득세, 법인세의 10%를 지방자치단체에 납부한다.

4. 세목별 신고 및 납부기한

- 자진신고·자진납부를 하는 세목의 경우에는 각 세목마다 신고기한과 납부기한이 정해져 있다.

▣ 부가가치세 과세기간과 신고·납부기간

- 부가가치세의 과세기간은 1년을 6개월씩 나누어 다음과 같이 구분하고 있다.
 - ▶ 제1기 : 1월 1일 - 6월 30일
 - ▶ 제2기 : 7월 1일 - 12월 31일
- 단, 간이과세자의 경우 1월1일부터 12월31일까지를 하나의 과세기간으로 한다.

사업자구분	기분	법정신고·납부기한
일반과세자	1기 예정	4.1 - 4.25
	1기 확정	7.1 - 7.25
	2기 예정	10.1 - 10.25
	2기 확정	1.1 - 1.25
간이과세자	1.1 ~ 12.31 (1년)	다음해 1.1 ~ 1.25

- 다만, 개인사업자는 예정신고의무가 없고 관할세무서장이 직전과세기간(6개월) 납부세액의 1/2을 고지하여 납부한다.

- ▶ 간이과세자도 직전과세기간(직전연도) 납부세액의 1/2을 예정부과기간(1월~6월)의 납부세액으로하여 7월 25일까지 부과징수한다.
- ▶ 간이과세자가 당해 과세기간의 공급대가가 4,800만원 미만인 경우에는 부가가치세 납부의무가 면제된다.

▣ 소득세의 과세기간과 신고·납부기간

- 종합소득세는 매년 1월 1일부터 12월 31일까지 한 과세기간으로 하며 그 해의 소득을 다음해 5월 1일부터 5월 31일까지 신고·납부한다.

5. 부가가치세의 계산

가. 부가가치세란 어떤 세금인가?

- 사업자가 재화 또는 용역의 생산 유통단계에 참여하여 추가 창출한 부가가치에 대하여 납부하는 세금이다. 즉, 자신이 만든 부가가치에 세율을 곱하여 계산하며 이 세금의 특징은 원칙적으로 소비자가 부담하여 사업자가 납부하는 세금이다.

정식 1인분의 원가가 8,000원이라 가정하여 예를 들면 다음과 같다.

① 재 료 비	: 4,000원
기타관리비	: 4,000원
마 진	: 2,000원
합 계	: 10,000원인 정식 1인분은
부가가치세	: 1,000원을 더하여
총	: 11,000원을 받아서

그 중 1,000원은 세무서에 납부 한다.

위의 세액 1,000원 중 재료를 구입하며 지급한 매입세액 등을 공제한다.

- ② 그러나 위에서 10,000원만 받고 부가가치세를 별도로 받지 아니하면 정식 1인분 10,000원 중 부가가치세가 포함된 것으로 간주한다.
 $10,000원 \times (100/110) = 9,091원$ (정식 1인분의 값)
 $10,000원 \times (10/110) = 909원$ (부가가치세)
- ③ 결국 부가가치세를 별도로 받는다는 생각을 하지 않는다면 자기 예정 마진 2,000원(25%)에서 부가가치세 909원을 빼고 실제 마진은 1,091원(13.6%, 재료비 및 관리비에 대하여)으로 낮아지게 된다.

나. 부가가치세의 계산

- 부가가치세는 소비자로부터 받는 매출세액에서 매입하면서 부담할 매입세액과 의제매입세액 및 신용카드매출전표 발행세액 등을 공제하여 계산한다.

<연매출 4억 원 이하의 개인사업자 예시>

음식점에서 '정식' 메뉴를 11,000원 받는 경우(공산품 2,200원, 면세품 2,000원을 구입함)

정식 1인분 10,000원의 매출세액 (공급가액 × 10%)	1,000	… ①
매입세액(시장에서 매입한 2,000원에 대한 부가가치세)	200	… ②
의제매입세액 (매입액 2,000원 × 9/109)	165	… ③
신용카드매출전표 발행 세액공제(발행액의 11,000원의 1.3%)	143	… ④
납부할 부가가치세{①-(②+③+④)}	492	… ⑤

(1) 매입세액공제

- 매입세액은 사업자가 과세물품이나 용역을 구매(공급받는 경우)하는 경우 더 지급한 부가가치세이다. 매입세액은 매출세액에서 공제된다.

(2) 의제매입세액공제

- 면세로 공급받은 농·축·수·임산물 및 광물(소금)을 원재료로 하여 생산한 재화 또는 용역이 부가가치세 과세대상이 되는 경우에 사업자가 받은 계산서상에 매입세액은 없지만 구입액의 일정비율을 매입세액으로 보아 매출세액에서 공제한다.

1) 대상사업자

- 면세인 농·축·수·임산물 및 소금을 가공하여 과세되는 재화 또는 용역을 생산하는 과세사업자만 대상이다. 다만, 계산서를 교부받거나 신용카드로 구입하여야만 공제 대상이 된다.

2) 공제율

- 음식업의 경우 8/108(법인 6/106, 연매출 4억 원 이하 개인 9/109)

3) 한도

- 의제매입세액공제는 과세표준별로 일정한 한도를 두고 있다.

※ 의제매입세액 공제한도

구분	과세표준 기준	공제한도(2015년~2021년)
		음식점업
개인사업자	과세표준 1억원 이하	65%
	과세표준 2억원 이하	60%
	과세표준 2억원 초과	50%
법인사업자		40%

4) 증빙서류의 제출

- 의제매입세액공제를 받고자 하는 사업자는 예정신고 또는 확정 신고와 함께 다음의 증빙서류를 제출하여야 한다(신청한 경우에만 공제가 가능하다).
 - ① 매입처별계산서합계표
 - ② 신용카드매출전표수취명세서

(3) 사업용신용카드제도

- 사업자가 재화나 용역을 공급받은 경우 세금계산서를 받거나 신용카드매출전표를 수취해야 매입세액공제가 가능하다.
- 사업용신용카드사용액의 매입세액공제
사업자가 일반과세자로부터 재화나 용역을 공급받고 사업용신용카드를 등록한 후 사용하면 세금계산서나 계산서를 받지 않아도 매입세액이나 의제매입세액 공제를 받을 수 있다.
- 사업자가 재화 등을 공급받고 현금으로 결제할 때 사업용현금영수증카드를 사용하여도 매입세액이나 의제매입세액공제를 받을 수 있다.
- 사업용 신용카드의 등록 : 사업자는 사용할 신용카드를 지정해서(최대 50개까지 등록가능)국세청 차세대시스템(<https://www.hometax.go.kr>)에 등록 후 사용한다.

(4) 신용카드매출전표 발행세액공제

- 일반과세자 중 영수증교부대상인 개인사업자(주로 최종소비자를 대상으로 하는 사업자, 음식점업이 해당됨)와 간이과세자가 판매대금을 신용카드(또는 직불카드)로 받고 신용카드매출전표(또는 직불카드영수증)를 발행하는 경우에는 그 발행금액의 1.3%(간이과세자는 2.6%)를 납부세액을 한도로 공제한다. 이를 신용카드매출전표 발행세액공제라 한다. 연간 1,000만원을 공제한도로 한다. 그러나, 법인사업자와 직전연도 공급금액이 10억 원을 초과하는 개인사업자는 제외한다.

(5) 사업용 계좌의 사용

- 복식부기의무자(전년도 수입금액 1억 5천만 원 이상)인 개인사업자는 사업과 관련하여 재화 또는 용역을 공급받거나 공급하는 경우 거래의 대금을 사업용 계좌로 결제하거나 결제 받아야 한다. 복식부기의무자가 된 해 6월30일까지 사업용 계좌를 신고하고 사용하여야 한다.
- 사업용 계좌를 사용하면 거래대금의 명확성이 입증되고 지급비용의 관리가 명백해질 뿐만 아니라 성실사업자로 인정받아 각종 세금우대 혜택도 받을 수 있다.

※ 부가가치세의 절세

부가가치세를 절세하려면 매출세액을 줄이거나 매입세액을 늘려야 한다. 그러나 신용카드매출 증가 등으로 매출액이 노출되어 매출세액은 줄일 수 없으므로 매입세액과 의제매입세액을 제대로 공제 받아야 절세가 가능하다. 따라서 매입 세금계산서와 계산서를 철저히 받거나 신용카드사용을 일반화 하여야 절세가 가능하다.

다. 부가가치세 세율

- 부가가치세는 과세표준에 부가가치세율을 곱하여 계산한다.
 - ▶ 일반과세자 세율은 10%의 단일세율이다.
 - ▶ 간이과세자 세율은 1.5%(15% × 10%)이다.

라. 부가가치세 신고와 절세

(1) 세금계산서를 철저히 받는다.

- 부가가치세는 매출세액에서 매입세액과 의제매입세액 및 신용카드매출전표 발행세액공제를 하여 납부세액을 계산한다. 따라서 납부세액을 줄이려면 재화나 용역을 공급받을 때 세금계산서나 계산서 또는 신용카드매출전표를 철저히 받는다.

(2) 실제 거래한 세금계산서를 받아야 한다.

- 실제로 거래한 재화나 용역에 대한 세금계산서를 주고받아야 한다. 위장·가공 세금계산서나 계산서를 받아서는 안 된다. 만약 위장·가공 세금계산서를 받은 사실이 발견되면 매입세액으로 인정되지 않고 그 금액만큼 소득금액이 증가하여 부가가치세와 소득세 및 높은 율의 가산세가 추징된다.

(3) 수취한 세금계산서를 누락하지 않아야 한다.

- 수취한 세금계산서를 누락하면 매입세액 공제가 되지 않는다.

(4) 부가가치율이 적정한지 확인한다.

- 부가가치율은 매출액에서 매입액을 차감한 금액(부가가치)을 매출액으로 나눈 금액이다. 즉, 마진율이다. 부가가치율이 적정하지 않으면 조사대상자로 선정되거나 수정신고 권장을 받을 수 있다.

(5) 신용카드발행비율이 적정 한지 검토한다.

- 총매출액 중 신용카드 매출액이 차지하는 비율이 신용카드발행비율이다.
- 신용카드 매출전표발행금액은 빠짐없이 신고하고 그 비율이 적정 한가 확인한다.

(6) 물품 구입은 일반과세자로부터 한다.

- 간이과세자는 세금계산서를 발행할 수 없다. 그래서 간이과세자로부터 물건이나 용역을 구입하면 매입세액공제를 받을 수 없다. 따라서 일반과세자로부터 물품 구입을 하여야 부가가치세 공제를 받을 수 있다.

