

안양시 식품접객업 등 시설기준 적용 특례 규칙

제정 2019. 7. 22 규칙 제1539호
일부개정 2021. 6. 18 규칙 제1595호

제1조(목적) 이 규칙은 「식품위생법」 제36조 및 같은 법 시행규칙 제36조에 따른 즉석판매제조·가공업, 식품접객업의 시설기준의 특례에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 규칙에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “즉석판매제조·가공업”이란 「식품위생법 시행령」(이하 ‘령’이라 한다) 제21조제2호의 규정에 따른 영업을 말한다.
2. “식품접객업”이란 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 나목의 일반음식점영업 및 바목의 제과점영업에 해당하는 영업을 말한다.
3. 삭제 <2021. 6. 18>

제3조(적용대상) ① 업종별 시설기준의 특례 적용 대상은 다음 각 호와 같다.

1. 즉석판매제조·가공업
 - 가. 안양시장(이하 “시장”이라 한다)이 주최·주관 또는 후원하는 지역축제장에서 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우
 - 나. 안양남부시장 청년도깨비야시장 내 이동식품 판매대에서 즉석판매 제조·가공업을 하려는 경우
 2. 식품접객업
 - 가. 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 영업을 하는 경우
 - 나. 건설공사현장에서 영업을 하는 경우
 - 다. 시장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역축제장에서 영업을 하는 경우
 - 라. 삭제 <2021. 6. 18>
- ② 제1항제1호가목 및 제2호다목에 따라 영업을 하려는 자는 시장 또는 해당행사 등을 주관, 주최하는 단체와 계약에 의하여 참가하는 자로 한정한다.

제4조(적용 제외 대상) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제3조에

안양시 식품접객업 등 시설기준 적용 특례 규칙

다른 시설기준의 특례 적용 대상에서 제외한다.

1. 개인이나 단체·법인 등이 영업의 이익을 목적으로 행사 또는 대회 등을 개최하는 경우
2. 식중독 또는 감염병이 발생되었거나 발생될 우려가 있는 경우
3. 이 규칙 또는 「식품위생법」 등 관계 법령을 위반한 경우
4. 그 밖에 시장이 공익을 위하여营业을 제한할 필요가 있다고 인정하는 경우

제5조(시설기준) 제3조에 따른 각 업종별 시설기준은 다음 각 호와 같다.

1. 즉석판매제조·가공업: 별표 1
2. 식품접객업: 별표 2

제6조(조건부여) 시장은 제3조에 해당하는 营业을 허용하는 营业기간, 营业시간 등의 조건을 부여할 수 있다.

제7조 삭제 <2021. 6. 18>

제8조(다른 법령과의 관계) 제3조에 따른 营业장 등의 시설이 「건축법」에 따라 적법한 가설건축물 내에 설치된 시설인 경우에는 가설건축물 사용 승인기간 동안 한시적으로 허용할 수 있다.

부칙

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

부칙 <2021. 6. 18 규칙 제1595호>

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

[별표 1]

즉석판매제조·가공업의 시설기준 특례(제5조제1항1호관련)

1. 지역축제장에서 판매를 하는 경우

가. 판매장

- 1) 판매시설은 행사장 내에 위치하여야 한다.
- 2) 독립된 건물이어야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공업의 영업신고를 한 업종 이외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는 경우에는 가능하다.
- 3) 판매식품이 냉장·냉동식품일 경우 식품을 위생적으로 보관할 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.
- 4) 건축물은 행사장 등에 설치한 가설건축물(텐트를 포함한다)을 사용할 수 있다.

나. 판매시설

- 1) 식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 하며, 식품위생에 안전한 자재를 사용하여야 한다.
- 2) 「식품위생법」에 따른 식품 포장 용기를 사용하여야 한다.
- 3) 식품을 판매하면서 발생하는 폐수를 적정하게 처리할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 4) 음식물류 폐기물 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것을 사용하여야 한다.

다. 급수시설

「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 수돗물이나 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 수질기준에 적합한 물을 충분히 저장할 수 있는 식수용 탱크로 대체할 수 있다.

라. 화장실

청결하고 위생적인 화장실을 갖추어야 한다. 다만 공동화장실이 설치된 건물

에 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 않을 수 있다.

2. 남부시장 청년도깨비야시장 내 이동판매대에서 영업을 하는 경우

가. 건물의 위치 등

- 1) 독립된 건물로 즉석판매제조·가공외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획 없이 식품 등을 판매하는 용도와 공동으로 사용할 수 있다.
- 2) 전통시장 내에서 즉석판매제조·가공업을 하고자 하는 경우 건물의 구조와 자재는 식품의 특성에 따라 적정온도 유지로 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하여야 하며, 자연환기 등 환기가 잘 될 수 있도록 시설을 갖추어야 한다.
- 3) 남부시장 야시장의 시설 안에서 이동판매 형태로 즉석판매제조·가공업을 하고자 하는 경우 이동판매 구조와 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 오염시키지 아니한 장소에 위치하여야 한다.

나. 작업장 : 식품의 제조·가공시설이 설치된 제조·가공실(공동작업장 포함)을 두어야 한다.

