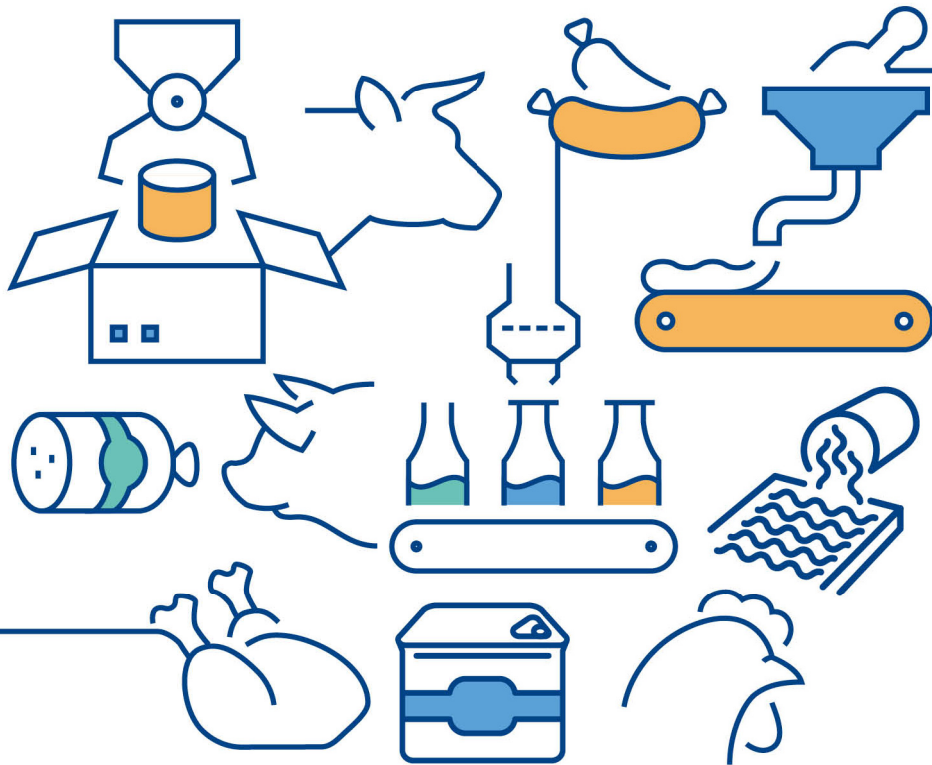


2021

소규모업체
현장지도

개선 사례집



Contents

I. 기준 및 규격 법령개선 사례	1
1. 이물혼입	3
2. 수질검사 부적합	7
3. 식품별 기준규격	9
4. 보존 유통기준 위반	11
5. 원료 등의 구비요건 위반	13
6. 제조가공기준 위반	15
7. 자가품질검사 부적합	16
II. 표시기준 법령개선 사례	17
1. 표시기준 미표시	19
2. 표시기준 미준수	24
3. 허위과대광고	27
III. 영업자 준수 사항 법령개선 사례	31
1. 위생교육 미이수	33
2. 자가품질검사 미실시	34
3. 원료출납서, 생산작업일지, 거래기록서 미작성	36
4. 건강진단 미실시	39
5. 품목제조(보고) 미보고 및 변경보고 미실시	40
6. 생산실적 미보고	42
7. 위생모 미착용	43
8. 종업원 위생교육 미실시	44

Contents

IV. 시설기준 법령개선 사례	45
1. 작업장 밀폐관리 및 방충시설 미흡	47
2. 바닥, 벽면 파손	49
3. 내수성 시설 미흡	52
4. 기타	53
V. 위생적 취급기준 법령개선 사례	57
1. 작업장(제조가공실·원료보관실) 청결상태 미흡	59
2. 기계 청결상태 미흡	61
VI. 법령 및 자가품질검사 기관 찾는 방법	63
1. 식품위생법 찾는 방법	65
2. 식품위생법 시행규칙	68
3. 축산물 위생관리법	71
4. 축산물 위생관리법 시행규칙	74
5. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률	76
6. 자가품질검사 시험검사 기관 목록	78

2021

소규모업체 현장지도 개선 사례집

I

.....

기준 및 규격
법령개선 사례

1

이물혼입

사례 ① 금속성 이물 기준 규격 초과



점검

(2019.07.17. 2018.05.14.)

△△ 업체 울금가루, 계피가루 제품 금속성 이물 기준초과 검출 (회수 3등급)



발생원

분쇄기 내부 세척을 위해 부품 해체 후 조립 미완성으로 인해 일부 부품 혼입



개선

부품 조립 시 다시 한번 확인하고, 이물관리 계획을 통해 관리함

위해식품 등의 긴급회수문

위해식품등 긴급회수

「식품위생법」 제45조제1항에 따라 아래의 식품을 긴급회수 합니다.

- 가. 재 품 명 : 울금가루, 계피가루(유형-고형자)
- 나. 회 수 량 : 제조일자 2019. 4. 21일 이후 제품전량
- 다. 회수사유 : 금속성이물 기준초과(3등급)
- 라. 회수방법 : 강제회수(영업자 직접회수)
- 마. 회수영역자 :
- 바. 영업자 주소 :
- 사. 연락처 :

- 아. 기 타 : 위해식품등 긴급회수 관련 협조 요청
- 해당 회수식품 등을 보관하고 있는 판매자는 판매를 중지하고 회수 영업자에게 반송하여 주시기 바랍니다.
- 동제품을 구입한 소비자께서는 그 구입한 영소에 되돌려 주시는 등 위해식품 회수에 적극 협조하여 주시기 바랍니다.

개선 전

[이물관리 계획 수립 요약표]

구분	이물관리방법	이물관리대상	이물관리주기	제어이물	점검표	담당자
환경 관리	총사자 관리	소지품 관리 개인위생관리 교복관리	일일시마다 일일시마다 1회/일	반지 등 머리카락 등 이물 전체	일반위생관리 및 공정정검표(일일) 식품위생교육일지	
	공장주변 관리	외부오염원 관리 밀폐관리 내부오염원 관리	상시 상시 상시	벌레 등 벌레 등	방출-방서 정검표, 작업장 위생관리	
	작업장 관리	밀폐관리 청결관리 시설사용관리	상시 상시 상시	벌레 등 먼지 등 금속 등	도구세척소독관리, 작업장 방역 및 소독관리표, 작업장 관리, 작업장 도구유기관리, 소독발판정검일지, 청소일지표, 시설유비관리	
	식품위생시설 관리	청결관리	상시	곰팡이 등	소독발판정검일지, 시설유비관리	
전사리 세	육안선별	선별대조도 540Lux이상	1회/주, 일코전 1회	노끈, 토사류 등	조도점검표,육안검 사일지	
	금속검출기	Fe 2.0mm ϕ , SU5 2.5mm ϕ 이상 불검출	작업전,작업중 (2시간마다),작 업종료후	금속 등	ccp(금속검출) 모니터링 일지	
공정 관리	온-습도관리	온도 30°C이하 습도 70%이하	2회/일	곰팡이 등	작업장 온-습도 점검표	
	재고관리	선입선출	상시	곰팡이 등	원료수불부	
이물발생현황 관리	이물보고기록 관리 개선조지기록	이물보고관리	발생 시	이물 전체	클레임 관리 일지	

유리, 플라스틱 및 금속류 관리일지					
점검일자	NO.	목적	바른상태	정정상태	점검자
공정	1	알	○ / 부	○ / 부	
	2	가위	○ / 부	○ / 부	
	3	스폰	○ / 부	○ / 부	
	4	플라스틱수직	○ / 부	○ / 부	
전처리	5	도마	○ / 부	○ / 부	
	6	스탠드칼날	○ / 부	○ / 부	
	7	플라스틱 소쿠리	○ / 부	○ / 부	
	8	고부호스	○ / 부	○ / 부	
제조가공	9	저착산물	○ / 부	○ / 부	
	10	브러쉬 세척기	○ / 부	○ / 부	
	11	기기설비 부용금속	○ / 부	○ / 부	
	12	윤리방	○ / 부	○ / 부	
포장실	13	(화)주영	○ / 부	○ / 부	
	14	인베이어벨트	○ / 부	○ / 부	
	15	플라스틱 바구니	○ / 부	○ / 부	
	16	저울	○ / 부	○ / 부	
공통	17	디백포장부동	○ / 부	○ / 부	
	18	포장용 수축필름	○ / 부	○ / 부	
	19	원광등	○ / 부	○ / 부	
	20	벌서	○ / 부	○ / 부	

개선 후

사례 ② 이물(파리, 머리카락, 거미줄 등) 검출



점 검

(2020.04.16.)
제품 내 이물(조류깃털) 혼입



발 생 인

문 열고 작업하던 중 이물(조류깃털) 혼입



개 선




작업장 문을 열고 작업하지 않도록 종사자 추가교육 실시
작업장 밀폐 및 이물혼입 예방을 위해 육안검사 실시

관리방안

【예시】 종업원 위생교육 실시 결과서

교육 일자			
교육자		장소	
교육 대상		참석 인원	
교육 내용			
기타			

사례 ③ 소비자 제공한 이물 미보관

	점 검	(2016.12.08.) 이물혼입이 발생되었다는 신고를 받았음에도 불구하고 이물 미보관
	발 생 인	이물혼입 신고 발생시, 이물보고 및 보관이 의무사항임을 미인지
	개 선	이물보고 및 보관절차를 상기하고, 절차에 맞게 관리함

관리방안




이물보고의 종류

식품 등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 제품에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물을 발견한 사실을 소비자로부터 신고 받은 경우 **신고 받은 날로부터 7일 이내**에 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 하며, 금속성이물시험법에 따라 시험하였을 때 **식품 중 10.0mg/kg 이상의 쇳가루, 2mm이상인 금속성 이물**이 검출되면 안됩니다.

■ 보고대상 이물의 종류 ■

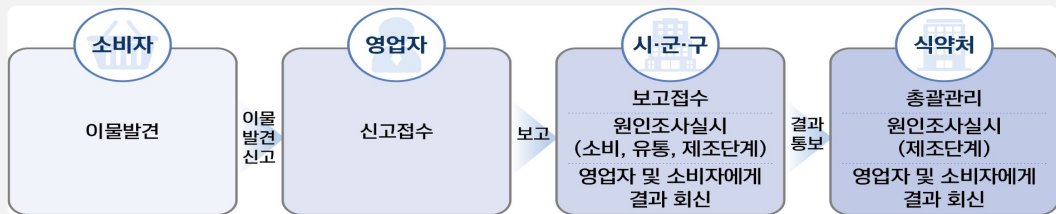
섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 이물	<ul style="list-style-type: none"> • 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질
섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물	<ul style="list-style-type: none"> • 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물 • 파리, 바퀴벌레 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충 제외) • 기생충 및 그 알(수산물을 주원료로 제조한 식품에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물	<ul style="list-style-type: none"> • 컨베이어벨트 등 고무류 • 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류 • 돌, 모래 등 토사류

사례 ④ 식품 등의 이물발견 보고 위반

	점 검	(2017.07.05.) 보고대상 이물보고 위반
	발 생 원 인	소비자 및 판매업체 △△로부터 ○○제품의(생산일자 '2015.03.04.') 이물발견 신고를 받았음에도 불구하고, 이물발견 보고를 하지 않음
	개 선	보고대상 이물을 확인하고 절차에 맞게 관리함

관리방안

이물 발견 사실 보고 및 통보 방법



- 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고 받은 영업자는 신속하게 이물과 증거제품(포장지 포함)을 확보하여야 한다.
- 영업자는 해당 이물의 종류, 개수, 성상 및 제품 정보, 포장상태 등을 상세히 관찰·기록하고, 이물이 훼손될 경우에 대비하여 사진 또는 동영상 촬영을 실시한다. 특히, 곤충이 발견된 경우는 유충 등의 침입 흔적(포장지 구멍)을 반드시 확인한다.
- 영업자는 소비자로부터 제품 구입, 보관, 개봉, 조리, 섭취과정 및 이물 발견 당시의 상황에 대한 진술을 확보하여 기록한다.
- 영업자는 제1호부터 제4호까지의 규정에 따라 확인한 사실을 별지 제1호 서식에 작성하고, 이물사진 등 관련 증빙자료를 첨부하여 조사기관에 보고하여야 한다.
다만, '식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)'에 등록하여 보고한 경우에는 이를 조사기관에 보고한 것으로 본다.
- 영업자는 소비자로부터 확보한 이물과 증거제품을 제조환경에 대한 원인조사 시 조사공무원에게 제출하고, 모든 조사가 종료된 후 인계받아 6개월 간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 증거제품 또는 이물은 2개월 간 보관할 수 있다.