(7) 영수증을 세금계산서로 만들자.

- 보통의 경우 전화요금, 통신요금, 전기료 등을 납부해도 증빙서류로 지로영수증을 받게 된다. 이 지로영수증에는 부가가치세가 포함되어 있다. 그래서 지로영수증에 사업자 자신의 사업자등록번호가 기재될 수 있도록 하여 기관과 협력하여 조치하면 매입세액 공제가 가능하다.

6. 종합소득세

가. 종합소득세의 의의

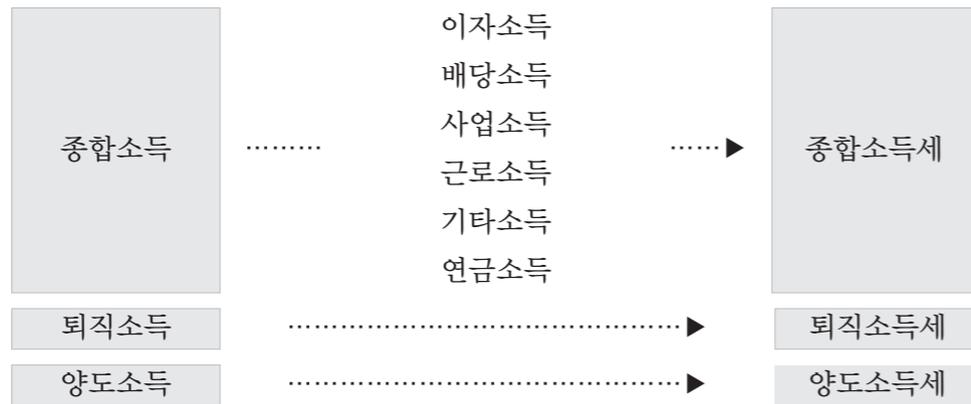
- 종합소득세는 1년을 기준으로 발생한 소득에 대하여 납부하는 세금이다. 종합소득세는 개인이 발생한 소득에 대하여 납부하는 세금이며 법인사업자는 법인소득에 대해 법인세를 납부하게 된다.

- 만약, 소득이 발생하지 않고 손실(결손)이 발생하면 종합소득세는 납부하지 않는다. 이렇게 발생한 결손금은 다음연도에 발생한 소득금액에서 공제하고 결손 금액이 큰 경우는 이듬해 이후로 이월해서 10년간 공제가 가능하다.

나. 소득의 범위

- 현행 소득세법은 과세소득을 종합소득, 퇴직소득, 양도소득으로 구분하여 계산하고 이자소득, 배당소득, 사업소득, 근로소득, 연금소득, 기타소득은 종합소득으로 합산하여 과세한다.

■ 소득의 종류



다. 소득금액 합산의 방법

- 종합소득금액은 납세자별(거주자)로 국내에서 발생한 소득금액을 합산한다. 부부간에 합산을 하거나 가구별로 합산하지 않는다. 따라서 소득금액 누진에 신경을 써야 한다.

라. 종합소득세의 계산

- 종합소득세는 장부를 기장하는 경우와 그렇지 아니한 경우에 따라 계산방법이 다르다.

(1) 기장을 한 경우

- 사업에 관련된 장부를 기장한 경우 계산된 소득금액에 대하여 소득세를 납부한다. 여기서 소득금액이란 총수입금액 - 필요경비로 계산한다. 이때 총수입금액은 부가가치세 신고금액(1기, 2기 합산)에 신용카드발행세액 공제를 더한 금액이며 필요경비는 원재료, 부재료비, 인건비, 소모품비, 전기요금, 가스·수도요금 등 사업상 투입된 모든 원가와 비용을 말한다.
- 장부의 기장의무는 직전연도 수입금액을 기준으로 간편장부대상자와 복식부기 의무자로 나뉜다.

!! 절세방안 : 음식점의 경우 가능한 한 기장을 하여야 소득세를 절약할 수 있다. 음식점의 단순경비율이나 기준경비율이 실제 소득을 보다 높게 책정되어 있다.

(2) 기장을 하지 않는 경우

- 과세관청은 모든 사업자가 장부를 갖추기를 바라고 있다. 그러나 현실적으로 영세한 사업자가 기장을 하는 데는 어려움이 있으므로 장부가 없는 경우 정부가 정한 단순경비율이나 기준경비율을 적용하여 소득금액을 계산한다.

▶ 단순경비율제도의 내용

수입금액(=총매출액)에서 수입금액에 정부가 정한 비율(단순경비율)만큼만 경비로 인정한다. 소득금액은 다음과 같이 계산한다.

$$\text{소득금액} = \text{수입금액} - (\text{수입금액} \times \text{단순경비율})$$

- 단순경비율 적용대상 : 직전연도 수입금액 3천6백만 원 미만

▶ 기준경비율제도의 내용

매출액에 대비하여 가장 기본적인 경비 몇 가지는 증빙이 있는 경우 인정을 하고, 그 외의 경비는 정부가 정한 비율(기준경비율)만큼 인정을 한다. 소득금액은 다음과 같이 계산한다.

$$\text{소득금액} = \text{총 매출액} - \text{기본적인 경비} - (\text{수입금액} \times \text{기준경비율})$$

실제 지출한 기본적인 경비란 매입경비(고정자산매입비용 제외)와 사업용 고정 자산에 대한 임차료 및 종업원의 급여, 임금, 퇴직급여로서 증빙서류에 의하여 지출되는 금액을 말한다.

▶ 기준경비율 적용대상 : 직전연도 수입금액 3천6백만원 이상

마. 종합소득세율

- 종합소득세는 종합소득금액의 크기에 따라서 6%~42%의 7단계 초과누진세율을 적용한다.

■ 종합소득세율

구 간	세 율	누진공제액
1,200만원 이하	6%	
1,200만원 초과 4,600만원 이하	15%	1,080,000원
4,600만원 초과 8,800만원 이하	24%	5,220,000원
8,800만원 초과 1억5천만원 이하	35%	14,900,000원
1억5천만원 초과 3억 이하	38%	19,400,000원
3억 초과 5억 이하	40%	25,400,000원
5억 초과	42%	35,400,000원
10억 초과	45%	65,400,000원

※ 세액계산 예시 : 과세표준 30,000,000원, 세율 15%

$$(30,000,000 \times 15\%) - 1,080,000 = 3,420,000\text{원}$$

!! 절세방안 : 종합소득세는 초과누진세율을 적용하므로 과세표준이 높은 경우 더 많은 세금을 부담한다. 따라서 한 세대가 여러 곳에서 사업장을 운영하는 경우 실제 경영자 명의로 하되 누진세율에 신경을 써 사업자 등록을 하는 것도 절세의 방법이다.

7. 기장의무

가. 복식기장 의무자

- 직전연도 연간 수입금액(총매출액)이 1억 5천만원 이상인 사업자는 복식부기로 장부 작성하여 신고하여야 한다. 종합소득세 신고시 재무상태표, 손익계산서, 합계잔액 시 산표를 첨부하여야 한다.
- 복식부기를 작성하여 신고하지 아니한 경우 → 납부해야 할 세액의 20%가산세와 수입금액의 0.07% 중 큰 금액을 가산세로 부과한다.

나. 간편장부 대상자

- 간편장부란 직전연도 수입금액이 1억 5천만 원 미만인 중·소규모 이하의 개인 사업자가 쉽고 간편하게 작성할 수 있으며 소득금액의 계산 및 부가가치세의 신고가 가능하도록 국세청이 제정·고시한 장부를 말한다.
- 간편장부대상자(복식기장의무자 미만의 규모)가 간편장부를 기장한 경우에는 소득세법의 규정에 의하여 정식장부를 기장한 것으로 인정한다. 그러나 간편장부대상자가 간편장부를 기장하지 않으면 20%의 가산세가 부과된다.

8. 종합소득세의 절세

가. 기장을 하면 소득세를 줄일 수 있다.

- 사업자가 기장을 하면 자신이 수입한 금액에서 사업을 위해서 지출한 비용을 차감한 소득금액에 대해서 세금을 납부한다. 외식업자의 경우에도 기장을 하여 자신의 실질적인 소득에 대해서 세금을 납부하는 것이 유리하다.

나. 증빙서류를 철저히 수집하여 관리한다.

- 증빙서류는 기장의 기초자료이다. 증빙서류를 철저히 수집·관리해서 기장을 해야 종합소득세를 절세할 수 있다.

다. 신고는 반드시 한다.

- 기장을 하여 신고하든 기장을 하지 않고 정부가 정한 율로 신고하든 소득세신고는 반드시 신고기한 내에 하여야 한다. 신고기한이 경과하면 20%~40%의 무신고 가산세가 부과된다. 또한 신고를 하고 납부를 하지 못하면 납부불성실에 대한 가산세는 납부하지 아니한 기간을 계산하여 저율로 부과된다(연 9.125%).

라. 소규모 사업자는 간편장부를 비치·기장한다.

- 소규모 사업자가 간편장부를 기장하면 다음과 같은 혜택이 있다.
 - 1) 결손이 발생하는 경우에는 향후 10년간 이월하여 공제 받을 수 있다.
 - 2) 일정기간 동안 세무조사를 면제하고 세무간섭을 받지 아니한다.
 - 3) 부가가치세 신고를 위한 매입·매출장을 별도로 기장하지 않아도 된다.
 - 4) 감가상각비나 준비금 등도 필요경비로 인정받을 수 있다.

마. 비용이 수입을 초과하는 결손금을 인정받으려면 기장을 하자.

- 현재와 같이 불경기가 계속되고 경쟁이 치열한 환경에서는 손실이 발생할 수 있다. 이렇게 손실이 발생하면 종합소득세를 납부하지 않는다. 손실이 발생한 사실을 인정받기 위해서는 장부와 관련 증빙자료를 기초로 신고하여야 한다.
- 이와 같이 발생한 결손금은 향후 10년 이내 발생하는 소득금액에서 이월하여 공제할 수 있으므로 세금을 절약하는데 많은 도움이 된다.

바. 기장을 하면 그에 대한 증빙자료를 보관하자.

- 기장의 기초는 증빙서류이다. 증빙서류가 없는 경우에도 기장은 가능하다. 그러나 증빙서류가 없으면 장부에 기록된 내용에 대한 진실성과 사실 여부를 인정받을 수 없다. 따라서 증빙 서류를 갖추지 않으면 사업을 위해서 실제로 지출된 비용이라도 세법상으로 인정받을 수 없다. 증빙서류는 5년 이상 보관하여야 한다.

