

오산시 식품위생업소 시설기준 적용 특례에 관한 규칙

제정 2019년 5월 24일 규칙 제849호

제1조(목적) 이 규칙은 「식품위생법」 제36조 및 같은 법 시행규칙 제36조 별표 14에 따른 즉석판매제조·가공업, 식품접객업의 시설기준 적용에 관한 특례를 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 규칙에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “즉석판매제조·가공업”이란 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 영업을 말한다.
2. “식품접객업”이란 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점, 나목의 일반음식점, 바목의 제과점영업에 해당하는 경우를 말한다.

제3조(적용대상) ① 업종별 시설기준의 특례는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 적용한다.

1. 즉석판매제조·가공업

- 가. 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 이동판매형태의 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우
- 나. 오산시장(이하 “시장”이라 한다)이 주최·주관 또는 후원하는 지역행사 등에서 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우
- 다. 시장 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농·수·축산물을 주재료로 이용한 식품을 특정장소에서 제조·판매·가공하는 경우

2. 식품접객업

- 가. 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장에서 음식점영업을 하는 경우
- 나. 건설공사현장에서 영업을 하는 경우
- 다. 시장이 주최, 주관 또는 후원하는 지역행사 등에서 영업을 하는 경우
- 라. 시장 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농·수·축산물의

오산시 식품위생업소 시설기준 적용 특례에 관한 규칙

판매촉진 및 소비홍보 등을 위하여 특정장소에서 음식물의 조리·판매행위를 하려는 경우

② 제1항(제2호가목 및 나목을 제외한다)에 따라 영업을 하려는 자는 시장 또는 해당 행사 등을 주관·주최하는 단체와의 계약에 의하여 참가하는 자이어야 한다.

제4조(시설기준) 제3조에 따른 각 업종별 시설기준은 다음 각 호와 같다.

1. 제3조제1호가목 : 별표 1
2. 제3조제1호나목 및 다목 : 별표 2
3. 제3조제2호 : 별표 3

제5조(영업의 신고) 제3조의 시설기준 특례를 적용받아 영업을 하려는 자는 별지 서식의 식품위생업소 시설기준 특례 영업 신고서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 시장에게 제출하여야 한다.

1. 「식품위생법」 제41조제2항에 따른 위생교육 이수증
2. 건강진단 결과서 (「식품위생법 시행규칙」 제49조에 따른 건강진단대상자의 경우에 한함)
3. 제조·가공하려는 식품의 종류 및 제조방법 설명서 (즉석판매·제조가공업에 한함)
4. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 지하수 수질검사(시험) 성적서 (지하수를 사용하는 경우에 한함)
5. 가설건축물 축조 신고필증 (가설건축물에서 영업을 하려는 경우에 한함)
6. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서 (액화석유가스를 사용할 경우에 한함)
7. 제3조제2항의 참가 사실을 확인할 수 있는 서류

제6조(영업의 기간) ① 제3조에 따라 영업을 하는 자의 영업기간은 다음 각 호와 같다.

1. 제3조제1호가목에 따른 영업의 경우 해당 시장 상인회와 체결한 계약서에서 정한 기간
2. 제3조제1호나목, 다목 및 제2호다목, 라목에 따른 영업의 경우 행사·판매기간 중 14일 이내에서 시장이 정하는 기간
3. 영업장 등의 시설이 「건축법」에 따라 적법한 가설건축물 내에 설치된 시설인 경우 가설건축물 사용 승인기간 내

② 시장은 제1항 각 호의 기간이 종료되면 영업자의 폐업신고 여부와 관련 없이 직권으로 폐업할 수 있다.

제7조(이동판매대 위생관리 준수사항) 제3조제1호가목의 영업자는 별표 4에 따른 이동판매대 위생관리 준수사항을 지켜야 한다.