관련법령

이물 관련 : 식품위생법 제46조1항, 식품위생법 제7조4항, 축산물 위생관리법 제31조의6
 이물 보고의 기준·대상 및 절차 등에 관련 : 식품위생법 시행규칙 제60조
 축산물 위생관리법 시행규칙 제52조

2

수질검사 부적합

사례 ① 수질검사 부적합



점검

(2020.04.08.)

지하수 수질검사에서 총 대장균군 검출



발생인

지하수 오염으로 인한 총 대장균군 검출



개선

염소소독기 등의 소독장치 설치

관리방안

수질검사 부적합 발생원인에는 다음과 같은 내용이 있습니다.



지하수 오염





바이러스 오염


이를 예방하기 위한 방안은 다음과 같습니다.

- ✓ 지하수 사용 시 소독장치(염소, 필터, 자외선)를 비치해 기준규격에 맞도록 관리합니다.
- ✓ 수질검사 성적서를 받으면 신속히 조치를 취할 수 있도록 합니다.
- ✓ 부득이한 경우가 아니라면 상수도를 이용할 수 있도록 합니다.

사례 ② 수질검사 미실시

 **점 검** (2017.11.22.)
지하수 수질검사 미실시

 **발 생 인** 다음 수질검사 의뢰일 미확인으로 인해 수질검사 미실시

 **개 선** 수질검사 관리대장을 만들어 집중관리

관리방안

수질검사 대장을 만들어 주기적으로 관리

【예시】 수질검사 관리대장

번호	의뢰일자	시험 업체명	연락처	검체량	운반 <input type="checkbox"/> 실온 <input type="checkbox"/> 냉장 <input type="checkbox"/> 냉동	수령방법 <input type="checkbox"/> 우편 <input type="checkbox"/> 팩스 <input type="checkbox"/> 메일	검사 수수료	비고
1	2021.00.00			00g	실온			

Quiz ?

Q. 음료를 생산할 때 지하수를 사용하는 경우 지하수 수질검사 주기는?

- ① 3개월 ② 6개월 ③ 9개월 ④ 12개월(1년)

해 설

지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우 : 1년마다

음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우 : 6개월마다

정답 : ② 6개월

관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 17], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 12], 먹는 물 관리법 제5조

3

식품별 기준규격

사례 ① 식품 기준규격 위반



점검

(2020.09.28.)

전통된장 제품의 수거검사 결과 총 아플라톡신 기준치 초과



발생원인

전통된장 제품의 제조 시 곰팡이균 혼입으로 인해 총 아플라톡신 기준치 초과



개선

원료관리, 메주제조, 된장제조, 완제품 등 각 공정별 아플라톡신 예방법을 교육하고 제조 시 적용 아울러 저감화 리플렛 제공

관리방안



√ 관리기준 : 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)으로 15.0 μ g/kg 이하

※ ‘식품별 제조 및 가공기준’ 관련 자료 찾는 방법

‘식품안전나라’ 홈페이지 → 알림·교육 → 홍보자료 → 식품 → [리플렛]곰팡이 독소 없는 가정식 된장 만들기 / 벤조피렌 저감화 가이드라인

이외에도 식품안전나라 홈페이지에 접속하시면, 식품별 제조 및 가공기준에 관련된 자료가 많으니 참고바랍니다.

사례 ② 수거검사 부적합



점 검

(2018.10.08.)

한과제품 수거검사한 결과 산가 3.5(기준 3.0이하)로 부적합 판정



발 생 원

기름을 주기적으로 교체하지 못하여 산가 초과됨



개 선

한과 생산수량에 맞는 산가 점검 주기 및 기름교체 시기 설정

관리방안

식품제조 시 ‘식품공전’에 맞추어 제품을 생산해야 합니다.

※ 식품유형별 기준규격 찾는 방법

: 인터넷에 ‘식품공전’ 검색 후 접속 → 식품유형별 기준규격 → 과자류, 기타식품류, 주류 등 (품목과 맞는 유형 클릭) → 규격검색 → 관련규격 확인

【예시】 과자류, 빵류 또는 떡류의 경우 식품공전 규격은 다음과 같습니다.

- (1) 산가 : 2.0이하(유당·유처리한 과자에 한하며, 한과류는 3.0이하)
- (2) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(캔디류, 추잉껌, 빵류에 한한다).
- (3) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다 (추잉껌에 한한다).



관련법령

※ 자가품질검사 관련법령 : 식품위생법 시행규칙[별표 12], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 5]

※ 식품유형별 기준규격 : 식품공전 → 식품유형별 기준규격 → 업체별 해당 식품유형 선택

4

보존 유통기준 위반

사례 ① 유통기한이 경과된 제품을 보관 및 판매



점검

(2017.02.02.)

유통기한이 경과된 원료를 작업장 내에 보관 및 식품제조에 사용



발생원인

유통기한이 경과된 사실을 인지하지 못하여 작업장 내에 보관함



개선

현장에서 원료별 유통기한을 확인할 수 있는 식별표시를 부착하고 원료별 유통기한 관리대장을 만들어 주기적으로 점검함

관리방안

유통기한을 지키기 위한 방법에는 다음과 같은 방법이 있습니다.

【예시】 유통기한 관리일지(일지 작성 후 작업장 내에 부착하여 관리)

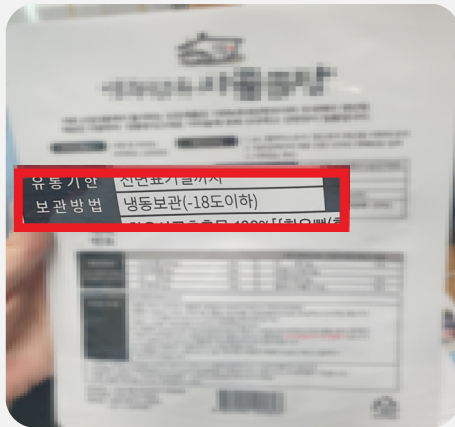
번호	식자재명	입고일	유통기한	중량	사용예정일
1	쌀	21.00.00	22.00.00	0kg	21.00.00
관리기준	- 유통기한 매일 확인(예시) - 선입선출 사용(예시)				

사례 ② 제품보관 온도 미준수

- 점검** (2017.07.11.)
 보존 및 유통기준 위반 (냉장보관 제품을 냉동보관 하였음)
- 발생원인**
 표시기준을 제대로 확인하지 못해, 냉장보관 제품을 냉동으로 보관
- 개선**
 표시기준을 다시 확인하여 제품보관을 다시 함

관리방안

제품의 표시사항 기준을 따라 보관합니다.



구분	온도기준
냉동보관	- 18℃ 이하
냉장보관	0~10℃
상온보관	20℃ 이하

※ 냉장 시설은 내부온도의 0~10℃(다만 신선편의식품, 훈제연어, 가금육은 5℃ 이하 보관 등 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품의 경우에는 그 기준을 따른다.)

관련법령

※ 식품보존 및 유통기준 관련법령 : 식품공전 제2.의 4. 보관 및 유통기준

5

원료 등의 구비요건 위반

사례 ① 기준규격에 맞지 않은 원료 사용 및 보관



점 검

(2020.12.04.)

식품제조 및 가공 등에 사용하여서는 아니 되는 원료사용 (느릅나무부리껍질)



발 생 인

식품의 기준 및 규격 사항을 제대로 인지하지 못한채 식품제조



개 선

식품관련 기준을 수시로 점검한 후 식품제조에 사용
(느릅나무부리껍질 → 느릅나무잎으로 원료변경)

관리방안

원료구비요건 위반을 예방할 수 있는 방법에는 다음과 같은 방법이 있습니다.

- ✓ 원료의 껍질이나 부리, 씨앗, 꽃잎, 수술 등을 식품제조에 사용 시, 식품규격에 맞는지 확인 후, 사용하도록 합니다.



관련법령

식품공전[별표 1~3]

※ 관련 법령 찾는 방법

- ① 식품공전을 검색해서 ‘식품공전’ 클릭
(식품공전 링크 : <http://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/index.jsp>)



- ② ‘별표’ 선택



- ③ [별표 1]~[별표 3]에서 원료 찾기



6

제조가공기준 위반

사례 ① 무표시 식품을 식품제조에 사용



점 검

(2019.10.01.)

유통기한을 표시하지 않은 식품원료(참기름, 들기름)를 제조가공에 사용함



발 생 원 인

제품에 표시사항이 적혀있었기 때문에 당연히 유통기한이 표시되었을 것으로 착각함



개 선

원료입고 검사 시 유통기한과 표시사항이 적혀있는지 확인한 후 원료출납서에 기록

관리방안

최근 무표시 제품이 원료로 사용되어 점검된 사례

- ✓ 전통시장 등에서 무표시 제품을 원료로 구매한 경우
- ✓ 지인들에게 무표시 제품을 원료로 받은 경우
- 입고 검사 시 표시가 되어 있는 제품인지, 유통기한이 기입되어 있는지 확인하시길 권장합니다.



관련법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률[제4조]

7

자가품질검사 부적합

사례 ① 자가품질검사 부적합



점 검

(2018.07.16)

△△업체 자가품질검사 결과 부적합



발 생 원 인

무더운 여름철, 정해진 기준온도 및 시간으로 가열공정을 운영하지 않아, 세균수 항목 부적합 판정



개 선

정해진 가열공정에 대한 기준(온도, 시간 등)을 수립하여 관리함

관리방안

가열공정을 중요공정으로 설정 후 온도, 시간 등을 주기적으로 관리합니다.

【예시】 가열(끓이기)공정 관리일지

가열(끓이기)공정 관리일지 (제품명 :)						
작성일	관리기준		가열온도 : °C	가열 시간 : 분	적/부 판정	비고
	점검시간					



관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 12], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 5]

2021

소규모업체 현장지도 개선 사례집

II

.....

표시기준
법령개선 사례

1

표시기준 미표시

사례 ① 영양표시기준 미표시



점 검

(2020.04.09.)