사. 정규증빙서류의 수수와 가산세

- 사업자가 사업과 관련된 재화나 용역을 공급받고 그 대가를 지불하는 경우에는 반드시 세금계산서나 계산서 또는 신용카드 매출전표, 현금영수증 등 정규 영수증을 받아야 한다. 복식부기의무자의 경우 정규 증빙서류를 구비하지 아니하면 그 금액의 2%에 해당하는 증빙불비가산세가 부과된다.
- 다만 건당 거래금액(부가가치세 포함)이 3만원 이하인 경우에는 정규영수증 이외에 일반 간이영수증을 받아도 증빙불비가산세가 없다.

$\text{증빙불비가산세} = \text{정규영수증을 수취하지 아니한 금액} \times 2\%$

- 건당 거래금액이 3만원을 초과하는 금액에만 해당된다.
 - 접대비의 경우에도 3만원을 초과하는 경우(2020년도까지는 1만원 초과) 반드시 신용카드 등의 적격증빙서류를 구비해야 비용으로 인정된다.
- 과세당국은 신고서류를 분석하여 정규증빙서류를 받은 실적이 저조하면 불성실 사업자로 인정하여 수정신고를 요구하거나 조사대상자로 분류할 수 있다.

■ 사업자등록신청서 양식

■ 부가가치세법 시행규칙 [별지 제4호서식] (2013.06.28 개정)

홈택스(www.hometax.go.kr)에서도 신청할 수 있습니다.

사업자등록 신청서(개인사업자용)
(법인이 아닌 단체의 고유번호 신청서)

※ 귀하의 사업자등록 신청내용은 영구히 관리되며, 납세 성실도를 검증하는 기초자료로 활용됩니다.
아래 해당 사항을 사실대로 작성하시기 바라며, 신청서에 본인이 자필로 서명해 주시기 바랍니다.
※ 「」에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

접수번호	처리기간	3일(보정기간은 불산입)
------	------	---------------

1. 인적사항

상호(단체명)	전화번호	(사업장)
성명(대표자)		(자택)
		(휴대전화)
주민등록번호	FAX번호	
사업장(단체) 소재지		

2. 사업장 현황

업종	주업태		주종목		주업종 코드	개업일	종업원 수
	부업태	부종목	부업종 코드				
사이버몰 명칭	사이버몰 도메인						
사업장 구분	자가 면적	타가 면적	사업장을 빌려준 사람 (임대인)			임대차 명세	
	m ²	m ²	성명 (법인명)	사업자 등록번호	주민(법인) 등록번호	임대차 계약기간	(전세) 보증금 월세
허가 등 사업 여부	[]신고 []등록	[]허가 []해당 없음	주류면허	면허번호	면허신청 []여 []부		
개별소비세 해당 여부	[]제조 []판매 []입장 []유통						
사업자금 명세 (전세보증금 포함)	자기자금	원	타인자금	원			
사업자 단위 과세 적용 신고 여부	[]여 []부	간이과세 적용 신고 여부	[]여 []부				
전자세금 계산서 (e세로)	회원가입 신청 여부	[]여 []부	사용자아이디(ID)	* 온라인 신청 회원과 ID 중복방지를 위해 적으신 ID앞에 영문이 첨부되어 등록됩니다. qt[xxxxx] : 세무서 신청, qh[xxxxx] : 홈택스 신청			
	전용메일 이용 동의	[]동의함 []동의하지 않음	* e세로 회원가입을 신청한 경우에만 전용메일 이용 동의 여부 선택이 가능하며 동의한 경우 사업자등록증에 전용메일 주소가 표시됩니다. * 아래 전자우편주소로 초기 비밀번호가 발송되니 전자우편주소를 반드시 정확하게 적어야 합니다.				
전자우편주소	국세청이 제공하는 국세정보 수신동의 여부			[]동의함 []동의하지 않음			
그 밖의 신청사항	확정일자 신청 여부	공동사업자 신청 여부	사업장소 외 송달장소 신청 여부	양도자의 사업자등록번호 (사업양수의 경우에만 해당함)			
	[]여 []부	[]여 []부	[]여 []부				

210mm×297mm[백상지 80g/㎡ 또는 중질지 80g/㎡]

〈사업장현황 란의 작성방법〉

1. 사업의 종류

- ① 주업태 : 보통 '음식점업'이 된다.
- ② 주종목 : 사업자가 경영하는 음식점의 중요한 종목을 다음에서 선택 기재한다.

코드 번호	종목		단순경비율 (18년 귀속)	소득률
	세분류	세세분류		
552101	일반 음식점업	• 한식 음식점업	89.7	10.3
552102		• 중식 음식점업	88.4	11.6
552103		• 일식 음식점업	86.7	13.3
552104		• 서양식 음식점업	86.0	14.0
552105	출장 및 이동 음식점업	• 출장 음식 서비스업	84.4	15.6
552107	기타 음식점업	• 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업 • 치킨 전문점	86.1	13.9
552109	기관구내식당업	• 기관구내식당업	90.0	10.0
552108	기타 음식점업	• 분식 및 김밥 전문점	91.0	9.0
552301	기타 음식점업	• 제과점업	89.9	10.1
552303	비알콜음료점업	• 비알콜 음료점업	85.1	14.9
552305	기타 음식점업	• 그외 기타 음식점업	87.1	12.9

- ③ 부업태와 부종목 : 음식점외 다른 사업을 하는 경우에는 그 다른 사업의 업태와 종목을 기재한다. 예를 들면 정육식당의 경우 소매 정육이 부업태 및 부종목이 된다.
- ④ 개업일 : 개업일은 실제 개업일을 기재하되, 법률상 개업일로부터 20일내에 사업자등록을 신청하여야 하므로 하단에 신청일을 고려하여 개업일을 기재한다.
- ⑤ 종업원수 : 종업원의 수는 4대보험의 가입과 신고를 결정하는 자료이므로, 정식급여를 지급하는 종업원의 수를 기재하며, 아르바이트, 일용잡급의 인원은 기재하지 않는다.

2. 사업장 구분 : 자신의 건물에서 사업을 하는 경우에는 자가에 사업장 면적을 타인의 건물에서 임대계약을 하고 영업을 하는 경우에는 타가에 사업장면적을 기재하고 사업장을 빌려준 사람과 임대차 내역을 기재한다.

3. 주류면허 : 주류를 판매하는 경우에는 면허신청란의 '여'에 '○'를 하면 된다.

4. 간이과세자 적용신고여부 : 간이과세를 적용받고자 하는 경우에는 간이과세 적용신고 여부에 '여'에 '○'를 한다.

제 2 장 노무관리

1. 근로기준법

- 근로기준법은 근로자를 고용하는 사업주가 준수하여야 할 임금, 근로시간, 휴가등 근로조건에 대한 기준을 정한 법령(강행적 효력)
- 근로기준법에서 정한 근로조건은 최저기준이므로 이에 미달하는 경우 당사자 간 합의가 있더라도 무효(법률적 효력이 없음)

가. 적용 범위

- 상시 근로자 5인 이상을 고용하는 모든 사업 또는 사업장에 대하여 적용됨
- 단, 상시근로자 4인 이하 사업장에 대하여는 일부규정만 적용됨. 즉, '부당해고', '연장·야간·휴일근로가산임금', '연차휴가', '생리휴가' 등 일부 조항은 적용배제
- 일용직, 아르바이트, 계약직 등 명칭 여하를 불문하고 임금을 목적으로 근로하는 모든 근로자에게 적용(단, 동거의 친족만을 사용하는 사업장, 가사사용인은 제외)

나. 근로계약

- 사용자는 근로자 채용시 임금, 근로시간 기타 근로조건에 관한 근로계약을 체결하여야 함
- 근로계약기간은 기간을 정하지 않거나 2년 이내의 기간을 정하여 체결할 수 있되(계약직) 2년을 초과하는 경우에는 무기(無期)계약근로자로 전환됨
- 근로계약 체결시 노동관계법령에 규정되는 근로조건 이하로 체결하는 것은 효력이 없음
- 근로계약체결 변경 시, 반드시 임금, 근로시간, 휴일·휴가 등 근로조건에 대하여 서면(전자문서 가능)으로 명시 하여 교부하여야 함 (근로계약 체결, 변경시 서면명시 및 교부의무)

음식점의 경우 연장근무, 야간근무, 휴일근무가 발생할 개연성이 많은데, 이때 이에 대한 법정 제수당 포함하는 연봉제(또는 포괄월급제)의 근로계약을 체결하는 것이 가능함 ※ 서식1 : 「포괄임금 근로계약서」(p.159) 참조

다. 해고 등의 제한

- 사용자는 근로자를 해고하고자 할 때는 해고하여야 할 정당한 사유가 있을 경우에 한하여 가능하며, 이 경우에도 30일 전에 해고예고를 하거나 30일분의 통상임금을 해고예고수당으로 지급하여야 함(단, 계속근로기간이 3개월 미만인 근로자의 경우에는 해고예고대상에서 제외 됨)
- 부당해고로 판정될 경우 원직복직, 해고기간 중 임금지급 등 사용자의 불이익이 대단히 크므로 신중히 하여야 함
- 상시 근로자 5인 이상 사업장의 경우에는 해고사유와 해고일자를 반드시 서면으로 통지하여야만 함.(서면통지가 없는 경우에는 해고의 효력을 인정받지 못함) 다만, 해고예고를 해고사유와 해고시기를 명시하여 서면으로 한 경우 서면통지한 것으로 봄

음식점의 경우, 종업원을 채용함에 있어서 요리솜씨나 근무태도등은 채용시에는 잘 파악할 수 없고 일정기간이 경과하면서 부적합 하다고 판단하여 해고하는 경우에 부당해고의 분쟁이 발생할 수 있는데, 이를 피하기 위하여는 최초 근로계약시 단기간(1~3개월)의 시용기간을 운용함으로써 부당해고의 분쟁 없이 원활한 노무관리를 할 수 있음. (계약기간을 정한 근로계약의 경우에는 계약기간 만료시 계속 갱신할 것인가를 결정하면 되고, 만약 이때 근로계약갱신거절을 하여도 부당해고에 해당하지 않음)

라. 임금 및 시효

- 임금은 사용자가 근로의 대가로서 근로자에게 지급하는 금품으로서 임금은 통화로 직접 전액을 근로자에게 매월 1회 이상 일정한 기일을 정하여 지급하여야 함(정기불원칙, 직접불원칙, 전액불원칙, 통화불원칙)