제8조(법령 등과의 관계) 이 규칙에서 정하는 시설기준 외 영업에 필요한 사항은 「식품위생법」 및 같은 법 시행령, 시행규칙을 따른다.

부칙

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

[별표 1]

즉석판매제조·가공업의 이동판매 시설기준 (제3조제1호가목)

1. 건물의 위치 등

- 가. 타 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다. 다만 위생상 위해 발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 다. 영업장은 전통시장 내에 위치하여야 한다.

2. 작업장 등

- 가. 기계·기구류 등을 설치하여 전통시장 안에서 이동판매형태의 시설 등을 갖추어 영업행위를 하고자 할 경우 각 시설과 구분(선·줄 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)한다.
- 나. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연환기가 가능하고 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 인정되는 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 않을 수 있다.
- 다. 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 규격」에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것 이어야 한다.
- 나. 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬운 것이거나 살균·소독이 가능한 것 이어야 한다.
- 다. 「식품 등의 기준 및 규격」 중 식품별 보존 및 보관기준에 적정한 온도가 유지

될 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

4. 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.

5. 이동 판매시설

가. 시장이 인정한 전통시장구역 내 이동판매대를 판매시설로 사용할 수 있다.

나. 식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 하며, 식품 등 보관 기준에 따라 진열·판매 되어야 하고, 진열·판매대 덮개를 설치하여야 한다. 다만, 포장을 하여 진열·판매할 경우 제외한다.

다. 식품의 제조·가공에 필요한 수도물 등의 사용량이 많은 식품은 오수 등을 처리할 수 있는 용기 등을 설치하여야 한다.

라. 취사시설은 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 및 그 밖의 관계 법령에서 정하는 기준에 적합하게 설치 관리되어야 한다

6. 화장실

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

[별표 2]

즉석판매제조·가공업의 시설기준 (제3조제1호나목 및 다목)

1. 건물의 위치 등

- 가. 타 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다. 다만 위생상 위해 발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 나. 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 다. 영업장은 행사장 등 내에 위치하여야 한다.

2. 작업장 등

- 가. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연환기가 가능하고 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 인정되는 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 않을 수 있다.
- 나. 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 규격」에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것 이어야 한다.
- 나. 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬운 것이거나 살균·소독이 가능한 것 이어야 한다.
- 다. 「식품 등의 기준 및 규격」 중 식품별 보존 및 보관기준에 적정한 온도가 유지 될 수 있는 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

4. 급수시설

- 가. 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하

수 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

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

6. 건축물

14일 이내의 기간에 한정하여 특정장소에서 영업할 경우에는 행사장에 설치한 몽골 텐트 등 간이시설물을 설치 사용할 수 있다.

[별표 3]

식품접객업 시설기준 (제3조제2호 관련)

1. 전통시장에서 영업을 하는 경우

가. 영업장

- 1) 영업장은 전통시장 부지 내에 위치하여야 한다.
- 2) 타 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다.
- 3) 연기·유해 가스 등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다. (창문 등을 통한 자연통풍 가능)

나. 조리장

- 1) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- 2) 조리장의 바닥은 먼지 등 이물이 날리지 않도록 위생적으로 설치하여야 한다.
- 3) 조리기구 및 판매대 등은 식품위생상 안전한 자재를 사용하여야 한다.
- 4) 식품 원료가 냉장·냉동식품일 경우 식품을 위생적으로 보관 할 수 있는 냉장·냉동 시설을 갖추어야 한다.
- 5) 식중독을 일으키는 병원성 미생물이 살균될 수 있는 식기류 소독 시설을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구 등의 살균 소독제로만 소독하는 경우가거나 1회용 식기 등을 사용하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 6) 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 공동으로 사용가능한 위생적인 세척시설이 있는 경우는 공동으로 사용할 수 있다.
- 7) 음식물 쓰레기 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 용기를 사용하여야 한다.
- 8) 조리장 내에서 발생한 오수를 적정하게 처리할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

다. 급수시설

- 1) 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하

수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

- 2) 1)에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

라. 화장실

- 1) 화장실은 음식물 조리에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 2) 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.