제품명 ○○빵, ○○과자박스, ○○과자 주표시면에 열량이 적혀있지 않은 경우



발 생 인

표시기준 관련 사항들을 숙지하지 못하여 주표시면 미표시함



개 선

식품유형 확인 후 영양성분 관련 표시사항에 따라 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질을 표시함

관리방안

※ 영양정보 표시 대상 식품

- ① 레토르트식품(축산물 제외)
- ② 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류 중 빙과·아이스크림류
- ③ 빵류 및 만두류
- ④ 코코아 가공품류 및 초콜릿류
- ⑤ 잼류
- ⑥ 식용 유지류(油脂類) (동물성유지, 모조치즈, 식물성크림, 기타유지가공품 제외)
- ⑦ 면류
- ⑧ 음료류(다류와 커피 중 볶은 커피 및 인스턴트 커피는 제외)
- ⑨ 특수용도식품
- ⑩ 어육가공품류 중 어육소시지
- ⑪ 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품 및 즉석조리식품
- ⑫ 장류(한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주 이용한 한식간장 제외)
- ⑬ 시리얼류
- ⑭ 유가공품 중 우유류·가공유류·발효유류·분유류·치즈류
- ⑮ 식육가공품 중 햄류, 소시지류
- ⑯ 건강기능식품



관련법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 [별표 4] 영양표시 대상 식품 등

사례 ② 알레르기 유발물질 미표시



점 검

(2017.05.16.)

알레르기를 유발시킬 수 있는 원재료인 난백, 유크림을 원재료명에 표시하지 않고 유통판매함 (계란, 우유 등)



발 생 원

알레르기 유발물질을 제품에 표시해야 하는지 인지 미흡



개 선

알레르기 표시 대상, 표시방법 등 관련규정을 제공하여 제품에 올바르게 표시토록 하고, 아울러 전반적인 표시기준에 관한 교육일정과 관련법령 등 규정 제공

관리방안

※ 알레르기 유발물질

알류(가금류만 해당), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1kg당 10mg이상 함유된 경우만 해당), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함), 잣

→ 알레르기 유발물질을 원료로 하여 생산한 제품을 원료로 사용할 때에도 해당 물질을 표기해야 합니다.



관련법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조 1항, 2항 및 시행규칙 [별표2]

사례 ③ '부정·불량식품신고는 국번 없이 1399전화' 문구 미표시

	점 검	(2019.02.13.) △△국수 중면, 소면에 '부정·불량식품신고는 국번 없이 1399전화' 미표시
	발 생 인	표시·광고법 중 '소비자 안전을 위한 표시사항' 인지 미흡
	개 선	'부정·불량식품신고는 국번 없이 1399전화' 문구 스티커를 제작 후 제품에 부착

관리방안

※ 1399전화 문구 표시 우수사례

보관방법 : 실온보관, 개봉시가급적 빨리 드세요
 (빨리 드시지 않으면 과일이 변색 됩니다. 변색을 늦추려면 냉장보관)
 직사광선 및 습기찬 곳을 피하여 서늘하고 통풍이 잘되는 곳에 보관하세요
 (밀봉해서 꼭 보관하세요, 개봉시 냉장보관)
주의사항 부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399

주의사항

- 보관방법 : 습기나 직사광선을 피하고 서늘하고 통풍이 잘되는 곳에서 보관하십시오. 냉동실에 보관하시면 김의 맛과 향을 그대로 보존할 수 있습니다.
- 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁 해결 기준에 의거, 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.
- 유통과정 중 변질된 제품이나 이상이 있는 제품은 구입처 및 공장, 본사에서 즉시 교환하여 드립니다.

※부정·불량식품 신고는 국번없이 1399

사례 ④ 영업소 명칭 및 소재지 미표시



점 검

(2018.07.20.)
제조업소명 및 소재지 미표시



발 생 인

표시사항에 업소명과 소재지를 기입하지 않은 채 포장지 제작



개 선

등록관청 허가 후 수정된 표시사항 스티커 부착

관리방안

※ 다음은 공통으로 표시하여야 하는 표시사항입니다.

- ① 제품명
- ② 내용량
- ③ 원재료명
- ④ 식품의 유형
- ⑤ 품목보고번호
- ⑥ 영업소 명칭 및 소재지
- ⑦ 소비자 안전을 위한 주의사항
- ⑧ 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한
- ⑨ 성분명 및 함량
- ⑩ 용기·포장 재질
- ⑪ 조사 처리 표시
- ⑫ 보관방법



관련법령

식품 등의 일부 표시사항(제2조 관련)

사례 ⑤ 제조연월일 미표시



점 검

(2020.06.17.)

제조연월일 미표시 제품을 판매목적으로 보관



발 생 원

‘☆☆맥주’ 생산 후 제조연월일을 표기하지 않고 보관



개 선

제조연월일이 표기된 표시사항 스티커를 부착 후 사용된 스티커의 개수와 제품수량이 일치하는지 이중으로 확인

관리방안

표시기준 미표시 실수를 예방하는 방법은 다음과 같습니다.

- ✓ 기계의 오작동, 잉크 잔량 부족으로 제조연월일 등이 기입되지 않을 수 있으니 육안으로 확인 후 출고합니다.
- ✓ 포장지의 표시사항 오류 및 누락 시 표시사항 스티커 부착을 통해 정정합니다.

제품별 봉지 표시 주의사항 (수량·역무론은 국 확인서)

종 류	제품명	문제제조일자	제품별수량기준	보관방법
원산지	제조	인자기날짜확인	제품기일확인	수시확인
1	원산지	확인	제조일로부터 수개월 까지	냉동보관
2	원산지	확인	제조일로부터 3년 까지	냉동보관
3	원산지	확인	제조일로부터 3년 까지	냉동보관
4	원산지	확인	제조일로부터 3년 까지	냉동보관
5	원산지	확인	제조일로부터 수개월 까지	냉동보관
6	원산지	확인	제조일로부터 3년 까지	냉동보관
7	원산지	확인	제조일로부터 3년 까지	냉동보관
8	원산지	확인	제조일로부터 3년 까지	냉동보관



관련법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [별표 1], [별표 2], [별표 4]

2 표시기준 미준수

사례 ① 제품명 허위표시



점 검

(2020.07.21.)

완제품 박스 옆면에 제품명 '△△경단'을 제품명 '33'으로 허위표시



발 생 원 인

품목제조보고상의 제품명 '△△경단'을 제품명 '33'으로 잘못 표기하여 표시기준 부적합 판단



개 선

제품명 수정 후 포장지 다시 제작(품목제조보고와 동일하게 작성)
수정한 포장지 스티커는 기존 포장지에 부착한 후 출고
(관할 위생과로부터 허가심의 완료)

관리방안

허위표시 사례






고춧가루 제품명 미표시



땅콩소스 제품명 미표시

사례 ② 영양표시기준 미준수

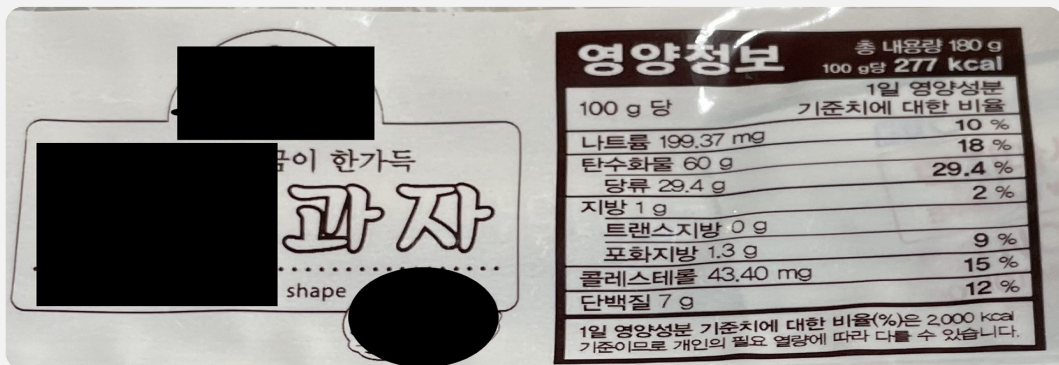
(2018.09.12.)

- 
점검 | 제품명 ○○초콜릿의 영양성분 표시가 측정값과 다르게 표시됨
(기존 : '포화지방 1g/13g' → 변경 : '포화지방 1.71g/13g')
- 
발생원인 | 원재료 및 배합비(%) 변경으로 인해 포화지방 수치(g)가 변경됨
- 
개선 | 변경된 원재료와 배합비(%)는 품목제조보고에 신고한 후 표시사항 수정함
(영양성분 재검사)

관리방안

영양표시기준 미표시 실수를 예방하는 방법은 다음과 같습니다.

- ✓ 배합비나 원재료 변경시, 먼저 품목제조보고서를 수정합니다.
이후 영양성분을 다시 검사해 표시사항을 최종적으로 수정합니다.



사례 ③ 제조일자 허위표시(유통기한 연장)



점검

(2017.06.23.)

제품명 '☆☆☆'의 제조일자 표시기준 위반 및 유통기한 연장



발생원인

날인기 조작 미숙으로 인해 제조일자 오기입 및 유통기한 연장기입



개선

날인기 잉크량 및 날짜설정 재차 확인 후 날인

Quiz ?

Q. A제품의 유통기한을 제조일로부터 30일까지로 설정하여 품목제조보고를 하였을 때, 2021.11.11.에 생산한 A제품은 유통기한을 언제로 날인해야하는가?

- ① 12월 8일 ② 12월 9일 ③ 12월 10일 ④ 12월 11일 ⑤ 12월 12일

해설

제조일 11월 11일로 부터 30일이 되는 날은 12월 10일입니다.

정답 : ③ 12월 10일

사례 ④ 업소명 허위표시



점검

(2018.01.16.)

'△△식품' 공장 소재지가 사무실 소재지와 불일치



발생원인

'△△식품'의 공장과 사무실 주소가 달랐으나, 공장 기준이 아닌 사무실을 기준으로 표시사항을 작성한 바람에 표시기준에 부적합 판정



개선

표시사항 작성시 생산지(공장)를 기준으로 작성

관련법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [별표 1], [별표 2], [별표 5]

3

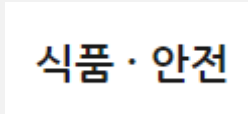
허위과대광고

사례 ① 건강기능식품으로 오인·혼동할 수 있는 광고

	점 검	(2017.02.16.) 건강기능식품으로 오인·혼동할 수 있는 표시·광고 (특정 성분의 기능 및 효과 표시 등) *광고 문구 : “뼈와 관절건강에 좋은 ○○○ - △△식품 ○○○”
	발 생 인	주원료 효능을 강조하여 홍보하려다 표시·광고 법에 부적합
	개 선	질병의 징후 또는 증상에 예방·치료 효과가 있다는 홍보내용 삭제

관리방안

- ※ 업체 스스로 표시·광고 자율심의 해보는 방법 안내
: ‘식품안전나라’ 홈페이지 → 식품·안전 → 식품표시 광고 → 표시·광고 자율심의
- ※ 적발사례 모음



식품표시 광고

- 식품표시광고 정보
- 표시·광고 자율심의
- 식품등 부당한 표시·광고
- 적발사례 모음
- 식품표시광고 FAQ
- 식품표시넷(한글표시사항 견본)

사례 ② 제품 과장광고

	점검	(2020.06.17.) 사용하지 않은 원재료명 또는 성분명을 표시·광고
	발원	제조사 원재료를 넣지 않았음에도 불구하고 해당 원재료의 효능문구를 사용함
	개선	해당 홍보물 폐기조치 사용하지 않은 원재료 효능에 관한 문구는 삭제 후 광고

관리방안

※ 제품 과장광고 사례 (식품안전나라 참고)

- 위반구분
질병 치료·예방 효과 광고
- 위반내용
제품이 질병에 효능·효과가 있다고 광고하여 의약품으로 혼동할 수 있음
- 광고매체
인터넷

- 과대광고 문구
천연 방광염 치료제(방광염, 신우신염, 여성 비뇨기 질환 예방), 노화방지, D-Mannose : 90% 이상의 방광염을 깨끗이 치유, 예방

사례 ③ 타사비방 광고



점 검 (2019.06.12.)
타사비방 광고



발 생 인 자사제품과 유사한 타사제품을 비교하며 광고함



개 선 타사제품과 비교하지 않고, 자사제품만을 설명하며 광고함

관리방안

허위과대광고 위반사항을 예방할 수 있는 방법은 다음과 같습니다.