- 사용자는 임금대장을 작성하여 근로계약서와 함께 3년간 보존하여야 함
- 근로자가 미지급 임금, 퇴직금 각종 수당을 청구할 권리는 3년간 행사하지 않으면 시효로 인하여 소멸함

마. 최저임금

- 사업주는 근로자에 대하여 최저임금 이하로는 급여를 지급할 수 없음
- 최저임금에 미달하는 근로계약은 무효가 되고, 부족하게 지급된 임금에 대하여는 추가로 지급하여야 함
- 최저임금에는 매월 소정근로시간에 대하여 정기적으로 지급되는 통상임금 만이 포함되므로 상여금, 초과근무수당, 연월차수당, 가족수당, 통근수당이 포함되어 최저임금을 상회하더라도 통상임금이 최저임금에 미달되면 위반임
- 최저임금은 매년 고시하며, 수습기간(3개월까지) 동안에는 최저임금을 90% 적용(단, 단순노무직은 제외)할 수 있음

	구분	2020년	2021년
최저임금	시간급(1시간기준)	8,590원	8,720원
	일 급(8시간기준)	68,720원	69,760원
	월 급(*209시간기준)	1,795,310원	1,822,480원

* 209시간 = (1주40시간+주휴8시간) ÷ 7일 × 365일 ÷ 12월 = 208.57시간

바. 퇴직금

- 상시 종업원 1인 이상을 고용하는 사업주는 1년 이상 근무하다 퇴직한 종업원에 대하여 퇴직연금 또는 퇴직금을 지급하는 제도를 설정하여야 함
- 퇴직금 계산방식은 근무년수 1년에 대하여 30일분(1개월분) 평균임금이고, 1년 미만 근무자에 대하여는 지급 의무가 없음.
 - 단, 4인 이하 사업장은 2010년 12월 1일 이후 근속기간부터 퇴직금 지급의무가 있으며, 향후 2년간(2012.12.31)까지는 정상적인 퇴직금의 50%만 지급하면 되고, 2013년 1월 1일 이후부터는 4인 이하 여부와 관계없이 정상적으로 100%를 지급하여야 함.

- 퇴직금은 최종 퇴직 시 지급하는 것이 원칙이나, 아래와 같이 주택구입, 의료비등 긴급한 일시금 수요의 사유가 있는 경우에 한하여 근로자의 요청이 있을시 기왕의 근로한 기간에 대한 퇴직금을 중간정산 할 수 있음

퇴직금 중간정산 사유[근로자퇴직급여보장법 시행령 3조]

1. 무주택자인 근로자가 본인 명의로 주택을 구입하는 경우
2. 무주택자인 근로자가 주거를 목적으로 전세금 또는 보증금을 부담하는 경우, 이 경우 근로자가 하나의 사업장에 근로하는 동안 1회로 한정한다.
3. 근로자, 근로자의 배우자 또는 부양가족이 질병 또는 부상으로 6개월 이상 요양을 하는 경우
4. 퇴직금 중간정산을 신청하는 날부터 역산하여 5년 이내에 근로자가 파산선고를 받은 경우
5. 퇴직금 중간정산을 신청하는 날부터 역산하여 5년 이내에 근로자가 개인회생절차개시 결정을 받은 경우
6. 임금피크제를 실시하여 임금이 줄어든 경우
7. 근로시간 단축으로 평균임금이 감소하여 퇴직금이 줄어든 경우
8. 그 밖에 천재지변 등으로 피해를 입는 등 고용노동부장관이 정하여 고시하는 사유와 요건에 해당하는 경우

- 2012년 7월 26일 이후 신설된 사업장은 확정급여형(DB형) 퇴직연금제도 또는 확정기여형(DC형) 퇴직연금제도의 설정이 의무화 됨
- 구두상으로 월급 또는 일당에 퇴직금을 포함하여 지급하였다고 하더라도 퇴직금 지급으로 인정되지 않아 법상 지급 기일(14일) 이내에 퇴직금을 추가로 지급하여야 함. 단, 서면에 의한 근로계약으로 급여와 퇴직금을 명백히 구분하여 지급된 경우라면 퇴직금으로서 효력은 인정되지는 않지만, 퇴직금 명목으로 지급된 금원은 부당이득금으로서 사업주는 민사상 반환청구를 할 수 있음 (대법원 전원합의체 2010.5.20. 선고, 2007다90760)

모든 사업장의 1년이상 근무한 근로자에 대한 퇴직급여 지급의무는 강제규정이므로 “근로계약 체결시 월급을 동종업계 보다 많이 지급해 주는 대신 퇴직금이 없다” 라는 합의를 하였더라도 그 합의는 효력이 없음에 주의할 것

사. 금품청산

- 근로자가 퇴사한 경우 14일 이내에 퇴직금, 잔여임금 등 일체의 금품을 청산하여야 함
- 이 기간이 경과하면 근로자는 관할 노동부에 진정/고발을 할 수 있음
- 퇴직금 및 잔여금품의 청산이 퇴직일로부터 14일이 경과한 경우에는 연2할의 지연 이자를 지급하여야 함

아. 근로시간, 휴가, 휴일

- 근로기준법상 근로시간은 1일 8시간, 1주 40시간이며, 근로자 동의 있더라도 연장근무(휴일근로 포함)는 1주일에 12시간 이내에서만 가능(5인 이상 사업장 2021.7.1부터 적용) 단, 1주일에 8시간 특별연장근로 한시적 허용(5인 이상 사업장 2022.12.31까지 허용)
- 모든사업장은 1주일에 1일을 유급휴일(주휴일)로 부여해야 하며, 5인 이상 사업장은 추가로 연차유급휴가를 부여해야 하고, 여성근로자의 경우 청구가 있으면 월1일의 생리휴가(무급)를 부여해야 함
- 연차유급휴가는 1년 이상 근무자에게 대하여 1년간 80퍼센트 이상 출근한 경우 15일의 유급휴가를 부여하는 것이 원칙이나, 1년 미만 근무자나 1년간 80퍼센트 미만 출근자에 대하여 개근한 월수 당 1일의 연차유급휴가를 부여해야 하고, 미사용 일수에 대하여는 연말에 연차수당을 지급해야 함.(단, 연차휴가사용촉진 절차 및 연차휴가 대체사용 동의를 받은 경우는 예외임)
- 법정 근로시간을 초과할 경우 연장근무수당, 야간(밤 10시 이후~다음날 오전 6시 까지)에 근무할 경우 야간근무수당, 유급휴일에 근무할 경우 휴일근무수당을 각 각 통상임금의 50%를 할증하여 지급하여야 함(5인 이상 사업장만 해당)

자. 취업 최저연령

- 15세 미만은 고용노동부장관이 발급한 취직인허증의 소지 없이는 근로자로 사용하지 못함
- 15세 이상 18세 미만인 자를 근로자로 사용하는 경우에는 호적증명서와 친권자의 동의서를 사업장에 비치하여야 함

차. 재해보상

- 근로자가 근무중 부상 또는 질병에 걸린 경우에는 사용자는 요양보상, 휴업보상, 장해보상, 유족보상 등 제반 재해보상을 하여야 함
- 재해보상에 대한 사용자의 직접 보상방식에서 산업재해보상보험(‘산재보험’)의 도입으로 사업장에서 발생한 산업재해에 대하여 사용자는 산재보험료만 납부하고 보상은 국가에서 행하고 있음

카. 취업규칙

- 근로계약서에 다 명시하지 못한 근로조건 및 사업장 복무수칙 등에 대하여 취업규칙을 작성할 필요가 있음
- 10인 미만 사업장은 임의사항이나 10인 이상 사업장은 반드시 작성하여 관할 지방고용노동청에 신고하여야 함
- 취업규칙의 작성 또는 변경시에는 근로자 과반수의 의견을 들어야 하며, 만약 기존의 취업규칙을 불이익하게 변경하는 경우에는 근로자 과반수의 동의를 얻어야 효력이 있음

2. 4대보험(산재/고용보험/국민연금/건강보험) 등

가. 산재보험

■ 적용

- 근로자를 사용하는 모든 사업장은 당연 적용됨
 - 상용직, 임시·일용직 모두 적용 대상

■ 성립신고 및 보험료 납부

- 성립신고 : 사업개시일(종업원 1인 이상 고용일) 이후 14일 이내에 관할 근로복지공단에 산재 보험관계성립신고서를 제출하여야 함 상시 근로자가 1인 미만이라도 보험가입 신청을 통해 가입 가능

- **보험료 납부** : 월 보험료는 근로자 개인별 '월평균보수'에 보험료율을 곱하여 산정된 보험료를 국민건강보험공단이 다른 4대 보험료와 함께 통합 고지하면 다음달 10일까지 납부하여야 하며, 산재보험료 납부 시 임금채권보장기금과 석면피해구제분담금(20인 이상)도 함께 납부하여야 함.
- **보험료 산정** : 월별 보험료는 '월평균보수액'으로 산정하며, 따라서 사업주는 근로자 입·퇴사 시 채용 시 근로자 개인별 월평균보수를 산정 후 다음달 15일까지 '근로자 고용정보 및 월평균보수'를 신고해야 함.
- **보험료 정산** : 다음연도 3월 15일까지 사업장에서 지급한 전년도 '보수총액신고서'에 의해서 이미 납부한 보험료와 정산, 따라서 다음연도 3월 15일까지는 '전년도 직원별 보수총액신고서'를 제출하여야 함. 단, 고용보험 자격취득 대상이 아닌 월 60시간 미만자 및 외국인(임의가입)근로자에 대하여는 '근로자 고용정보'를 신고하지 않아도 됨.

■ 음식업 산재보험료율

구분	①산재보험	②임금채권부담금	③석면피해부담금
보험료율	9.0/1000 (출퇴근재해요율 1.0/1000포함)	0.6/1000	0.03/1000 (상시근로자 20인 이상만 적용)

※ 단 임금채권부담금의 경우 퇴직금을 미리 정산하였거나, 「근로자퇴직급여보장법」에 따른 퇴직연금제도, 「외국인근로자의고용등에 관한 법률」에 따라 외국인출국만기보험에 가입한 사업주에 대하여는 최대 0.3/1000을 경감함.