- 1) 식품의 제조·가공시설에 기구·기계류 등을 설치하여 전통시장 시설 안에서 이동판매형태의 시설 등을 갖추어 영업행위를 하고자 할 경우 각 시설과 구분(선·줄 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 하고 제조·가공시 발생하는 악취, 매연, 증기 등을 자연환기 등 환기시킴에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 2) 작업장 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다. 전통시장 내에서는 바닥 설치 시 청소하기 용이한 내수처리 자재를 사용하여야 하며, 세척수 등을 보관하는 용기를 설치하여야 한다.
- 3) 작업장 배수구에는 덮개 등을 설치하여 쥐, 바퀴 등 해충이 들어오지 못하여야 한다.

다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합하여야 한다.
- 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로 세척이 쉽고 살균·소독이 가능한 것이어야 한다.
- 3) 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 남부시장 야시장 내에서 이동판매 형태의 즉석판매제조·가공업 행위를 할 경우 가의 규정을 준용한다.
- 3) 즉석판매제조·가공업 영업행위를 하고자 할 경우 제조·가공에 필요한 수돗물 등 사용량이 많이 필요로 하는 식품은 오수 등을 처리할 수 있는 용기 등을 설치하여야 한다.

마. 판매시설

- 1) 남부시장 야시장 조성지 내 즉석판매제조·가공업의 판매시설은 작업장으로부터 150미터 내의 이동형 판매대를 판매시설로 사용할 수 있다.
- 2) 식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 하며, 식품 등은 보관기준에 따라 진열·판매 되어야 하고, 진열·판매대 덮개를 설치하여야 한다. 다만, 포장을 하여 진열·판매할 경우 제외한다.
- 3) 이동판매대의 경우 안양시장, 남부시장 상인회장, 이동판매대 운영자간 체결한 협약서 계약 기간 내 한시적 존치한다.

바. 화장실

정화조를 갖춘 수세식 화장실 설치하여야 하나 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 공동으로 사용할 수 있다.

[별표 2] <개정 2021. 6. 18>

식품접객업의 시설기준 특례(제5조제2호 관련)

1. 전통시장에서 영업을 하는 경우

가. 영업장

- 1) 영업장은 전통시장 부지 내에 위치하여야 한다.
- 2) 독립된 건물이어야 한다. 다만, 식품접객업의 영업허가 또는 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는 경우에는 가능하다.
- 3) 영업장은 연기·유해가스 등의 환기가 잘 되어야 한다.

나. 조리장

- 1) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- 2) 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 3) 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리 시설, 세척시설, 폐기물 용기를 각각 설치하여야 하고 폐기물 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 4) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균 소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다.)을 갖추어야 한다.
- 5) 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존·보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.

다. 급수시설

「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 수돗물이나 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 수질기준에 적합한 물을 충분히 저장할 수 있는 식수용 탱크로 대체할 수 있다.

라. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설

치하여야 한다. 다만 공동화장실이 설치된 건물에 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 않을 수 있다.

2. 건설공사현장에서 영업을 하는 경우

가. 영업장

- 1) 영업장은 건설공사장 부지 내에 위치하여야 한다.
- 2) 독립된 건물로 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
- 3) 영업장은 연기·유해가스 등의 환기가 잘 되어야 한다.

나. 조리장

- 1) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- 2) 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
- 3) 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리 시설, 세척시설, 폐기물 용기를 각각 설치하여야 하고 폐기물 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 4) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균 소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설을 갖추어야 한다.
- 5) 환기를 충분히 할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 6) 식품 원료가 냉장·냉동식품일 경우 식품을 위생적으로 보관 할 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

다. 급수시설

「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 수돗물이나 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 수질기준에 적합한 물을 충분히 저장할 수 있는 식수용 탱크로 대체할 수 있다.

라. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만 공동화장실이 설치된 건물에 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 않을 수 있다.

3. 지역축제장에서 영업을 하는 경우

가. 영업장

- 1) 영업장은 행사장 내에 위치하여야 한다.
- 2) 독립된 건물이어야 한다. 다만, 식품접객업의 영업허가 또는 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는 경우에는 가능하다.
- 3) 연기·유해가스 등 환기가 잘 되어야 한다.
- 4) 건축물은 행사장 등에 설치한 가설건축물(텐트를 포함한다)을 사용할 수 있다.

나. 조리장

- 1) 식품의 조리에 사용되는 조리기구 및 판매대 등은 식품위생에 안전한 재를 사용하여야 한다.
- 2) 식품 원료가 냉장·냉동식품일 경우 식품을 위생적으로 보관 할 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.
- 3) 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 수돗물이나 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 수질기준에 적합한 물을 충분히 저장할 수 있는 식수용 탱크로 대체할 수 있다.
- 4) 조리장에는 식기류를 소독하기 위한 전기살균 소독기를 설치하거나 열탕 세척소독시설을 갖추어야 한다.
(1회용 식기 등을 사용하는 경우에는 예외로 한다)
- 5) 식품 원료의 세척 및 조리 후 발생한 폐수를 적정하게 처리 할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 6) 음식물류 폐기물 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

다. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만 공동화장실이 설치된 건물에 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 않을 수 있다.

4. 삭제 <2021. 6. 18>