- ✓ 주원료의 효능을 광고나 제품에 명시하는 경우, 건강기능식품으로 오인·혼동될 수 있는 허위과대광고임을 숙지합니다.



관련법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [별표 1]

2021

소규모업체 현장지도 개선 사례집

Ⅲ



영업자 준수 사항 법령개선 사례

1

위생교육 미이수

사례 ① 위생교육 미이수



점 검

(2018.12.31.), (2019.12.31.)
위생교육 미이수



발 생 원

업체의 장기 생산중단으로 인해 위생교육 수강시기를 놓침

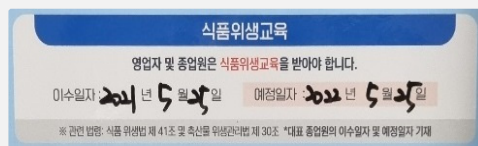
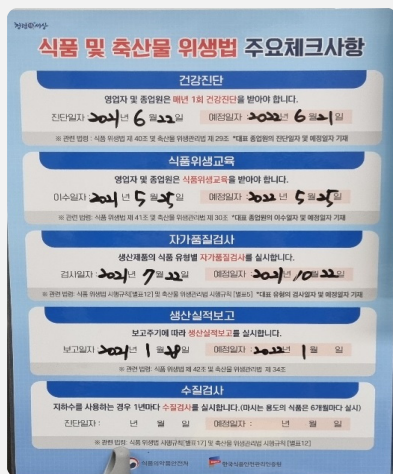


개 선

위생교육 일정 체크리스트를 만들어 수강시기를 놓치지 않도록 관리함

관리방안

영업자 식품위생교육은 매년 이수해야 하며, 위생교육 날짜를 놓치지 않도록 차기 위생교육일자를 사무실에 부착 후 관리할 수 있습니다.



|| 체크리스트 예시 ||



관련법령

식품위생법 제41조, 축산물 위생관리법 제30조

2

자가품질검사 미실시

사례 ① 자가품질검사 미실시



점검

(2017.11.10.)

△O업소 △△제품은 자가품질검사 전항목 미실시하였음



발생원인

검사주기를 미처 확인하지 못하여 자가품질검사 주기를 놓침



개선

자가품질검사 주기를 놓치지 않도록 관리대장을 따로 만들어 집중관리함

관리방안

자가품질검사는 생산제품의 검사주기에 따라 실시하여야 하며, 자가품질검사 기록서는 2년간 보관합니다. 자가품질검사 적용시점은 제조일을 기점으로 산정합니다.

【예시】 유형별 자가품질위탁검사 계획

구분	검사내용	실행여부(확인)	위탁기관
2021년	1월 1. 양념육 2. 원료, 제품 및 미생물검사	2021.01.14	A기관
	2월 1. 양념육	2021.02.12	A기관
	3월 1. 양념육	2021.03.11	A기관
	4월 1. 양념육 2. 원료, 제품 및 미생물검사	2021.04.09	B기관

【예시】 자가품질검사 의뢰 관리일지

의뢰일자	시험기관	제품명	제품유형	검체량	제조일자	시험항목

√ 관련규정 : 식품위생법 제31조 1항 및 시행규칙 [별표 12], 축산물 위생관리법 제12조 시행규칙 [별표 5]

3

원료출납서, 생산작업일지, 거래기록서 미작성

사례 ① 원료출납서 미작성



점 검

(2019.02.28.)

△△업소 원료출납 관계서류 미작성 및 미보관



발 생 원 인

업체의 바쁜 생산일정으로 인해 서류작성을 미룸



개 선

원료 입고일에 맞춰 원료출납서를 꼼꼼히 작성함

관리방안

【예시】 원료 출납서

일자-No.	품목명 [규격명]	ae	단가	공급가액	부가세	합계	거래처명
2020/12/01 -2	정제호소 [15K]	15	26,000	390,000	39,000	429,000	출무발효
2020/12 계		15	26,000	390,000	39,000	429,000	
2021/04/12 -1	정제호소 [15K]	15	26,000	390,000	39,000	429,000	출무발효
2021/04 계		15	26,000	390,000	39,000	429,000	
합계		30	52,000	780,000	78,000	858,000	

입고또는 사용일자	원료명	단위	입고	사용(출고)	재고량	비고

사례 ② 생산작업일지 미작성



점 검 (2020.09.21.)
생산기록에 관한 서류를 작성 및 보관하지 않음



발 원 **생 인** 코로나-19로 인해 생산량이 줄게 되자 서류관리에 소홀해짐



개 선 생산 중단 후 작업 재개시 당일 작성을 원칙으로 작업일지 작성함

관리방안

[예시] 생산 또는 작업일지

생산작업일지								
일자	제품명	원재료명	원재료코드	투입량	포장단위	총생산량	유통기한	비고
2021년 6월 16일	하가우유 소 (만두소)	새우(31-50)	I0064	186.4	KG	200	2021년 9월 14일	
		비계	I0059	18.48				
		설탕	I0001	2.08				
		감자전분	I0025	2.32				
		미원	I0003	6.94				
		소금	I0002	3.08				
		참기름	I0005	0.24				
		후추	I0004	0.38				
		가성소다	I0054	0.08				

[생산 또는 작업일지]

생산일자	제품명		
원재료명 또는 성분 및 투입량			
원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	투입량	비고
제조방법			
포장방법 및 단위	생산량		
작업자	유통기한		
생산중 특이사항			

사례 ③ 거래기록서 미작성



점 검

(2020.09.22.)
거래기록부 미작성, 미보관



발 생 인

제품거래기록서를 잘 작성했지만 서류보관 기간을 1년으로 착각하고 폐기함



개 선

제품거래기록서 보관기간은 3년임을 확인함

관리방안

원료출납서, 생산작업일지, 거래기록서에 관한 서류 보관기간

- ✓ 식품제조가공업 : 3년
- ✓ 축산물가공업 및 식육포장처리업 : 2년

Quiz ?

Q. 우리 회사는 식품제조가공업과 식육포장처리업을 같이하여 서류 보관기간을 혼동할 수 있으니, 원료 출납서, 생산작업일지, 거래기록서 등의 서류들을 일괄적으로 3년 동안 보관해도 된다.

해 설

영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매이력을 파악할 수 있도록 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니된다. (단, 2년 이상 보관하는 것은 허용됨)

(축산물 위생관리법 시행규칙[별표 12])

정답 : O



관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 17], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 12]

4 건강진단 미실시

사례 ① 건강진단 미실시



점 검

(2019.05.28.)
△△업소 영업자 건강진단 미실시



발 생 원

건강진단 만료일 착오로 인해 건강진단을 받지 않았음



개 선

건강진단 주기는 검진일로부터 1년임을 확인하고 실시함
종사자별 건강진단 관리대장을 별도로 작성해 집중관리함

관리방안

건강진단의 경우 종사자수가 많으면 관리하기 어렵기 때문에 관리대장을 별도로 만들어 정리하는 것을 권장합니다.

2021년 월별 보건증대상

2021년 7월 09일 현재

성명	생일	작업종사일	만료일	월별 재발급 대상		
		2021.12.24	2020.12.31			
		2021.05.27	2020.04.03			
		2022.05.19	2021.05.31	1월	5월	9월
		2021.07.31	2020.06.07			
		2021.08.03	2020.06.10			
		2021.10.05	2020.10.12			
		2021.11.18	2020.11.18			
		2021.11.18	2020.11.18	2월	6월	10월
		2021.11.19	2020.11.26			
		2021.11.23	2020.11.30			
		2021.12.24	2020.12.31			
		2022.01.04	2021.01.31			
		2022.02.18	2021.02.25			
		2022.04.10	2021.04.17			
		2022.04.10	2021.04.17			
				3월	7월	11월
				4월	8월	12월

건강진단 관리 대장

작성부서 : 품질관리팀 작성일자 : 2021. 07. 05

일련번호	이름	만료일	만료일	기타
1		2020.10.13	2021.10.12	
2		2020.11.05	2021.11.04	
3		2021.03.02	2022.03.01	
4		2020.11.13	2021.11.12	
5		2020.10.17	2021.10.16	
6		2021.03.31	2022.03.30	
7		2020.10.15	2021.10.14	
8		2021.06.21	2022.06.17	
9		2020.10.17	2021.10.16	
10		2020.10.15	2021.10.14	
11		2020.10.15	2021.10.14	
12		2020.10.15	2021.10.14	
13		2020.11.05	2021.11.04	
14		2021.04.19	2022.04.15	
15		2020.09.07	2021.09.08	

관련법령

식품위생법[제40조], 축산물 위생관리법[제29조]

5

품목제조(보고) 미보고 및 변경보고 미실시

사례 ① 품목제조(보고) 미보고



점 검

(2017.03.13.)

품목제조보고를 하지 않고 △△ 제품을 생산·판매



발 생 인

신제품 생산 일정이 급하게 진행되어 품목제조(보고) 신고 기간을 놓침



개 선

품목제조(보고)는 생산시작 전이나 생산시작 후 7일 이내에 등록관청 제출이 원칙임을 인지하고 보고완료

Quiz ?

Q. 11.12일에 생산한 제품의 품목제조(보고)는 언제까지 하여야 하는가?

해 설

품목제조(보고)는 생산시작 전, 혹은 생산시작 후 7일 이내 등록관청에 제출하여야 한다.

정답 : 생산 시작 후 7일 이내

관리방안

① 대상업종 및 보고기관

- 식품제조·가공업 : 지방식약청(주류에 한함), 시·군·구
- 식품첨가물제조업 : 시·군·구

② 보고기한

- 제품생산 시작 전이나 시작 후 7일 이내(변경의 경우에도 동일)

③ 품목제조보고 대상여부

품목제조보고 대상	품목제조보고 비대상
<ul style="list-style-type: none"> - 가공식품 - 식품첨가물 - 영업자가 원하는 경우 <ul style="list-style-type: none"> · 절단, 절임 등 제조공정이 있는 자연산물 · 자사 및 타사 가공식품 세트포장 하는 경우 · 자사제품 원료용 반제품 	<ul style="list-style-type: none"> - 자연산물(농·축·수·임산물) - 가공식품을 세트포장 하는 경우 - 자사제품 원료용 반제품

사례 ② 품목제조(보고) 변경사항 미보고



점검

(2020.06.17.)