■ 산재보험료 산정(예)

산정사례	음식점에서 근로자가 2인이고, 월평균보수 합계액이 400만원(200만원*2명)인 경우
산재보험료	① 월 산재보험료 : 400만원 * 9.0/1000 = 36,000원/월 ② 월 임금채권부담금 : 400만원 * 0.6/1000 = 2,400원/월 ③ 월 석면피해부담금 : 400만원 * 0.03/1000 = 120원/월 ④ 월 산재보험료 합계 : ①+②+③ = 38,520원/월

※ 산재보험료는 전액 사업주 부담

■ 재해보상

- 근로자가 출퇴근 및 업무수행 중 부상, 질병, 사망, 장애가 발생한하여 3일 이상 요양이 필요한 경우 근로복지 공단이 해당 근로자에게 보험급여를 지급함
- 보험급여는 요양급여, 휴업급여(지급받던 평균임금의 70%), 장애급여(장애등급에 따라 평균임금의 55일분~1,474일분), 유족급여(평균임금의 1,300일분), 장의비(평균임금의 120일분)을 보상함
- 근로복지공단의 보험급여를 받았거나 받을 수 있으면 사업주는 동일한 사유에 대하여 근로기준법상 재해 보상책임이 면제됨

■ 시효 등

- 보험료의 징수 및 보험급여의 청구할 권리는 3년이 경과하면 시효로 소멸함
- 1인 이상 사업장이면서 보험관계성립신고를 태만히 한 기간 중에 산재 사고가 발생한 경우, 미납 보험료의 추징과 별도로 재해근로자가 요양을 시작한 날부터 1년이 되는 날이 속하는 달의 말일까지 기간 중 급여청구사유가 발생한 보험급여의 50%(단, 보험급여추징은 납부의무 보험료의 5배 한도 이내임)를 추징함
- 산재보험료의 납부를 게을리 한 기간 중 발생한 재해에 대해서는 재해가 발생한 날부터 보험료를 납부한 날의 전날까지의 기간 중에 급여 청구사유가 발생한 보험급여의 10%를 추징함 (단, 보험급여추징은 납부의무 보험료의 5배 한도 이내임)

나. 고용보험

■ 적용

- 상시근로자 1인 이상을 고용하는 모든 사업장에 강제 적용됨.
단, 고용보험 제외대상 외국인(H-2, F-4 등), 1월간 소정근로시간이 60시간 미만인 단시간 근로자는 고용보험 적용제외.(다만, 일용근로자 및 생업을 목적으로 하는 자 중 3개월 이상 계속하여 근로를 제공하는 자는 고용보험 신고대상)

성립신고 및 보험료 납부

- 성립신고 : 사업개시일(종업원 1인 이상 고용일) 이후 14일 이내에 관할 근로복지공단에 고용보험관계성립신고서를 제출하여야 함
- 보험료 납부 : 고용보험료 신고 및 납부방식은 산재보험과 동일함
고용보험료율은 실업급여보험료율(16/1000), 고용안정·직업능력개발료율(2.5/1000 : 근로자 150명 미만의 경우)로 구성되며, 이 중 실업급여 보험료율의 1/2에 해당하는 8/1000은 근로자가 부담하여야 함
- 따라서 사업주는 매월 급여지급 시에 근로자 임금에서 0.8%를 원천공제 하여야 하고 이를 합하여 고용보험료를 납부하여야 함

음식업(150인 미만 사업장)의 고용보험료율(2019.0.1부터 적용기준임)

구분	실업급여율		고용안정·직업능력개발료율	보험료율계
	근로자	사업주		
	8 / 1000	8 / 1000		
보험료율	16 / 1000		2.5/1000	18.5 / 1000

고용보험료 산정(예)

산정사례	- 음식점에서 근로자가 2인이고, 월평균보수 합계액이 400만원 (200만원*2명)인 경우
고용보험료	① 월 실업급여 보험료 : 400만원 * 16/1000 = 64,000원/월(근로자 32,000원 부담) ② 월 고용안정 보험료 : 400만원 * 2.5/1000 = 10,000원/월(사업주 부담) ③ 월 고용보험료 합계액 : ①+② = 74,000원/월

고용보험 급여제도

- 실업급여 지급 : 6개월이상 고용보험에 가입한 근로자가 비자발적인 실업(회사의 폐업·도산, 경영상해고, 권고사직, 기타 부득이한 사유로 이직)을 당한 경우 실업급여를 지급함

- 실업급여는 받던 급여의 60%(단, 2021년은 1일 상한액 66,000원, 하한액 60,120원)를 소정급여일수로 산정한 급여를 실직자의 연령 및 가입기간에 따라 120~270일 동안 지급

구분	1년 미만	1년~3년미만	3년~5년미만	5년~10년미만	10년 이상
50세미만	120일	150일	180일	210일	240일
50세이상·장애인	120일	180일	210일	240일	270일

※ 연령은 퇴사 당시의 만나이 기준임.

구직급여 수급 요건은 :

- ①이직일 이전 18개월간(기준기간) 피보험단위 기간이 총 180일 이상일 것
 - ②근로의 의사와 능력이 있음에도 불구하고 취업하지 못한 상태에 있을 것
 - ③재취업을 위한 노력을 적극적으로 할 것
 - ④이직 사유가 비자발적인 사유일 것 등 총 4가지 경우입니다.
- 그러나 근로자 스스로 퇴사하는 경우가 아니더라도 중대한 귀책사유로 (징계)하고 되는 경우에는 수급 대상에서 제외 됩니다.
- ▶ 또한 자발적인 퇴사라 하더라도 ①채용당시보다 근로조건이 많이 낮아지는 경우, ②2개월 이상 임금이 체불되는 경우, ③최저임금에 미달되는 경우, ④사업장 이전이나 전보발령으로 출퇴근시간이 왕복 3시간 이상일 경우, ⑤질병이나 부상으로 30일 이상 휴가나 휴직을 하여야 하는데 회사가 허용하지 않는 경우, ⑥임신·출산에도 불구하고 휴가나 휴직이 허용되지 않는 경우, ⑦근로계약기간 만료나 정년으로 퇴사하게 되는 경우에는 실업급여를 받을 수 있다.

- 사업주 지원제도 : 사업주에 대하여는 고용창출지원금, 고용유지지원금을 지급하는데, 음식사업주가 신청 가능한 지원금은 휴업지원금, 재고용장려금, 고령자 고용촉진장려금, 육아휴직장려금 등이 있음

피보험자 자격관리

- 고용보험은 근로자에 대한 실업급여 지급을 위하여 소속 근로자의 인적사항의 신고가 요구되는데, 따라서 근로자의 입사 및 퇴사시에 “고용보험피보험자격취득/상실신고”를 다음달 15일까지 하여야 함(위반시 과태료 대상)

고용/산재보험 [보험사무대행기관]

- 상시근로자 300인 미만 사업장의 보험사무 처리의 부담을 덜어드리고, 사무처리 능력보완 등의 편의 제공을 위하여 근로복지공단은 일정한 기준 하에 「고용/산재보험 사무대행기관」을 인가함.
- 보험사무대행기관은 (상시근로자수가 30인 미만)사업주에게는 무료로 보험사무를 처리해 드리고, 근로복지공단으로부터 위탁 실적에 대하여 일정한 교부금을 지급받게 됨.
- 상시근로자 300인 미만 사업장으로서 보험사무위탁을 원하는 경우 보험사무 위탁이 가능한데, 이 경우 보험사무대행기관에 ‘보험사무대행기관사무위탁서’를 제출하여야 함.

다. 국민연금

적용

- 상시 근로자 1인 이상 사업장의 경우 국민연금 당연적용 사업장임. 단, 60세 이상 근로자 및 월 60시간 미만 단시간, 월 8일 미만 일용직 근로자는 제외

당연적용사업장 신고 및 보험료 납부

- 당연적용사업장의 사업주는 다음달 15일까지 당연 적용사업장 해당신고서를 제출하여야 함
- 연금보험료는 근로자의 기준소득월액의 90/1000을 다음달 10일까지 납부하여야 하는데, 그중 근로자의 기여분 45/1000은 급여에서 공제하고 사업주 부담분 45/1000을 합하여 납부하는 것임
- 기준보수월액은 전년도에 지급받은 소득월평균액을 당해년도 7월에서 다음연도 6월까지 적용함(사용자는 매년 5월 말일까지 근로자의 전년도 소득총액을 신고하여야 함)

가입자 자격 관리 및 연금급여

- 사용자는 다음달 15일까지 근로자의 입/퇴사에 따른 가입자 자격 변동내역을 신고하여야 함
- 연금 급여의 종류는 노령연금, 장애연금, 유족연금, 반환일시금, 사망일시금이 있음

라. 건강보험

건강보험 적용

- 1월 미만의 일용근로자, 월60시간 미만의 단시간근로자 이외의 상시 근로자 1인 이상을 사용하는 모든 사업장

건강보험 가입 및 보험료 납부

- 적용일로부터 14일 이내에 사업장적용통보서 및 직장가입자 자격취득신고서를 제출
- 건강보험료는 근로자의 기본보수월액에 6.86%(근로자 3.43%, 사업주 3.43%)를 다음달 10일까지 납부하되, 매월 근로자의 급여에서 50%에 해당하는 3.43%를 원천공제 하여, 사업주 부담분 3.43%를 합하여 납부
- 건강보험료를 납부할 때에는 건강보험료의 11.52%에서 해당하는 노인장기요양 보험료를 근로자의 급여에서 원천 공제하여 사업주 부담분을 합산하여 납부
- 사용자는 매년 3월 중순까지 근로자의 보수총액신고서를 제출하여야 함

건강보험 가입자 자격관리 및 보험급여

- 사용자는 근로자가 퇴사한 경우 14일 이내에 직장가입자 자격상실·퇴직시 보수총액통보서를 신고하여야 함
- 가입자 및 피부양자의 질병·부상에 대한 예방, 진단, 치료, 재활과 출산 등에 대하여 법에서 정하는 바에 의하여 급여함

마. 중소기업체 저임금근로자 사회보험료 지원 및 일자리안정자금 지원

■ 사회보험료 지원대상 및 지원금액

- 고용보험 및 국민연금 보험료 지원은 근로자 수 10인 미만인 사업장(법인은 법인 등록번호, 개인은 사업자등록번호 단위로 사업 규모를 판단하며, 지원신청일이 속한 달의 직전 3개월 동안 연속하여 10인 이상인 사업장은 지원 제외)
- 보험료지원 보수액은 220만원 미만인 저임금 근로자
- 지원금액
 - 고용보험 및 국민연금 보험료 지원
 - ※ 신규가입근로자 : 정상보험료의 80%

*신규가입근로자란?	생애 최초가입자 또는 1최근 1년 이내 직장가입 이력이 없는 자
------------	-------------------------------------

