

## 용인시 식품영업 시설기준 적용 특례에 관한 규칙

제정 2012. 12. 24 규칙 제 693호  
전부개정 2014. 6. 9 규칙 제 747호  
일부개정 2015. 10. 6 규칙 제 805호(제명개정)  
전부개정 2016. 12. 19 규칙 제 868호  
전부개정 2021. 11. 15 규칙 제1054호

제1조(목적) 이 규칙은 「식품위생법 시행규칙」 별표 14에 따라 시장에  
위임된 식품영업 시설기준에 관한 적용 특례를 규정함을 목적으로 한다.

제2조(적용 범위) ① 이 규칙은 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 영  
업 중에서 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 대하여 적용한다.

1. 식품제조·가공업: 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에  
따른 농업인, 같은 조 제4호에 따른 생산자단체, 「농어업경영체 육성  
및 지원에 관한 법률」 제16조에 따른 영농조합법인·영어조합법인 또  
는 같은 법 제19조에 따른 농업회사법인·어업회사법인이 국내산 농산  
물과 수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업과 「전  
통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장  
에서 식품을 제조·가공하는 영업
2. 즉석판매제조·가공업: 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제  
2조제1호에 따른 전통시장 또는 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제5  
호가목에 따른 종합유원시설업의 시설 안에서 이동판매형태의 즉석판  
매제조·가공업을 하려는 경우
3. 식품소분·판매업: 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산  
자단체 등에서 국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을  
위하여 14일 이내의 기간에 한정하여 특정장소에서 농·수·축산물의  
판매행위를 하려는 경우
4. 식품접객업: 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우. 다만, 바목 및  
사목의 경우에는 「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 휴게음식

점영업, 일반음식점영업, 제과점영업에 한정한다.

- 가. 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 음식점영업을 하는 경우
- 나. 해수욕장 등에서 계절적으로 음식점영업을 하는 경우
- 다. 고속도로·자동차전용도로·공원·유원시설 등의 휴게장소에서 영업을 하는 경우
- 라. 건설공사현장에서 영업을 하는 경우
- 마. 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체 등에서 국내산 농·수·축산물의 판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 14일 이내의 기간에 한정하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하려는 경우
- 바. 「전시산업발전법」 제2조제4호에 따른 전시시설에서 영업을 하는 경우
- 사. 지방자치단체의 장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역축제에서 영업을 하는 경우

② 제1항에도 불구하고 용인시장(이하 “시장”이라 한다)은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이 규칙을 적용하지 아니할 수 있다.

- 1. 개인 및 단체 등에서 공익의 목적이 아닌 사적인 영업이익을 목적으로 하는 행사 또는 대회 등을 개최할 경우
- 2. 식중독 또는 감염병 등으로 다수인에게 위해를 주었거나 발생될 우려가 있는 경우
- 3. 이 규칙 또는 「식품위생법」 등 관계 법령을 위반한 경우
- 4. 그 밖에 시장이 공익상 영업을 제한할 필요가 있다고 인정하는 경우

제3조(시설기준) 「식품위생법 시행규칙」 별표 14에 따라 시장이 따로 정하는 시설기준은 다음 각 호와 같다.

- 1. 식품제조·가공업: 별표 1
- 2. 즉석판매제조·가공업 및 식품소분·판매업: 별표 2
- 3. 식품접객업: 별표 3

부칙 <2021. 11. 15 규칙 제1054호 전부개정>

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

[별표 1]

## 식품제조·가공업 시설기준

(제3조제1호 관련)

1. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 “건물”이라 한다)
  - 가. 건물은 축산폐수·화학물질, 그 밖에 외부의 오염물질로부터 차단되어야 한다.
  - 나. 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.
  
2. 작업장
  - 가. 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공업 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 장기간 식품을 제조하지 않을 경우 식품(농산물 등)을 보관하는 용도로 사용할 수 있으며 식품 제조시설이 오염되지 않도록 관리되어야 한다.
  - 나. 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 제조 공정의 특성에 따라 분리, 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다), 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다) 하도록 한다.
  - 다. 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
    - 1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
    - 2) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다.

3) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부 식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다.

4) 1), 2), 3)의 규정에도 불구하고 물을 사용하지 않는 제조공정 등 특성에 따라 내수성이 아닌 재질을 사용할 수 있다.

라. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연 환기가 가능하고 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 인정되는 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 않을 수 있다.

마. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.

### 3. 식품취급시설 등

가. 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.

나. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

### 4. 급수시설

가. 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나. 가목에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

### 5. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는

화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.

6. 창고 등의 시설

작업장 또는 인근에 원료와 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 또는 시설을 갖추어야 한다.

7. 검사실

가. 「식품위생법」 제31조제2항에 따라 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우에는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있다.

나. 가목 이외의 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 별표 14 제1호사목에 따른다.

8. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.

[별표 2]

즉석판매제조·가공업 및 식품소분·판매업의 시설기준

(제3조제2호 관련)

1. 건축물의 위치 등

건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.

2. 작업장 등

가. 독립된 건물이거나 즉석판매제조·가공업 및 식품소분·판매업 외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다. 다만, 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니 할 수 있다.

나. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

다. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.

라. 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

마. 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

### 3. 급수시설

- 가. 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 나. 가목에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

### 4. 판매시설

식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 한다. 다만, 시장이 즉석판매제조·가공업의 영업자가 제조·가공하는 식품의 형태 및 판매 방식 등을 고려해 진열·판매의 필요성 및 식품위생에의 위해성이 모두 없다고 인정하는 경우에는 진열·판매시설의 설치를 생략할 수 있다.

### 5. 화장실

청결하고 위생적인 화장실을 갖추어야 한다. 다만, 공동화장실이 설치된 건물 내에 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 않을 수 있다.



[별표 3]

## 식품접객업 시설기준

(제3조제3호 관련)

### 1. 영업장

- 가. 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업신고를 한 업종 이외의 용도로 사용되는 시설과 구분되어야 하며, 전시장 및 행사장 등 현장 내에 위치하여야 한다.
- 나. 연기·유해 가스 등의 화재 위험이 없도록 환기가 잘 되도록 하여야 한다.

### 2. 조리장

- 가. 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- 나. 조리장의 바닥은 먼지 등 이물이 날리지 않도록 위생적으로 설치하여야 한다.
- 다. 조리기구 및 판매대 등은 식품위생상 안전한 자재를 사용하여야 한다.
- 라. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 마. 식중독을 일으키는 병원성 미생물이 살균될 수 있는 식기류 소독 시설을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구 등의 살균 소독제로만 소독하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 바. 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척 시설을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 공동으로 사용가능한 위생적인 세척시설이 있는 경우는 공동으로 사용할 수 있다.
- 사. 음식물 쓰레기 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 용기를 사용하여야 한다.

아. 조리장 내에서 발생한 오수를 적정하게 처리할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

### 3. 급수시설

수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 수도관과 직접 연결하지 못할 경우 1일 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 안전하게 보관할 수 있는 내구성 재질의 식수용기를 갖추어야 한다.

### 4. 화장실

가. 화장실은 음식물 조리에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.

나. 화장실은 이동용 화장실을 설치할 수 있으며 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 인근에 종사자 또는 손님이 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 않을 수 있다.