△△업체 품목제조보고 변경 미이행



발생원인

제품제형을 분말에서 환으로 변경했으나 미처 신고하지 못함



개선

등록관청에 7일 이내로 품목제조(보고)변경을 신고함

식품의 유형	고형차	품목보고번호	2011054119612
제품명	[Redacted]	제품명	[Redacted]
유통기한	2	유형	고형차
품질유지기한		제품형태	진녹색 5mm환
원재료 또는 성분명, 배합비율	뒷장에 기재		
용도 용법	뒷장에 기재		
보관방법 및 포장재질	뒷장에 기재		
포장방법 및 포장단위	5g x 46 EA (230g)		
성상	갈색 분말		
개선 전		개선 후	

관리방안

품목제조보고 및 변경보고 서식

- ✓ 품목제조보고 서식 : 식품위생법 시행규칙 [별지 제43호 서식]
- ✓ 품목제조보고변경보고 서식 : 식품위생법 시행규칙[별지 제45호 서식]



관련법령

식품위생법 시행규칙[제45조, 제46조], 축산물 위생관리법 시행규칙[제37조, 제38조]

6

생산실적 미보고

사례 ① 생산실적 미보고



점검

(2020.03.03.)
△△업체 2019년도 생산실적 미보고



발생원인

1년간 생산하지 않아 생산실적을 보고하지 않았음



개선

생산이 없는 해(년도)에도 0개 혹은 0원 생산으로 보고함

관리방안

생산실적 보고기한

- ✓ 식품 또는 식품첨가물 제조·가공업 : 식품위생법 시행규칙 [별지 제50호서식]에 따라 해당 연도 종료 후 1개월 이내
- ✓ 축산물가공업 및 식육포장처리업 : 축산물 위생관리법 시행규칙 [별지 제36호서식]에 따라 연도별 생산실적을 해당 연도 종료 후 1개월 이내

Quiz ?

Q. 1년 동안 생산을 단 한 번도 하지 않아 매출액이 0원일 경우 생산실적을 보고하지 않아도 된다.

해설

생산을 하지 않아 생산실적이 0원이더라도 0원으로 기입하여 보고하여야 한다.

정답 : X



관련법령

식품위생법 시행규칙[제56조], 축산물 위생관리법 시행규칙[제54조]

7

위생모 미착용

사례 ① 종사자 위생모 미착용



점 검

(2020.02.17.)

식품 등의 제조, 가공, 조리 또는 포장시 위생모를 착용하지 않음



발 생 원

종사자 부주의로 인해 위생모와 마스크를 미착용하고 작업함



개 선

작업 전 종사자 위생교육을 실시하고 위생복(위생화, 위생장갑, 위생모, 마스크 등) 올바른 착용 확인 후 작업실시



개선 전



개선 후

관리방안

위생모 미착용 위반을 예방할 수 있는 방법에는 다음과 같은 방법이 있습니다.

- ✓ 체크리스트 등을 활용하여 작업 전, 종사자의 개인위생 상태가 적합한지 점검합니다.
- ✓ 작업구역, 출입구 등의 공간에 복장 및 개인위생관리에 필요한 게시물을 부착합니다.



관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 1], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 2]

8

종업원 위생교육 미 실시

사례 ① 종업원 위생교육 미 실시 (축산물)



점검

(2019.06.12.)

매월 1시간 이상 종업원 위생교육 미 실시(결과 기록 미보관)



발생원인

일부 종업원(오전 근무자)의 위생교육 미 실시 함



개선

오전, 오후 근무팀으로 나누어 두차례 위생교육을 실시한 후 결과서 보관함

관리방안

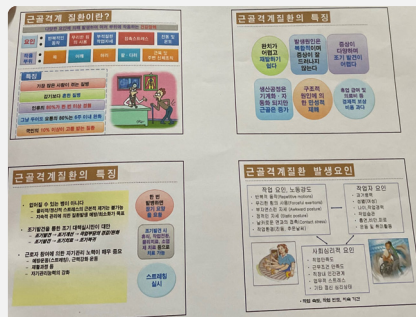
종업원 위생교육 미 실시를 예방할 수 있는 방법에는 다음과 같은 방법이 있습니다.

- ✓ 매월 정기적으로 위생교육 실시 후 결과기록을 서류함에 보관합니다.
- ✓ 정기 위생교육 부재인원 발생 시 추가 위생교육을 실시합니다.

※ 영업자는 자체적인 위생교육을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 위생교육을 실시하고 1년간 기록 보관하여야 합니다.

위생교육 실시 기록서

교 육 일	2019. 06. 12.	감 사 영	
장 소	수익실	교육시간	1시간
교육대상		참여인원	2명
교육주제	개인 위생		
교 육 내 용	- 위생 복합 - 장갑 사용 - 손 씻기		
기 타	※ 교육자료 등은 첨부		(교육 담당자)



관련법령

축산물 위생관리법 시행규칙[별표 12]

2021

소규모업체 현장지도 개선 사례집

IV

.....

시설기준
법령개선 사례

1

작업장 밀폐관리 및 방충시설 미흡

사례 ① 작업장 밀폐관리 미흡



점 검

(2019.04.22.)

작업장 구조가 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조가 아님



발 생 인

작업 시 외부 문을 열고 작업함



개 선

문 열고 작업 시 해충이나 설치류 등이 유입할 수 있음을 인식하고 작업장 문은 항상 밀폐하여 관리함

관리방안

식품공장은 해충, 쥐 등의 먹이가 될 수 있는 요소들이 있기 때문에 방충망을 설치하여도 해충 유입이 빈번하게 일어납니다. 따라서 해충이나 설치류 등의 유입과 번식을 방지하도록 집중관리하여야 하고, 이들의 유입여부를 정기적으로 확인하여야 합니다.



포충등설치 비래해충 관리예시



트랩설치 보행해충 관리예시



포획도구설치 특이해충 관리예시

Quiz ?

Q. 두부를 만드는 공장은 너무 더우니 작업장 문을 열어놓고 작업을 진행해도 된다.

해설

작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다. (식품위생법시행규칙 [별표 14])

정답 : X

사례 ② 작업장 방충시설 미흡



점 검

(2017.09.11.)
△△업체 방충시설 미흡



발 생 인

자연재해로 인해 방충망 파손되었으나 이를 방치함



개 선

작업장 내 파손된 방충망을 보수하여 외부 해충을 차단할 수 있도록 관리함



개선 전



개선 후

Quiz ?

Q. 문 혹은 창문의 개방을 위해 방충망을 따로 설치할 필요가 없다.

해 설

문 혹은 창문의 개방을 위해서는 방충망 설치가 필요합니다. 창문을 설치한 작업장의 경우 제조 작업 중에는 개방하지 않고 제조와 관련된 모든 작업이 완료된 후 후속처리(청소·소독)를 위한 개방은 가능합니다.

정답 : X

2 바닥, 벽면 파손

사례 ① 작업장 내 바닥파손



점 검

(2020.06.19.)
작업장 바닥파손 및 배수불량



발 생 원

작업장 내에 있는 원재료 보관실 바닥이 수송 차량에 의해 파임



개 선

작업장과 원재료 보관실을 벽으로 분리하고 패인 바닥시설은 재정비함



개선 전



개선 후

Quiz ?

Q. 우리 회사 작업장은 바닥 콘크리트 재질로 내수처리가 되어 있어 배수처리는 신경 안써도 된다.

해 설

바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
(식품위생법 시행규칙 [별표 14])

정답 : X

사례 ② 작업장 내 벽면파손



점 검

(2018.08.31.)
작업장 내벽 타일파손



발 생 인

파손된 면적이 작으데다가 사용기기에 가려 제대로 인지하지 못하였음



개 선

작업장 타일 수리 후 세균방지용 페인트로 도색, 정기적 관리진행



개선 전



개선 후

관리방안

타일재질의 특성 상 충격에 의한 내구성이 약하며, 줄눈이 오염되기 쉽고 박리될 가능성이 높으므로 이에 대한 관리기준을 수립하여 위생관리를 해야 합니다.

타일은 도기질, 자기질로 나뉘며 용도에 따라 적용해야 합니다.

도기질타일은 강도가 낮아 바닥용으로 적합하지 않으며 주로 벽용(물이 잘 닿지 않는 벽의 상부에 사용하는 것이 바람직함)으로 사용됩니다.

자기질 타일은 강도가 높아 바닥용으로 사용됩니다.

3

내수성 시설 미흡

사례 ① 작업장 내수성 시설 미흡



점 검

(2018.02.23.)

작업장 내부 구조물, 벽, 천장 등에 대한 내수성 시설로 하지 않음



발 생 인

벽, 천장 등의 내수성 처리에 대한 필요성을 인지하지 못함



개 선

벽, 천장을 물청소가 가능한 내수성 시설로 재정비 및 전등 보호커버 설치



개선 전



개선 후

관리방안

작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비하여야 합니다.

- ✓ 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 해야 하며, 배수가 잘 되도록 해야 합니다.
- ✓ 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야합니다. (예외: 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의 우려가 없는 경우)
- ✓ 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고, 세척·소독이 용이해야 합니다.



관련법령

식품위생법 제36조 및 시행규칙 [별표 14], 축산물 위생관리법 제21조 시행규칙[별표 10]

4 기타

사례 ① 냉장고 온도계 미설치



점 검

(2017.01.05.)
냉장고 온도계 미설치함



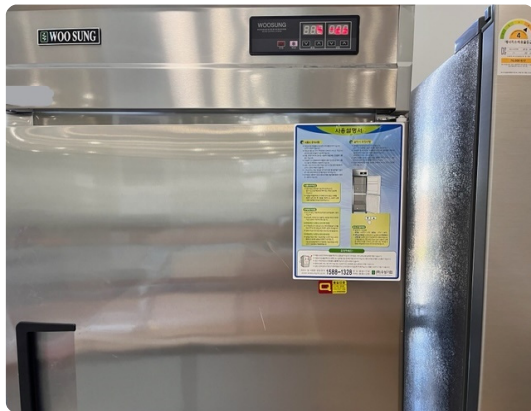
발 생 원

냉장고 자체에 온도가 표시되었지만 온도계 고장으로 정상적으로 작동하지 않음



개 선

냉장고 내부 온도를 정확히 확인할 수 있는 별도의 온도계를 구비하여 설치함



개선 전



개선 후

Quiz ?

Q. 냉장고 자체 온도계가 고장 났으나 온도가 표시되니 온도계를 구비하여 설치할 필요가 없다.

해 설

자체 설치한 온도계가 고장났다면 냉장고 내부 온도를 정확히 확인할 수 있는 온도계를 구비하여 설치해야 합니다. 또한, 냉장·냉동 시설·설비는 기준 온도가 적절히 관리되고 있는지, 설비의 상태 및 온도 확인 장치가 올바르게 관리되고 있는지 확인 하여야 합니다.

정답 : X

사례 ② 제조실과 사무실 미분리



점 검

(2017.11.08.)