■ 일자리안정자금 지원대상 및 지원금액

- 일자리안정자금 지원은 근로자 수 30인 미만인 사업장
 - 단, 일자리안정자금 지원 사업장은 2020년 과세소득이 3억 원을 초과하지 않을 것.
- 월 평균 보수액이 219만 원 이하(일용직은 일당 100,500원 이하)인 저임금 근로자
- 일자리안정자금 지원금액
 - 근로자 1인당 50,000원/월(4인 이하 사업장은 20,000원/월 추가) 지원
 - 고용보험 가입 필수 단, 고용보험 임의가입 대상 외국인근로자(H-2, F-4 등)는 고용보험에 가입하지 않았더라도 지원 대상임

단시간 근로자	
주 소정 근로시간	지원금액
주40시간이상 상용근로자	5만원
주 40시간 미만 근로자	4만원
주 30시간 미만 근로자	3만원
주 20시간 미만 근로자	2만원
주 10시간 미만 근로자	미지원

일용근로자	
월근로일수	지원금액
22일 이상	5만원
19일 이상 ~ 21일 이하	4만원
15일 이상 ~ 18일 이하	3만원
10일 이상 ~ 14일 이하	2만원
10일 미만	미지원

■ 지원 신청 절차

- 근로복지공단 또는 국민연금공단에 보험료지원신청서 및 일자리지원신청서 제출
 - 신청문의/1588-0075, (국번없이) 1355, 1350

바. 자영업자 고용보험

■ 제도 내용

- 자영업자가 사업부진 등으로 폐업 할 때에 생활안정 및 재취업을 지원하기 위하여 2012.1.22.부터 확대 시행
- 0~49인을 고용하는 자영업자는 본인의 희망에 의하여 임의 가입이 가능하며, 실업 급여 및 고용안정·직업능력개발사업을 지원받을 수 있도록 한 제도

■ 가입 및 납부

① 가입 대상 및 방식

- 홀로 사업을 하는 자영업자 및 상시근로자 49인이하를 사용하는 사업주는 자유로이 가입을 신청할 수 있음.
- 가입신청은 사업자등록증상의 개업 연월일로부터 5년 이내 까지 허용됨
- 가입시 고용노동부장관이 고시하는 기준보수를 선택해서 가입해야 함.

② 보험료 산정 및 납부

- 가입시 선택한 기준보수 × 2.25%한 금액을 매월 고지
- 기준보수는 7등급으로 구분하며, 가입시 선택하게 되며 이를 토대로 보험료 금액 및 이후 실업급여 금액의 기준이 됨

■ 기준보수 등급 및 월보험료, 실업급여액

등급	기준보수월액	월 고용보험료(2.25%)	월 실업급여
1	182만원	40,950원	1,092,000원
2	208만원	46,800원	1,248,000원
3	234만원	52,650원	1,404,000원
4	260만원	58,500원	1,560,000원
5	286만원	64,350원	1,716,000원
6	312만원	70,200원	1,872,000원
7	338만원	76,050원	2,028,000원

※ 매년 기준보수 등이 상이할 수 있음

☞ (월 보수액 등급 찾기) 공단 홈페이지(www.kcomwel.or.kr) > 서식자료찾기 > 고시·규정·세칙 > 검색창 > 적용 및 부과 업무 관련 고시에서 조회 가능

■ 자영업자 실업급여 요건 및 기간

- 최소 가입기간이 1년이상 경과한 상태에서 적자지속, 매출감소, 건강악화 등으로 부득이하게 폐업한 경우
- 가입기간에 따라 기준보수액 60%를 120일~210일까지 수급
- 65세 이후에 자영업을 개시한 사업주는 실업급여 적용제외
- 적극적인 재취업(재창업)노력

■ 피보험기간별 소정급여일수

구 분	가입기간(피보험기간)			
	1년 이상 - 3년 미만	3년 이상 - 5년 미만	5년 이상 - 10년 미만	10년 이상
소정급여일수	120일	150일	180일	210일

사. 중·소기업 사업주 산재보험

■ 중·소기업 사업주 산재보험 적용 특례

① 가입대상 및 방법

- 가입대상(임의가입)
 - 보험가입자로서 50명 미만의 근로자를 사용하는 사업주
- 보험가입자 : 보험가입을 원하는 사업자 본인
- 가입신청 : 중·소기업 사업주 산재보험 가입신청서 제출

② 보험료 산정 납부

- 월 보험료 = 월 보수액 × 산재보험료율
- 월 보수액 : 고시된 12개 등급 중 선택

구분	등급	2020년(원)		2021년(원)	
		기준보수 월액	일 평균임금	기준보수 월액	일 평균임금
50인 미만 중소기업 사업주 월보수액 및 평균임금(일)	1등급	2,061,600	68,720	2,092,800	69,760
	2등급	2,480,301	82,677	2,519,430	83,981
	3등급	2,899,002	96,633	2,946,060	98,202
	4등급	3,317,703	110,590	3,372,690	112,423
	5등급	3,736,404	124,547	3,799,320	126,644
	6등급	4,155,105	138,504	4,225,950	140,865
	7등급	4,573,806	152,460	4,652,580	155,086
	8등급	4,992,507	166,417	5,079,210	169,307
	9등급	5,411,208	180,374	5,505,840	183,528
	10등급	5,829,909	194,330	5,932,470	197,749
	11등급	6,248,610	208,287	6,359,100	211,970
	12등급	6,667,320	222,244	6,785,730	226,191

- (월 보수액 등급 찾기) 공단 홈페이지(www.kcomwel.or.kr) > 서식자료찾기 > 고시·규정·세칙 > 검색창 > 적용 및 부과 업무 관련 고시에서 조회 가능

- 산재보험료율 : 직종별 사업종류에 따른 보험료율
- 산재보험료는 보험에 가입한 중·소기업 사업주가 전액 부담
 - ※ 산재보험료는 체납한 기간 중에 발생한 업무상 재해에 대하여는 산재보험급여를 지급하지 않음
 - 다만, 체납한 보험료를 보험료 납부기일이 속하는 달의 다음다음 달 10일까지 납부한 경우는 그러하지 아니함
- 재해 보상
 - 보험급여의 종류 및 지급방법은 근로자의 경우와 동일
 - 단, 보험급여의 일시지급, 장해특별급여, 유족특별급여(산재보험법 시행령 제72조부터 제75조까지)는 적용 제외

3. 외국인 근로자의 고용

가. 채용 요건 및 절차

① 내국인 구인 신청

- 외국인근로자(음식사업장의 경우 고용특례자만이 채용가능)를 고용하고자 하는 자는 외국인 고용허가 신청전 14일 이상 관할 고용지원센터에 “내국인 구인신청”이 선행되어야 함(인터넷 워크넷(<http://www.work.go.kr>) 신청가능)

② 특례고용가능확인서 신청

- 관할 고용지원센터에 내국인 구인 신청을 한 사용자가 고용지원센터의 적극적인 알선에도 불구하고 내국인을 채용하지 못하는 경우 내국인 구인 신청일로부터 14일이 경과한 후부터 3월 이내에 외국인 고용 허가를 받기 위한 「특례고용 가능 확인서」 발급신청이 가능

③ 특례고용가능확인서의 발급

발급요건

- 외국인근로자 허용업종 및 고용가능사업/사업장에 해당되어야 함(음식점은 해당 업종임)
- 일정기간(14일) 내국인 구인노력하였음에도 내국인인력 미채용
- 내국인 구인신청 2개월전부터 고용허가서 발급일까지 고용조정으로 내국인 근로자 이직시키지 않을 것
- 내국인 구인신청 5개월전부터 고용허가서 발급일까지 임금체불이 없을 것
- 고용보험 및 산업재해보상보험에 가입되어 있을 것, 단 고용보험 및 산재보험 가입 대상 사업장이 아닌 경우 제외
- 외국인 근로자를 고용하고 있는 사업 또는 사업장의 사용자인 경우에는 그 외국인 근로자를 대상으로 출국만기보험 또는 신탁과 임금체불보증보험에 가입하고 있을 것(가입 대상자에 한함)

특례고용가능확인서의 발급

- 관할 고용지원센터는 특례고용가능확인서 발급신청서를 검토한 결과 그 요건을 충족하는 경우에는 신청일로부터 7일 이내에 특례고용가능확인서를 발급함

특례고용확인서의 유효기간

- 특례고용가능확인서의 유효기간은 3년으로 음식사업장의 사업주는 고용할 외국인 근로자 총인원수에 대해서 특 고용가능확인서를 받으면 3년간 그 허용인원수 범위 내에서 별도의 고용 허가 절차없이 원하는 동포를 자유롭게 고용할 수 있음

■ 사업장 규모별 고용허용 인원 기준

내국인 피보험자수	고용허가인원	내국인피보험자수	고용허가인원
5人以下	2인 이하	16인 이상 20인 이하	7인 이하
6인 이상 10인 이하	4인 이하	21인 이상	10 이하
11인 이상 15인 이하	5인 이하		

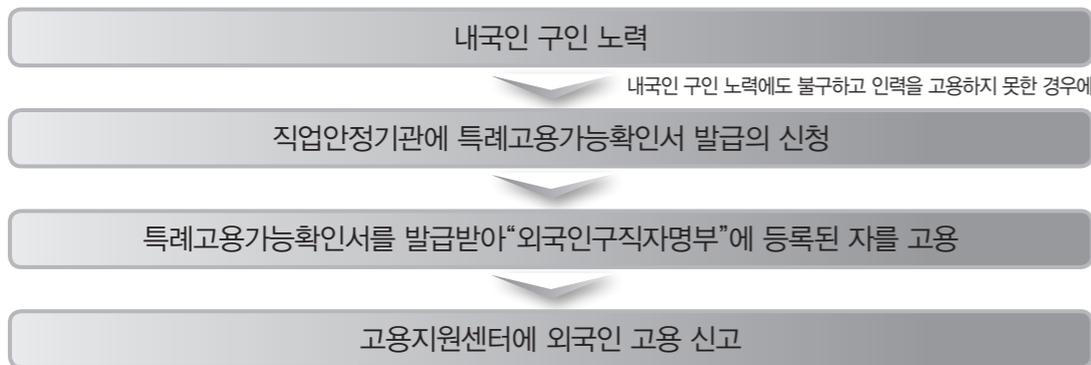
④ 고용가능 외국인 근로자(「외국인근로자의 고용 등에 관한 법률」상 고용특례자)

- 「출입국관리법 시행령」에 따른 방문취업 체류자격(H-2)에 해당하는 사증을 발급 받은 자로서 외국인 취업교육을 받고 고용지원센터에 구직등록을 한자

