

모범업소의 지정기준 (제61조제1항 관련)

1. 집단급식소

- 가. 법 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증 받아야 한다.
- 나. 최근 3년간 식중독이 발생하지 않아야 한다.
- 다. 조리사 및 영양사를 두어야 한다.
- 라. 그 밖에 제2호의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.

2. 일반음식점

가. 건물의 구조 및 환경

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

나. 주방

- 1) 주방은 공개되어야 한다.
- 2) 입식조리대가 설치되어 있어야 한다.
- 3) 냉장시설·냉동시설이 정상적으로 가동되어야 한다.
- 4) 항상 청결을 유지해야 하며, 식품의 원료 등을 보관할 수 있는 창고가 있어야 한다.
- 5) 식기 등을 소독할 수 있는 설비가 있어야 한다.

다. 객실 및 객석

- 1) 손님이 이용하기에 불편하지 아니한 구조 및 넓이어야 한다.
- 2) 항상 청결을 유지해야 한다.

라. 화장실

- 1) 정화조를 갖춘 수세식이어야 한다.
- 2) 손 씻는 시설이 설치되어야 한다.
- 3) 벽 및 바닥은 타일 등으로 내수 처리되어 있어야 한다.
- 4) 일회용 위생종이 또는 에어타월이 비치되어 있어야 한다.

마. 종업원

- 1) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 2) 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 3) 친절하고 예의바른 태도를 가져야 한다.

바. 그 밖의 사항

- 1) 일회용 컵, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락 등을 사용하지 않아야 한다.

2) 그 밖에 모범업소의 지정기준 등과 관련한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.