제조가공실과 창고 및 사무실이 분리되지 않고 제품생산



발 생 인

작업장이 협소해 제조가공실과 창고가 분리되지 않았음



개 선

내수성 재질로된 가벽을 설치하여 제조실과 사무실 공간을 분리함



개선 전



개선 후

Quiz ?

Q. 우리업소의 사무실(서류작업 하는 공간 등)은 작업장과 분리되어 있다.

해 설

작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다.)되어야 한다.(식품위생법 시행규칙[별표 14])

정답 : O

사례 ③ 냉동시설 미설치



점 검

(2017.05.18.)
냉동시설을 갖추지 않음



발 생 인

냉동제품을 생산함에도 냉장시설만 갖추고 냉동시설을 갖추지 않음



개 선

냉동시설을 설치하여 냉동제품을 보관 및 관리함



개선 전



개선 후



관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 14], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 10]

사례 ④ 영업장 면적 변경신고 미신고



점 검

(2019.04.13.)

영업장 면적을 변경했는데 별도의 변경신고를 진행하지 않았음



발 생 원 인

HACCP 인증을 위해 영업장 면적변경을 진행하였으나, 변경신고를 미처 하지 못함



개 선

즉시 영업허가 변경신고를 하여 개선함

관리방안

영업허가(신고)를 받은 자가 다음 사항을 변경한 경우에는 변경한 날부터 7일 이내에 허가관청으로 식품위생법 시행규칙 [별지 제36호서식]의 허가사항 변경 신청·신고서에 허가증을 첨부하여 신고하여야 한다.

- ✓ 영업자의 성명(영업자가 법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다)
- ✓ 영업소의 명칭 또는 상호
- ✓ 영업장의 소재지
- ✓ 영업장의 면적
- ✓ 영업시설 또는 해당 시설의 사용계약(축산물가공업, 식육포장업의 경우)

※ 다만, 식품위생법 시행규칙 제48조의 영업자 지위승계에 따른 변경의 경우는 제외한다.
(식품제조·가공업의 경우)



관련법령

식품위생법 시행규칙[제41조], 축산물 위생관리법 시행규칙[제36조]

2021

소규모업체 현장지도 개선 사례집



위생적 취급기준 법령개선 사례

1

작업장(제조가공실·원료보관실) 청결상태 미흡

사례 ① 제조가공실 위생상태 불량



점 검

(2018.11.23.)

식품 등을 취급하는 조리실 불청결(작업장 내 거미줄, 먼지 등 위생관리 소홀)



발 생 원

주문량이 감소함에 따라 작업 일정이 줄었고, 작업장 관리에 소홀히함



개 선

정기적인 작업장 위생상태 점검 및 청소하여 관리함



개선 전



개선 후

관리방안

【관련사례】

빈도 높은 작업장 청결상태 미흡 사례

- ✓ 방충·방서 시설 미흡으로 작업장 내에 벌레 사체가 발견된 경우
(→ 방충·방서 시설기준 미흡 + 작업장 청결상태 미흡 사례)
- ✓ 가루제품을 생산하는 업체에서 분진이 많이 날리는 경우
- ✓ 두부 등 수분이 많은 제품을 생산하는 작업장 바닥에 물이 고인 경우

【관리방안】

청결한 작업장을 유지할 수 있는 방법에는 다음과 같은 방법이 있습니다.

- ✓ 주기적으로 청소일자를 설정해 관리하고 곰팡이나 거미줄, 먼지 등의 발생을 점검하여 청소주기를 설정합니다.
- ✓ 증기가 많은 작업장인 경우 곰팡이 발생예방을 위해 주기적으로 환기시설을 점검하고 건조작업을 진행합니다.

사례 ② 원료보관실 위생상태 불량



점 검

(2017.10.30.)
원재료 보관 위생상태 불량



발 생
원 인

콩(원재료)포대를 바닥에 접촉된 상태로 보관



개 선

바닥팔레트를 사용하여 바닥과 이격관리



개선 전



개선 후

관리방안

- ✓ 작업장에 보관되어 있는 물품은 교차오염의 우려가 없도록 관리하여야 합니다.
- ✓ 원·부재료 및 포장재, 반제품 및 완제품은 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재하여 관리합니다.
- ✓ 부적합한 원·부재료 및 포장재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관합니다.
- ✓ 부적합 제품은 명확하게 식별되는 표식을 하여 관리합니다.



관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 1], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 2]

2 기계 청결상태 미흡

사례 ① 기계 청결상태 미흡



점 검

(2017.09.13.)

식품제조·가공·조리에 사용되는 기계·기구 위생상태 불량



발 생 인

바쁜 작업일정으로 인해 작업장관리 소홀



개 선

수시로 기계·기구의 위생상태를 확인하고 주기적으로 세척·소독 실시함



개선 전



개선 후

관리방안

기계 청결상태 미흡을 예방할 수 있는 방법에는 다음과 같은 방법이 있습니다.

- ✓ 주기적인 청결상태 점검 및 청소주기·방법을 설정하여 관리합니다.
- ✓ 작업량이 많은 날에는 추가적으로 기계를 청소합니다.
- ✓ 분진생성이 많은 작업장인 경우 환기시설의 성능이 저하되지 않도록 주기적으로 보수합니다.



관련법령

식품위생법 시행규칙[별표 1], 축산물 위생관리법 시행규칙[별표 2]

2021

소규모업체 현장지도 개선 사례집

VI

.....

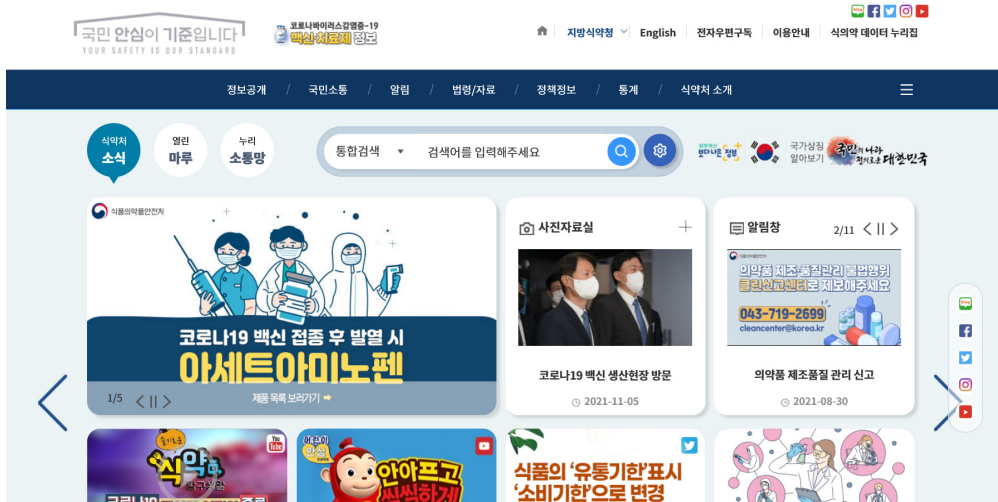
법령 및
자가품질검사
기관 찾는 방법

1

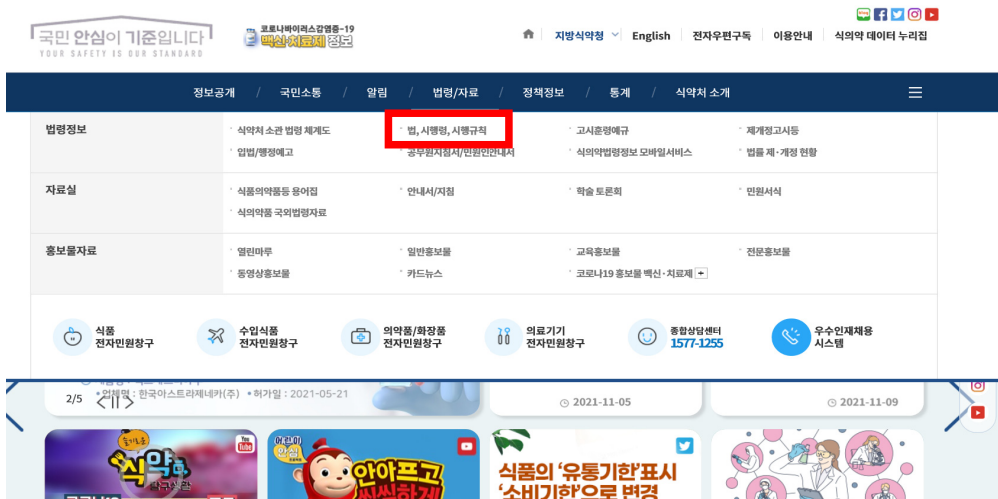
식품위생법 찾는 방법

예 시

① 식품의약품안전처 홈페이지에 접속



② '법령/자료'에서 '법, 시행령, 시행규칙' 선택



③ 검색칸에 '식품위생법' 입력하여 검색
→ '식품위생법' 선택

The screenshot shows the search results page for '식품위생법' (Food Safety and Hygiene Act). The search bar at the top contains '식품위생법'. A red box highlights the search bar and the search button. Below the search bar, a table lists search results. A red box highlights the result for '식품위생법' (Food Safety and Hygiene Act) with the date '2021-04-15'. A red box also highlights the '식품위생법' link in the search bar area.

번호	제목	작성일
71	식품위생법 일부개정법을 개정공포 알림(법률 제18363호) 담당부서 식품안전정책과	2021-08-17
70	식품위생법 시행규칙 일부개정령 개정 알림(총리령 제1715호, '21.6.30) 담당부서 식품안전정책과	2021-06-30
69	식품위생법 시행령 일부개정령 알림(대통령령 31823호, '21.6.30.시행) 담당부서 식품안전정책과	2021-06-22
2	식품위생법 시행규칙 일부개정령(총리령 제1702호, '21.5.27.) 공포 알림 담당부서 식품안전정책과	2021-05-31
67	식품위생법 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
66	식품위생법 시행령 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
65	식품위생법 시행규칙 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15

④ '본문' 선택

The screenshot shows the document page for '식품위생법' (Food Safety and Hygiene Act). The document title is '식품위생법' and the date is '시행 2021. 7. 27.' [법률 제18363호, 2021. 7. 27.]. The document is divided into sections, and the '본문' (Main Text) section is highlighted with a red box. The '제1장 총칙' (General Provisions) section is also visible, containing articles 1 and 2.

제1장 총칙

제1조(목적) 이 법은 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해(危害)를 방지하고 식품영양상의 질적 향상을 도모하며

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. **가**정 2011. 6. 7., 2013. 5. 22., 2013. 7. 30., 2015. 2. 3

- "식품"이란 모든 음식물(의약으로 성취하는 것은 제외한다)을 말한다.
- "식품첨가물"이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미(甘味), 착색(着色), 표백(漂白) 또는 소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 용이할 수 있는 물질을 포함한다.
- "화학적 합성품"이란 화학적 수단으로 원소(元素) 또는 화합물에 분해 반응 외의 화학 반응을 일으켜서 얻은 물

⑤ '제41조 식품위생교육' 선택 → 해당 법령 내용 확인

The screenshot shows a web-based legal database interface. On the left, a sidebar menu lists various regulations under the heading '법령'. The item '제41조 식품위생교육' is highlighted with a red box and a circled '1'. The main content area shows the text of Article 41, with the title '제41조(식품위생교육)' highlighted in red and a circled '2'. The text describes the requirements for food safety education for business operators and employees, including references to other articles like Article 36 and Article 15, and mentions specific regulations such as the 'Food Safety and Inspection Act' and the 'Food Safety and Inspection Act'.