⑤ 근로개시의 신고

- 특례외국인근로자를 고용한 사용자는 근로를 개시하거나 근로를 개시한 사실을 안 날로부터 10일 이내에 사업장 소재지 관할 고용지원센터에 “외국인근로자근로 개시” 신고

■ 외국인 근로자 채용 절차도



나. 출입국관리사무소 신고 사항

① 외국인 근로자

- 취업 후, 취업단체 또는 업체, 개인 등에 고용된 날로부터 14일 이내에 취업개시 신고

② 외국인을 고용한자

■ 신고사유

- 외국인을 해고하거나 외국인이 퇴직 또는 사망한 때
- 고용된 외국인의 소재를 알 수 없게 된 때
- 고용계약의 중요한 내용을 변경한 때
- 고용된 외국인이 법 또는 법에 의한 명령에 위반되는 행위를 한 것을 안 때

■ 신고기한

- 신고사유가 발생한 사실을 안 날로부터 14일 이내

4. 노동사건 처리 절차

가. 노동청 신고

- 근로자는 임금체불, 미지급 법정계수당의 청구, 미지급 퇴직금 청구 등 근로기준법상 위반 사실에 대하여는 사업장 소재지 관할 지방노동부사무소에 진정/고소/고발을 할 수 있고, 이때 당해 노동부의 근로감독관은 사업주를 출석시켜 위반사실에 대해 시정명령을 하고, 불응시 형사 입건 조치를 취함
- 노동청은 체불임금 신고사건에 대하여 당사자를 조사한 후 체불임금이 인정될 경우에는 “체불임금확인원”을 발급 하고, 근로자는 이를 갖고 법률구조공단에 가서 무료 법률구조를 통하여 권리를 회복하게 됨
- 체불임금 신고사건에 대하여는 당사자가 합의하여 사업주 처벌을 원하지 않을 경우에는 기소할 수 없음(반의사불벌죄)
- 따라서 체불임금에 대하여 명확한 경우에는 신속히 해결하고자 하는 것이 최선이며, 적극적으로 대처하지 못할 경우에는 형사처벌 및 고율의 연체이자를 동반한 금품상 부담을 지게 됨

나. 노동위원회 구제신청

- 근로자가 부당하게 해고를 주장하는 경우에는 시/도 지방노동위원회에 구제 신청을 할 수 있음
- 노동위원회는 판정기관으로서 부당해고로 인정되는 경우에는 “원직복직 및 해고 기간 동안의 임금상당액의 지급”을 명령하게 되고, 이를 이행하지 않을 경우에는 강제 이행금을 부과하게 됨
- 부당해고에 대하여 근로자는 원직복직을 원하지 않고 금전상 보상을 주장할 수도 있도록 되어 있으므로 노무관리가 취약한 음식 사업장의 경우 해고분쟁이 다발할 가능성이 있음

다. 근로복지공단에 산재보상신청

- 근로자가 산재사고를 당한 경우 근로복지공단에 산재보상신청을 하게 될때 사업주는 인적사항, 보수지급내용, 재해발생경위 등에 대하여 확인 날인을 해 주어야 함
- 산재보험에 기 가입된 사업장이든 미가입 사업장이든간에 근로자는 독립하여 산재 청구를 할 수 있는 것이고, 이때 사업주가 간혹 무관심 하게 방관하는 경우가 있는데 사업주의 조력이 없더라도 근로복지공단은 직권으로 처리하게 되는데, 이때 사고 경위가 왜곡되어 처리 될 수 있으므로 산재 가입여부를 불문하고 사실관계에 대하여 적극적으로 관여하고 사실범위 내에서 협조하는 것이 바람직 함

[서식 1]

(외식업) 포괄임금 근로계약서 (견본)

‘사업주’와 ‘근로자’는 외식업의 특성을 고려하여 아래와 같은 포괄임금 근로계약을 체결함.

1. 근무장소 : _____ 2. 담당업무 : _____

3. 주요근로조건

- ① 근무시간 : _____ : 부터 _____ 까지, ② 휴게시간 : _____
소정근로시간은 1주 40시간, 월 209시간으로 한다. 단, 외식업 특성상 ‘2주단위의 탄력적 근로시간제’를 적용하기로 한다.
- ③ 주휴일: 주휴일은 1주간 만근한 경우 **매주 1회** (일요일을 원칙으로 협의 후 별도로 정함.)
- ④ 휴 가: 휴가는 근로기준법에 정한 제 규정에 의함.

4. 수습기간 및 근로계약기간 (20 년 월 일부터 20 년 월 일까지)

- ① 계약체결일로부터 **최초 3 개월간**은 근무적합성 등을 판단하기 위한 수습기간으로 하며, 수습 중 또는 수습 기간 만료 시 근로관계 유지가 불가능하다고 판단될 경우에는 ‘갑’과 ‘을’은 협의 후 수습기간을 연장하거나 근로관계를 해지할 수 있다.
- ② 수습기간 중에는 **급여를 감액하여 지급**할 수 있다. [단, 단순노무직 근로자(써빙, 주방보조, 배달)의 경우에는 **감액 후 급여가 최저임금 이상 지급 되어야 함**] (‘18.3.20. 시행)

5. 급 여 : 월급 _____ 원 (일급 _____ 원, 시급 _____ 원)

- ① 본 급여에는 외식업특성상 제2호에서 정한 근로조건에 의거 연장·야간·휴일근무 등 초과 근로에 대한 법정 제 수당이 포함된 임금임을 확인하며, 임금구성 항목은 다음과 같다.

구 분	기본급	연장수당	야간수당	휴일수당	연차수당	합 계
근무시간						
급여 (원)						

[예. 연장수당 산정 : 통상임금(기본급) ÷ 209h(5인 미만 226h) × 연장근로시간 × 1.5(1.0)]

주) 연장·야간·휴일근로수당 50% 가산 지급 및 연차수당은 5인 이상 사업장에만 적용 됩니다.

- ② 급여는 (매월 일부터 일까지) 계산하여 **익월 일**에 현금 또는 ‘을’의 계좌로 지급한다.

- ③ 연차휴가는 승인 후 사용할 수 있으며, 사용한 경우에는 해당수당은 차감될 수 있다.

6. 휴일 및 야간근로의 동의 : 업무특성상 1주 12시간(연소근로자는 1일 1h, 1주 5h, 출산 후 1년이 되지 않은 여성은 1주 6h)을 초과하지 않은 범위 내에서 실시되는 연장근로에 동의합니다.

7. 퇴직절차 : ‘을’은 개인사유로 퇴직할 경우에는 적어도 30일전에 사직원을 제출하고 후임자에 대한 인수인계 및 물품반납 등 퇴직절차를 완료하여야 하며, 이를 위반한 경우에는 무단결근으로 처리하고, 이로

인해 '갑'에게 손해가 발생한 경우에는 '을'은 그 손해를 배상하여야 한다.

8. 근로계약 해지 사유 및 절차

- ① '을'에게 다음 각 호의 사유가 있을 경우에는 근로관계를 해지 할 수 있다.
 - 잦은 결근/지각/조퇴 등 근태불량으로 월 3회 이상 지적을 받은 경우
(단, 연락두절 상태로 3일 이상 무단결근한 경우에는 당연 퇴직으로 간주한다.)
 - 고객으로부터 친절, 음식 맛, 청결 등의 문제로 월 3회 이상 항의를 받은 경우,
 - 업무 외적인 질병·부상, 비자문제 등 일신상의 사유로 월간 7일 이상 직무수행이 불가능한 경우,
 - 기타 사회 통념상 고용관계 유지가 불가능한 귀책사유를 유발한 경우,
- ② '갑'은 정당한 사유로 '을'을 해고할 경우 30일전에 '해고사유'와 '해고시기'를 서면으로 통지하여야 한다.

9. 개인정보제공 : '을'은 개인정보 [서명, 주민(외국인)등록번호(피부양자 포함), 주소, 전화번호]를 관련법에 의거 고용노동부 등 관계기관에 제공·활용하는데 이의 없이 동의합니다. [동의서명 : _____ (인)]

10. 본 계약서에 명시하지 않은 사항은 근로관계 법령 및 복무지침, 관례 등에 의한다.

20 년 월 일

사 업 주	사업장명		근 로 자	성 명	(인)
	주 소			생년월일	년 월 일 (*체류자격:)
	대 표 자	(인)		주 소	
	전 화			전 화	
			서면교부	확인서명	(인)

부록
국민신문고 주요 질의 답변집

Q 1. 마스크 착용에 대한 기준이 있나요?

- 평상시
「식품위생법 시행규칙」제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준)에 따라 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지할 수 있는 마스크를 착용하여야 합니다.(미착용 시 과태료가 부과, p.15 참조)
 - 위기경보 발령 시
「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」제49조(감염병의 예방 조치) 및 제83조(과태료)에 따라 식품의약품안전처에서 '의약외품'으로 허가된 마스크를 착용하여야 합니다.
- ※ 마스크 미 착용에 대한 지도 불이행시 과태료가 부과됩니다.
- 위반당사자 10만원 이하 및 관리·운영자 300만원 이하(1차 위반 150만원, 2차 이상 위반 300만원)

위기경보 단계	투명 위생 플라스틱 마스크
평상시	투명 위생 플라스틱 마스크 사용 가능
경계, 심각단계	투명 위생 플라스틱 마스크 사용 불가 보건용 마스크(KF94, KF80 등), 비말차단용 마스크(KF-AD), 수술용 마스크 등

Q 2. 일반음식점에서 고객의 요청으로 생맥주를 배달 할 수 있나요?

- 식품위생법상 일반음식점 영업을 하면서 일반음식점의 조리식품(생맥주 포함)을 배달을 원하는 손님에게 서비스 차원으로 배달하는 것은 가능합니다.
- ※ 관련규정
*「식품의 기준 및 규격」 제7 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격: 식품접객

객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)

Q 3. 일반음식점이나 휴게음식점의 간판에 일반음식점 또는 휴게음식점 업종명을 표시해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 7.식품접객업영업자와 그 종업원의 준수사항 사목에서는 ‘간판에는 같은 법 시행령 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 하며, 이 경우 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 일반음식점 또는 휴게음식점에 해당하는 업종명을 필수로 표기하여야 하며, 미표기 시 「식품위생법 시행규칙」[별표23] 3.식품접객업 15.위반사항에 따라 1차위반시 시정명령, 2차위반시 영업정지 7일, 3차위반시 영업정지 15일에 해당하는 행정처분을 받을 수 있습니다.

