

# 증평균 식품제조·가공업 시설기준 특례 규칙

2015. 9. 11

규칙 제273호

일부개정 2019. 12. 26 규칙 제372호  
(증평균 규제개선 및 용어정비 등을 위한 일괄개정 규칙)

제1조(목적) 이 규칙은 「식품위생법 시행규칙」 별표 14 제1호자목4)에 따른 식품제조·가공업의 업종별 시설기준에 대한 특례를 정하여 시설 운영에 따른 부담을 덜어주고, 편의를 도모함을 목적으로 한다.

제2조(적용대상) 이 규칙은 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농업인 및 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호에 따른 어업인이 국내산 농산물과 수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공을 하여 식품제조·가공업의 영업을 하려는 경우에 적용한다. <개정 2019. 12. 26>

제3조(시설기준) 제2조에 따른 식품제조·가공업의 시설기준은 별표와 같다.

## 부칙

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

부칙(2019. 12. 26 규칙 제372호, 증평균 규제개선 및 용어정비 등을 위한  
일괄개정 규칙)

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

[별표]

## 식품제조·가공업의 시설기준

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 식품제조시설이 오염되지 않도록 관리되어야 한다.

나. 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 제조 공정의 특성 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, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다.

4) 1)부터 3)까지에도 불구하고 물을 사용하지 않는 제조공정 등 특성에 따라 내수

성이 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. 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. 화장실

가. 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

「식품위생법」 제31조제2항에 따라 식품위생검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우에는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있다. 그 외의 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 별표 14. 1. 사)에 따른다.

8. 운반시설

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