2

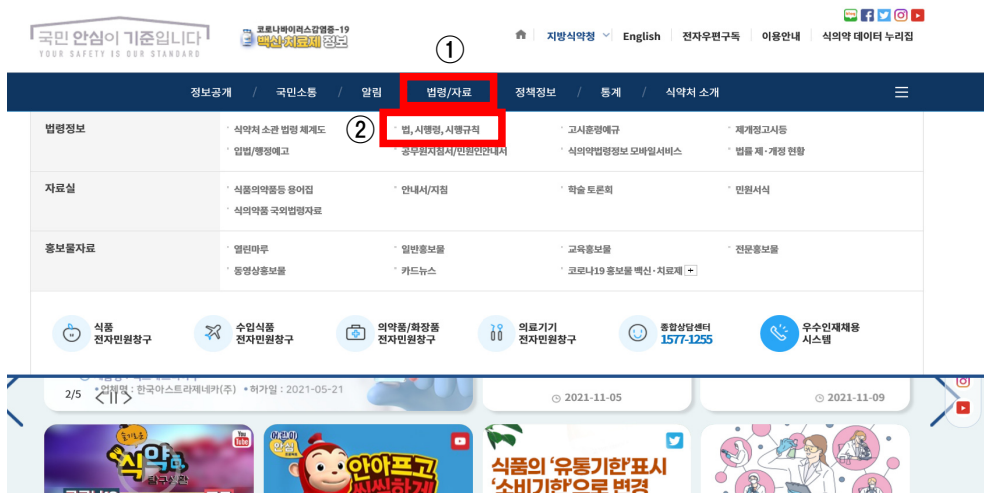
식품위생법 시행규칙

예시 식품위생법 시행규칙 [별표 17] 검색 방법

① 식품의약품안전처 홈페이지에 접속



② '법령/자료'에서 '법, 시행령, 시행규칙' 선택



③ 검색칸에 '식품위생법' 입력하여 검색
→ '식품위생법 시행규칙' 선택

국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

정보공개 / 국민소통 / 알림 / 법령/자료 / 정책정보 / 통계 / 식약처 소개

통합검색 검색어를 입력해주세요

법령/자료 / 법령정보 / 법, 시행령, 시행규칙

법, 시행령, 시행규칙

전체 476건. 현재페이지 1/48

분야별선택 / 제목 / 식품위생법

71	식품위생법 일부개정법률 개정공포 알림(법률 제18363호) 담당부서 식약안전경책과	2021-08-17
70	식품위생법 시행규칙 일부개정령 개정 알림(총리령 제1715호, '21.6.30) 담당부서 식약안전경책과	2021-06-30
69	식품위생법 시행령 일부개정령 알림(대통령령 제31823호, '21.6.30.시행) 담당부서 식약안전경책과	2021-06-22
68	식품위생법 시행규칙 일부개정령(총리령 제1702호, '21.5.27.) 공포 알림 담당부서 식약안전경책과	2021-05-31
67	식품위생법 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
66	식품위생법 시행령 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
65	식품위생법 시행규칙 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15

④ '별표/서식' 선택

법령

식품위생법 시행규칙
[시행 2021. 8. 1.] [총리령 제1715호, 2021. 6. 30., ...]

본문 / 제정·개정·이유 / **별표·서식** / 연혁 / 3년비교 / 신규법비교 / 법령체계도 / 법령비교

판례 / 연 / 연혁 / 위임행정부규칙 / 규제 / 생활법령

식품위생법 시행규칙

[시행 2021. 8. 1.] [총리령 제1715호, 2021. 6. 30., ...]

□ 제1조(목적) 이 규칙은 「식품위생법」 및 같은 법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로

⑤ 왼쪽에서 ‘[별표 17]’ 선택

→ 오른쪽에서 ‘[별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)’ 선택

→ 해당 법령 내용 확인

The screenshot shows the website interface for the National Food Safety Administration. On the left sidebar, under the '별표/서식' (Annexes/Forms) section, '[별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)' is highlighted with a red box and a circled '1'. In the main content area, the same title is highlighted with a red box and a circled '2'. Below the title, the regulation text is displayed, starting with '1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항'.

법령
 식품위생법 시행규칙
 [시행 2021. 8. 1.] [출리령 제1715호, 2021. 8. 1.]

본문 | 재정·개정이유 | 별표·서식 | 연혁 | 8단비교 | 신규법비교 | 법령체계도 | 법령비교

☐ [별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 17] <개정 2021. 6. 30.>

식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항
 가. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료출
 납 관계 서류를 작성하되 이를 거짓으로 작성해서는 안된다. 이 경우 해당
 서류는 최종 기제일부터 3년간 보관하여야 한다.
 나. 식품제조·가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기제일부
 터 3년간 보관하여야 한다.
 다. 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목
 적으로 운반·진열·보관(대리점으로 하여금 진열·보관하게 하는 경우를 포함
 한다)하거나 이를 판매(대리점으로 하여금 판매하게 하는 경우를 포함
 한다) 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는
 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하
 게 해야 한다.
 라. 삭제 <2019. 4. 25.>
 마. 식품제조·가공업자는 장난감 등을 식품과 함께 포장하여 판매하는 경우
 장난감 등이 식품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 식품과 구분
 하여 별도로 포장하여야 한다. 이 경우 장난감 등은 「품질경영 및 공산품안
 전관리법」 제14조제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야 한
 다.

3

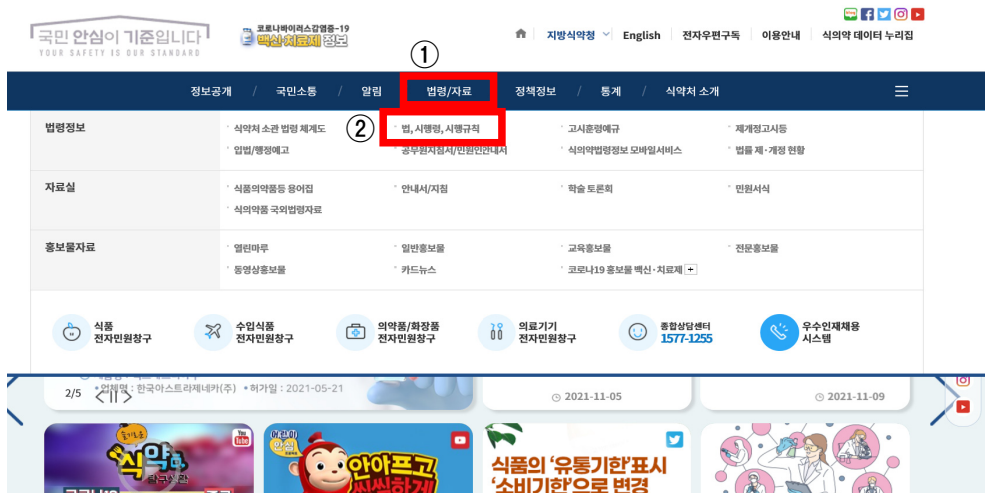
축산물 위생관리법

예 시 축산물 위생관리법 제31조의 6 검색 방법

① 식품의약품안전처 홈페이지에 접속



② '법령/자료'에서 '법, 시행령, 시행규칙' 선택



③ 검색칸에 '축산물' 입력하여 검색
→ '축산물 위생관리법' 선택

정보공개 / 국민소통 / 알림 / 법령/자료 / 정책정보 / 통계 / 식약처 소개

법, 시행령, 시행규칙

의약품정보 모바일서비스 바로가기

전체 38건, 현재페이지 1/4

전체 ▼ 제목 ▼ **축산물** 🔍

38	축산물 위생관리법 시행규칙 일부개정령(총기령 제1728호) 공포 알림 담당부서 축산물안전정책과	2021-09-10
37	축산물 위생관리법 시행령 일부개정령(대통령령 제31943호) 공포 알림 담당부서 축산물안전정책과	2021-08-10
② 36	축산물 위생관리법 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
35	축산물 위생관리법 시행령 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
34	축산물 위생관리법 시행규칙 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15

④ '본문' 선택

법령 국가법령정보센터

축산물 위생관리법
[시행 2021. 7. 27.] [법률 제 18386호, 2021. 7. 27.]

본문 | 개정·개정이유 | 연혁 | 조문비교 | 신규법비교 | 법원적용도 | 법원비교

판례 | 연혁 | 위임법령규칙 | 규제 | 생활법령

축산물 위생관리법

[시행 2021. 7. 27.] [법률 제18386호, 2021. 7. 27., 일부개정]

제1장 총칙 <개정 2010. 5. 25.>

제1조(목적) 이 법은 축산물의 위생적인 관리와 그 품질의 향상을 도모하기 위하여 가축의 사육·도살·처리와 축산물의 가공·유통 및에 이바지함을 목적으로 한다.
[전문개정 2010. 5. 25.]

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 2. 3., 2017. 10. 24.>

1. "가축"이란 소, 말, 양(염소 등 산양을 포함한다. 이하 같다), 돼지(사육하는 멧돼지를 포함한다. 이하 같다), 닭, 오리, 그 밖에 식용(食肉)을 위하여 사육·양육되는 가축을 말한다.
2. "축산물"이란 식육·포장육·원유(原乳)·식용란(食用卵)·식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다.
3. "식육(食肉)"이란 식용을 목적으로 하는 가축의 지육(枝肉), 정육(精肉), 내장, 그 밖의 부품을 말한다.
4. "포장육"이란 판매(물류경도수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식육을 절단(세절(細切)) 또는 분쇄(粉碎)하여 포장한 육류를 말한다.

⑤ 왼쪽에서 '제31조의 6' 선택

→ 해당 법령 내용 확인

The screenshot shows the '법령' (Laws) search interface. On the left sidebar, '제31조의6 축산물의 이물 발견' is selected and highlighted with a red box and a circled '1'. The main content area shows the text of Article 31-6, with the first paragraph highlighted by a red box and a circled '2'. Below the main text, other related articles like Article 32 and Article 33 are listed.

법령

제31조의6 축산물의 이물 발견

① 제31조의6(축산물의 이물 발견보고 등) ① 대통령령으로 정하는 영업자(「수입식품안전관리 특별법」 제15조에 따라 등록한 식품에서 축산물의 가공·포장·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 우려되는 사실을 신고받은 경우에는 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다. ② 「소비자기본법」에 따른 한국소비자원 및 소비자단체는 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우에는 지체 없이 이를 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우에는 이를 식품의약품안전처장에게 신고하여야 한다. ③ 식품의약품안전처장은 제1항부터 제3항까지의 규정에 따라 이물 발견의 신고를 통보받은 경우에는 이물출입 원인 조사를 위하여 제1항에 따른 이물 보고의 기준·대상 및 절차 등에 필요한 사항은 **훈령**으로 정한다. [본조신설 2018. 12. 11.]

제32조 삭제 <2018. 3. 13.>

제33조 판매 등의 금지 ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 축산물은 판매하거나 판매할 목적으로 처리·가공·포장·사용 중에 적합한 경우에는 그러하지 아니하다. **개정** 2013. 3. 23., 2015. 2. 3.