마. 건축물

「건축법」 제20조에 따라 적법한 가설건축물 내에 설치된 시설로써 사용승인 기간 동안 한시적으로 사용된다.

2. 건설공사현장에서 영업을 하는 경우

가. 영업장

- 1) 건설공사 부지 내에 위치하여야 한다.
- 2) 타 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다.
- 3) 연기·유해 가스 등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다. (창문 등을 통한 자연통풍 가능)

나. 조리장

- 1) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- 2) 조리장의 바닥은 먼지 등 이물이 날리지 않도록 위생적으로 설치하여야 한다.
- 3) 조리기구 및 판매대 등은 식품위생상 안전한 자재를 사용하여야 한다.
- 4) 식품 원료가 냉장·냉동식품일 경우 식품을 위생적으로 보관 할 수 있는 냉장·냉동 시설을 갖추어야 한다.
- 5) 식중독을 일으키는 병원성 미생물이 살균될 수 있는 식기류 소독 시설을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구 등의 살균 소독제로만 소독하는 경우

오산시 식품위생업소 시설기준 적용 특례에 관한 규칙

거나 1회용 식기 등을 사용하는 경우에는 그러하지 아니하다.

- 6) 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 공동으로 사용가능한 위생적인 세척시설이 있는 경우는 공동으로 사용할 수 있다.
- 7) 음식물 쓰레기 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 용기를 사용하여야 한다.
- 8) 조리장 내에서 발생한 오수를 적정하게 처리할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

다. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 1)에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

라. 화장실

- 1) 화장실은 음식물 조리에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 2) 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.

마. 건축물

「건축법」 제20조에 따라 적법한 가설건축물 내에 설치된 시설로써 사용승인 기간 동안 한시적으로 사용된다.

3. 행사장 등에서 영업을 하는 경우

가. 영업장

- 1) 영업장은 행사장 등의 내에 위치하여야 한다.
- 2) 타 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 한다.
- 3) 연기·유해 가스 등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다. (창문 등을 통한 자연통풍

가능)

나. 조리장

- 1) 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- 2) 조리장의 바닥은 먼지 등 이물이 날리지 않도록 위생적으로 설치하여야 한다.
- 3) 조리기구 및 판매대 등은 식품위생상 안전한 자재를 사용하여야 한다.
- 4) 식품 원료가 냉장·냉동식품일 경우 식품을 위생적으로 보관 할 수 있는 냉장·냉동 시설을 갖추어야 한다.
- 5) 식중독을 일으키는 병원성 미생물이 살균될 수 있는 식기류 소독 시설을 갖추어야 한다. 다만, 주방용 식기류를 기구 등의 살균 소독제로만 소독하는 경우가거나 1회용 식기 등을 사용하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 6) 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 공동으로 사용가능한 위생적인 세척시설이 있는 경우는 공동으로 사용할 수 있다.
- 7) 음식물 쓰레기 용기는 오물·악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 용기를 사용하여야 한다.
- 8) 조리장 내에서 발생한 오수를 적정하게 처리할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

다. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 1)에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

라. 화장실

- 1) 화장실은 음식물 조리에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- 2) 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.

오산시 식품위생업소 시설기준 적용 특례에 관한 규칙

마. 건축물

14일 이내의 기간에 한정하여 특정장소에서 영업할 경우에는 행사장 등에 설치한 몽골 텐트 등 간이시설물을 설치 사용할 수 있다.

[별표 4]

이동판매대 위생관리 준수사항 (제7조 관련)

1. 원재료

- 가. 부패·변질되거나 유통기한이 경과된 식재료는 사용을 금지한다.
- 나. 냉장식품을 보관하는 경우 아이스박스, 아이스 팩 냉매를 사용한다.
※ 얼음은 녹아서 식재료를 오염시킬 수 있으므로 사용을 금지한다.