Q 4. 일반음식점의 메뉴판에는 제주 흑돼지삼겹살로 표시하였으나, 실제로 제주도산이 아닌 다른 지역 흑돼지일 경우 행정처분 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표17] 식품접객업영업자 등의 준수사항7.커목에 따라 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 아목에 따른 가격표에 표시된 내용과 달라서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품접객업소에서는 위 규정에 따라 사실과 다르거나 소비자가 주재료 등에 오인·혼동이 이는 메뉴명을 사용하여서는 아니 되며, 식품접객업소에서 조리하여 제공하는 식품의 주재료(원산지)가 가격표에 표시된 내용과 다른 경우 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표23] 행정처분 기준 II.개별기준 3.식품접객업 10.가)8)에 영업정지 7일(1차 위반시)의 행정처분 대상이 될 수 있습니다.

Q 5. 일반음식점에서 식사를 제공하면서 커피를 판매할 수 있나요?

- 일반음식점이 주로 음식류를 조리·판매하면서 부수적으로 커피 등을 판매하는 경우에는 일반음식점 영업행위에 해당합니다.

Q 6. 일반음식점에서 식품제조가공업소에서 구입한 떡국떡을 소비자가 원하는 만큼 소분하여 판매할 수 있나요?

- 일반음식점에서 표시 완제품 떡국떡을 덜어서 영업장 내 소비자가 취식할 수 있도록 제공하는 접객행위를 하면서, 부수적으로 소비자의 요청에 따라 포장·판매하는 경우라면 별도의 추가 영업신고 없이 가능할 것으로 판단됩니다.
- 그러나 당해 영업행위가 접객을 위한 것이 아니라 최종 소비자에게 주로 판매하기 위하여 표시 완제품을 소분하려는 경우에는 해당 업종에서는 적절하지 않습니다.

Q 7. 일반음식점의 상호명으로 커피를 사용할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」[별표17] 7.식품접객업영업자와 그 종업원의 준수사항 사목에서는 ‘간판에는 같은 법 시행령 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 하며, 이 경우 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 특정 상호를 보고 업종 인식의 혼동을 느끼는 주체는 소비자이므로 일반적인 소비자가 그 상호를 보고 타 업종으로 인식하지 않을 것으로 판단된다면 일반음식점 상호명의 일부로 ‘커피’를 사용하는 것을 제한하기 어려울 것으로 판단됩니다.

Q 8. 일반음식점에서 간헐적으로 영업주 및 관계자의 진행으로 손님이 무대나 좌석에서 노래를 부르는 행위를 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」제57조 관련 [별표17] 7.식품접객업자의 준수사항 타.2) 및 7)에 따라 일반음식점영업자가 음향 및 반주시설을 갖추고 손님이 노래를 부르도록 허용하거나 손님이 춤추는 것을 허용하는 행위를 하여서는 아니 되며, 같은 법 시행규칙 제36조 관련 [별표14] 8.식품접객업의 시설기준 가.1)라)에 따라 공연을 하려는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장 안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실 안에 설치하여서는 아니됩니다.

- 식품위생법상 손님이 노래를 부르는 것을 허용하는 영업인 단란주점, 유흥주점 영업이 존재하는 상태에서 일반음식점에서 손님의 노래행위를 허용할 경우 업종 간 구분이 모호해지고, 「음악산업진흥에 관한 법률」에 따른 노래방(노래연습장) 영업 간 이해상충에 따른 사회적 갈등이 야기될 수도 있습니다.
- 따라서 손님의 노래 행위를 영업장 내에서 적법하게 하고자 할 경우 단란주점영업 및 유흥주점영업 허가를 받고 영업하는 것이 타당하며, 일반음식점에서 손님이 노래하지 않고 공연자가 공연하는 것을 목적으로 반주시설을 설치하여 공연만 하는 것은 가능합니다.

Q 9. 일반음식점이나 제과점에서 영업신고를 하지 않은 장소에 매대를 설치하여 진열 판매할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5.식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1.정의에 따라 '식품접객업소의 조리식품'이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 일반음식점 및 제과점 영업장에서 조리한 빵류 등 조리식품은 해당 영업장 내에서 판매하여야 하며 영업장 외의 장소에 진열하여 판매할 수 없습니다.

Q 10. 일반음식점에서 식품제조·가공업소에서 제조한 냉동제품에 과일 등으로 추가 토핑하여 쇼케이스에 진열하여 판매할 수 있나요?

- 일반음식점 등 식품접객업소에서 음식물을 조리하여 영업장 내에서 취식토록 제공하는 영업을 하면서 부수적으로 식품제조·가공업자가 제조·가공한 냉동제품을 납품받아 과일 등으로 추가 토핑하여 조리한 식품을 쇼케이스에 진열·판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다. 공연하는 것을 목적으로 반주시설을 설치하여 공연만 하는 것은 가능합니다.

Q 11. 일반음식점에서 종업원이 건강진단을 받지 않은 경우 종업원과 영업자 모두 과태료 처분에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제40조제1항에 따라 총리령으로 정하는 영업자 및 그 종업원은 건강진단을 받아야 하며, 같은 조 제3항에 따라 영업자는 제1항을 위반하여 건강진단을 받지 아니한 자를 그 영업에 종사시키지 못한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 건강진단을 받지 않은 종업원 및 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시킨 영업자 모두 과태료 부과 대상에 해당합니다.

Q 12. 일반음식점에서 영업신고증을 매장 내에 보관해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표17] 7.식품접객업자 및 그 종업원의 준수사항 자목에서 '영업허가증·영업신고증·조리사면허증(조리사를 두어야 하는 영업에만 해당한다)을 영업소 안에 보관하고, 허가관청 또는 신고관청이 식품위생·식생활개선 등을 위하여 게시할 것을 요청하는 사항을 손님이 보기 쉬운 곳에 게시하여야 한다'고 규정하고 있습니다.
- 또한 「식품위생법 시행규칙」 제101조(과태료의 부과대상)에 따라 법 제101조제3항제2호에서 '총리령으로 정하는 경미한 사항'이란 '1.영 제21조제8호의 식품접객업자가 [별표17]제6호자목에 따른 영업신고증, 영업허가증 또는 조리사면허증 보관의무를 준수하지 아니한 경우, 2.영 제21조제8호라목의 유흥주점영업자가 [별표17]제6호파목에 따른 종업원명부 비치·기록 및 관리 의무를 준수하지 아니한 경우'로 규정하고 있습니다.
 - 따라서 위 규정에 따라 일반음식점 영업자가 영업신고증을 영업소 안에 보관하지 않는 경우 10만원(1차위반)의 과태료가 부과될 수 있습니다.

Q 13. 일반음식점 등에서 주류를 제조하여 판매 할 수 있나요?

- 일반음식점은 「주류 면허 등에 관한 법률」 제5조제2항에 따라 주류판매업 면허를 받은 것으로 의제처리 되므로 주류를 판매 할 수 있으나 주류의 제조·판매는 주류제조업면허와 함께 식품 제조·가공업 영업등록이 필요하므로 주류를 제조·판매 할 수 없습니다.

- 다만, 일반음식점 내에서 고객요구에 따라 칵테일 제조하는 것은 주류의 가공 또는 조작에 해당하지 않아 칵테일은 제조·판매할 수 있습니다.

Q 14. 일반음식점에서 위생교육을 받지 않아 관할 관청에서 과태료 부과대상이라고 통보를 받았 습니다. 더 이상 영업을 하지 않아 과태료가 나오기 전에 폐업을 할 수 있나요?

- 「식품위생법」제37조제8항에서 ‘영업을 폐업하고자 하는 경우 행정 제재처분기간과 그 처분을 위한 절차가 진행 중인 기간(「행정절차법」 제21조에 따른 처분의 사전 통지 시점 부터 처분이 확정되기 전까지의 기간을 말한다)중에는 폐업신고를 할 수 없도록 규정’하고 있으며, 이에 따라 영업자가 ‘사전처분통지서’를 받는 등 행정제재처분기간 중이라면 폐업신고를 할 수 없습니다.

Q 15. 일반음식점에서 배달앱 등으로 주문을 받아 조리식품을 포장하여 판매할 수 있나요?

- 일반음식점에서 조리한 조리식품을 영업장 내에서 판매하면서 부수적으로 배달앱 등으로 주문을 받아 영업장에서 조리식품을 포장하여 택배 등으로 소비자에게 배달·판매하는 것은 가능하며, 이 경우 식품위생법상 별도로 영업신고(등록)가 필요하지 않습니다.

Q 16. 일반음식점 법인 대표의 임기가 만료되어 새로운 대표자로 변경된 경우 지위승계와 변경 신고 중 어디에 해당하나요?

- 「식품위생법」제39조(영업 승계)에 따라 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계하도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따라 그 영업자의 지위를 승계한 자는 같은 법 시행규칙 제48조(영업자지위승계 신고)제1항에 따라 별지 제49호서식의 영업자 지위승계신고서에 영업신고증, 권리의 이전을 증명하는 서류, 교육이수증, 건강진단결과서 등을 첨부하여 신고관청에 제출하여야 합니다.

- 따라서 질의한 사항이 위 사항에 해당되지 않으며 대표자가 A에서 B로 단순 변경되는 경우에는 「식품위생법 시행규칙」제43조(신고사항의 변경)에 따른 대표자 변경사항 신고에 해당합니다.

Q 17. 고기류를 판매하는 일반음식점 영업을 하려고 하는데, 술을 판매하지 않는 경우 일반 음식점 영업을 할 수 없나요?

- 「식품위생법 시행령」제21조에 따른 ‘일반음식점영업’이란 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업으로, ‘휴게음식점영업’이란 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 주류를 판매하지 않더라도 고기 등 음식류를 조리·판매하는 경우에는 식품위생법 상 시설기준 등에 적법하다면 ‘일반음식점영업’으로 신고가 가능합니다.

Q 18. 일반음식점으로 생맥주에 과실음료, 탄산, 시럽 등을 추가하여 맥주칵테일을 조리해서 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」제21조에 따라 ‘일반음식점영업’이란 ‘음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업’을 말합니다.
- 따라서 일반음식점 영업신고를 하고 맥주칵테일을 조리하여 손님에게 제공하는 것은 가능합니다.

Q 19. 영업장이 여러군데 일 경우 한명의 위생관리책임자가 정기교육을 한번만 받아도 되나요?

- 식품영업자 교육을 영업자가 직접 받지 아니하고 종업원 중에서 식품위생관리책임자를 지정하여 대신 교육받게 하는 경우에는 각 영업장의 종업원 중 식품위생관리책임자를 지정하여 영업장별로 각각 교육을 받아야 합니다.