2. 조리식품

- 가. 식품은 뚜껑 있는 위생용기에 보관하여 외부공기에 오염되지 않도록 주의한다.
(다만, 포장을 한 식품의 경우는 제외한다.)
- 나. 즉시 소비가 가능한 양만큼만 조리하며, 덜어 먹을 수 있는 개인용기를 비치한다.
- 다. 재활용 유지(油指)는 사용을 금지한다.
- 라. 해산물 등은 내장 제거 후 수돗물(또는 먹는 물)로 충분히 세척하여 사용한다.

3. 음용수

- 가. 물은 반드시 수돗물(또는 먹는물)을 사용하되 1회 사용한 물은 재사용을 금지한다.
- 나. 음용수를 담아 놓는 용기는 자주 세척·소독(1일 1회 이상)한다.

4. 기구용기

- 가. 칼·도마·행주·컵 등은 사용 후 반드시 세척·소독한다.
- 나. 전처리용(해산물 등), 조리식품용 조리기구(칼, 도마)는 구분하여 사용한다.

5. 개인위생관리

- 가. 위생모, 위생복을 착용하며 오염될 경우 수시로 갈아입을 수 있도록 하여야 한다.
- 나. 감기, 손 상처 등 질병이 있는 경우 조리를 금지한다.

6. 주변 환경

- 가. 뚜껑 있는 음식물 쓰레기통을 반드시 사용하며 수시로 처리한다.
- 나. 식품을 취식하는 판매대 주변은 항상 청결하고 위생적으로 관리한다.

7. 식품 등의 표시기준을 준수한다.

【별지 서식】

식품 영업 신고서

.※ []에는 해당되는 곳에 √ 표시를 합니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간	즉시
신고인	성명(법인은 명칭 및 대표자의 성명)		주민(법인)등록번호	
	주소(법인은 주된 사무소의 소재지)		전화번호	
신고사항	명칭(상호)		전화번호	
	영업의 종류 []일반음식점영업 []즉석판매제조가공업		[]제과점영업 []휴게음식점영업	
	행사명 (전통시장명)			
	영업기간 (행사기간)			
	영업장 소재지 및 면적			

「오산시 식품위생업소 시설기준 적용 특례에 관한 규칙」 제5조에 따라 위와 같이
영업을 신고합니다.

년 월 일
신고인 (서명 또는 인)

오산시장 귀하

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 담당 공무원 확인사항을 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신고인(대표자) (서명 또는 인)

구 비 서 류

수 수 료

- 1. 「식품위생법」 제41조제2항에 따른 위생교육 이수증 1부.
- 2. 건강진단 결과서 1부. (「식품위생법 시행규칙」 제49조에 따른 건강진단대상자의 경우에 한함)
- 3. 제조·가공하려는 식품의 종류 및 제조방법 설명서 1부.(즉석판매·제조가공업에 한함)
- 4. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 지하수 수질검사(시험) 성적서 1부. (지하수에 한함) 28,000원
- 5. 가설건축물 축조 신고필증 1부.(가설건축물에 한함) (수입인지 또는 수입증지)
- 6. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서 1부.(액화석유가스를 사용할 경우에 한함)
- 7. 「오산시 식품위생업소 시설기준 적용 특례에 관한 규칙」 제3조제2항의 참가사실 확인서류 1부.

유의사항

- 1. 영업기간은 계약(행사)기간, 가설건축물 사용 승인기간까지입니다. 기간 종료시 자동으로 폐업 됩니다.
- 2. 위 기간 외에 영업을 할 때에는 3년 이하의 징역 또는 3천만원이하의 벌금에 처하게 됩니다.
- 3. 안전한 식품을 제공하기 위하여 관련지침을 숙지하시고 반드시 이행하여야 합니다.

처리절차