1. 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
2. 유독·유해물질이 들어 있거나 들어 있는 것 또는 그 우려가 있는 것
3. 병원성미생물에 의하여 오염되었거나 그 우려가 있는 것
4. 불결하거나 다른 물질이 혼입 또는 첨가되었거나 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것

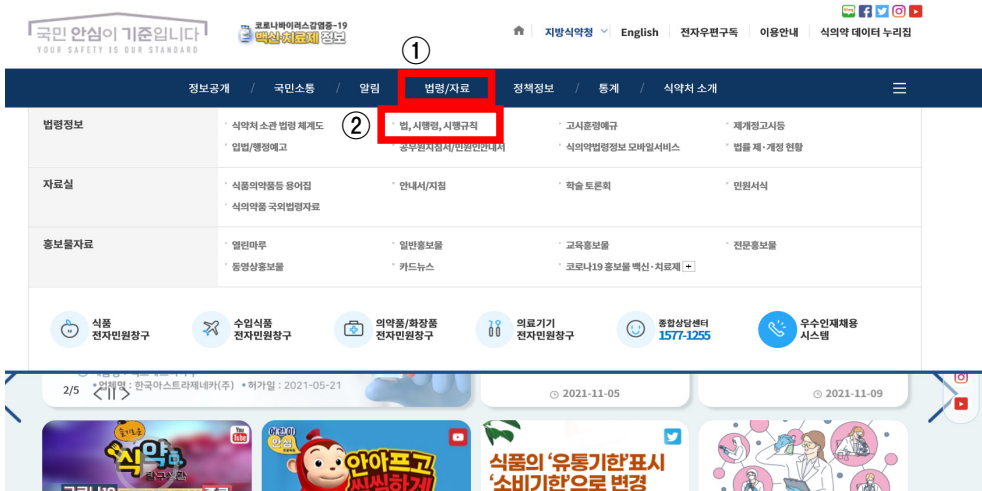
4 축산물 위생관리법 시행규칙

예시 축산물 위생관리법 시행규칙 제52조 검색 방법

① 식품의약품안전처 홈페이지에 접속



② '법령/자료'에서 '법, 시행령, 시행규칙' 선택



- ③ 검색칸에 '축산물' 입력하여 검색
→ '축산물 위생관리법 시행규칙' 선택

법, 시행령, 시행규칙

전체 38건, 현재페이지 1/4

38	축산물 위생관리법 시행규칙 일부개정령(총리령 제1728호) 공포 알림 담당부서 축산물안전정책과	2021-09-10
37	축산물 위생관리법 시행령 일부개정령(대통령령 제31943호) 공포 알림 담당부서 축산물안전정책과	2021-08-10
36	축산물 위생관리법 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
35	축산물 위생관리법 시행령 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
34	축산물 위생관리법 시행규칙 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15

- ④ '본문' 선택

법령

축산물 위생관리법 시행규칙
[시행 2021. 11. 11.] [총리령 제1728호, 2021.]

본문
부칙
별표/시석

축산물 위생관리법 시행규칙
[시행 2021. 11. 11.] [총리령 제1728호, 2021. 9. 10., 일부개정]

제1조(목적) 이 규칙은 「축산물 위생관리법」 및 같은 법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.
[전문개정 2010. 11. 26.]

제1조의2(적용범위) 「축산물 위생관리법」(이하 "법"이라 한다) 제2조제6호에서 "총리령으로 정하는 것"이란 닭·오리 및 메추리의 경우를 말한다.
[전문개정 2010. 11. 26.]

제2조(가축의 도살·처리 및 검류의 기준) 법 제4조제1항에 따른 가축의 도살·처리 및 검류의 기준은 별표1과 같다.
[전문개정 2010. 11. 26.]

- ⑤ 왼쪽에서 '제52조' 선택
→ 해당 법령 내용 확인

법령

제52조 축산물의 이물 발견 보고

제52조(축산물의 이물 발견 보고) 법 제31조의6제1항에 따라 영업자가 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 이물 발견 보고를 하는 경우, 다음 각 호의 사항에 대하여는 다음 각 호의 기준을 준수하여야 한다.

1. 금속, 플라스틱 또는 유리조각 등 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상 우려가 있는 이물
2. 곤충 및 그 알, 기생충 및 그 알 또는 동물 사체 등 생명체와 관련된 것으로서 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있거나 섭취하기에 부적합한 물체
3. 그 밖에 제1호 또는 제2호에 준하는 물질로서 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있거나 섭취하기에 부적합한 물체

법 제31조의6제1항에 따라 이물의 발견 내용을 보고하려는 영업자는 별지 제33호의7서식의 이물 발견 보고서(전자서로서 된 보고)를 작성하여 시장·군수·구청장에게 제출하여야 한다.

제2항에 따라 이물 보고를 받은 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고받은 내용 등을 통보하여야 한다.

제3항에 따라 이물 보고를 받은 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제2항 또는 법 제41조의6제2항, 제3항에 따라 이물의 발견 사실을 보고받거나 통보받은 경우에는 제1항부터 제4항까지의 규정에 따른 이물의 범위, 이물의 보고 절차 및 보고 방법 등에 필요한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

제53조(판매 등이 허용되는 축산물) 법 제33조제1항 단서에 따라 판매하거나 판매할 목적으로 처리·가공·포장·사용·수입·보관하는 축산물은 다음 각 호의 기준에 적합한 축산물로 한다. <개정 2013. 3. 23.>

1. 법 제41조의6제1항 및 제3항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격 또는 축산물의 한시적 가공기준 및 성분규격에 적합한 것
2. 축산물의 가공기준 및 성분규격이 정해지지 아니한 것으로서 식품의약품안전처장이 법 제33조의2에 따른 축산물위생심의위원회

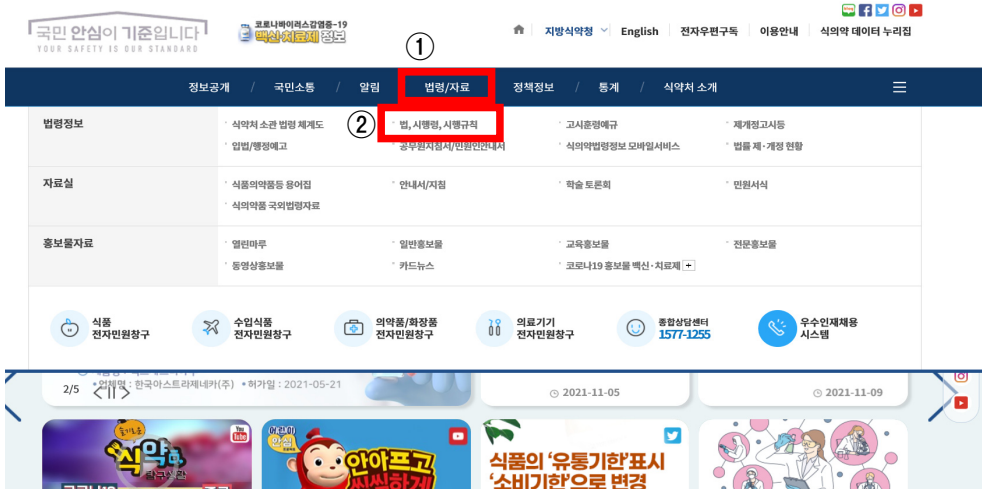
5 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

예시 표시·광고에 관한 법률 제4조 검색 방법

① 식품의약품안전처 홈페이지에 접속



② '법령/자료'에서 '법, 시행령, 시행규칙' 선택



- ③ 검색칸에 '표시' 입력하여 검색
→ '식품 등의 표시·광고에 관한 법률' 선택

법, 시행령, 시행규칙



전체 제목 표시

전체 17건, 현재페이지 1/2

12	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
11	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15
10	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 담당부서 규제개혁법무담당관	2021-04-15

- ④ '본문' 선택

법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률
[시행 2021. 9. 18.] [법률 제 18445호, 2021. 8. 18.]

본문

식품 등의 표시·광고에 관한 법률 (약칭: 식품표시광고법)
[시행 2021. 9. 18.] [법률 제 18445호, 2021. 8. 17., 일부개정]

제1조(목적) 이 법은 식품 등에 대하여 올바른 표시·광고를 하도록 하여 소비자의 알 권리를 보장하고 건전한 거래질서를 확립함으로써

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

- "식품"이란 「식품위생법」 제2조제1호에 따른 식품(해외에서 국내로 수입되는 식품을 포함한다)을 말한다.
- "식품첨가물"이란 「식품위생법」 제2조제2호에 따른 식품첨가물(해외에서 국내로 수입되는 식품첨가물을 포함한다)을 말한다.
- "기구"란 「식품위생법」 제2조제4호에 따른 기구(해외에서 국내로 수입되는 기구를 포함한다)를 말한다.
- "용기·포장"이란 「식품위생법」 제2조제5호에 따른 용기·포장(해외에서 국내로 수입되는 용기·포장을 포함한다)을 말한다.
- "건강기능식품"이란 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제1호에 따른 건강기능식품(해외에서 국내로 수입되는 건강기능식품을 포함

- ⑤ 왼쪽에서 '제4조' 선택
→ 해당 법령 내용 확인

법령

식품 등의 표시·광고에 관한 법률
[시행 2021. 9. 18.] [법률 제 18445호, 2021. 8. 18.]

본문

- 제1조 목적
- 제2조 정의
- 제3조 다른 법률과의 관계
- 제4조 표시의 기준**
- 제5조 영장표시
- 제6조 나트륨 함량 비교 표시
- 제7조 광고의 기준
- 제8조 부당한 표시 또는 광고행위의 금지
- 제9조 표시 또는 광고 내용의 실증
- 제10조 표시 또는 광고의 자율심의
- 제11조 심의위원회의 설치·운영
- 제12조 표시 또는 광고 정책 등에 관한 사항
- 제13조 소비자 교육 및 홍보
- 제14조 시정명령

제4조(표시의 기준) ① 식품등에는 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 표시하여야 한다. 다만, **출력**으로 경하는 경우에는 그러하지 아니하다.

- 식품, 식품첨가물 또는 축산물
 - 가. 제품명, 내용량 및 원재료명
 - 나. 영업소 명칭 및 소재지
 - 다. 소비자 안전을 위한 주의사항
 - 라. 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한
 - 마. 그 밖에 소비자에게 해당 식품, 식품첨가물 또는 축산물에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 **출력**
- 기구 또는 용기·포장
 - 가. 재질
 - 나. 영업소 명칭 및 소재지
 - 다. 소비자 안전을 위한 주의사항

6

자가품질검사 시험검사 기관 목록

서울청 식품

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	한국장류협동조합	서울특별시 송파구 삼전로7길 6	02-424-3141~4	이화학, 미생물
2	(재)한국건설생활환경시험연구원	서울특별시 금천구 가산디지털1로 199 (가산동)	02-2102-2571	이화학, 미생물
3	(주)산업공해연구소	서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010	02-2026-1252	이화학, 미생물, 잔류농약
4	(주)아워홈 식품연구센터	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 7층	02-6966-9438	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스, 방사능
5	에스피씨(주) 식품생명공학연구소	서울특별시 관악구 관악로1 서울대학교 203동 5층	02-870-7426	이화학, 미생물
6	한국인터텍테스팅 서비스(주)	서울특별시 성동구 성수동 아차산로 5길 7 (아주디지털타워 1층)	02-6090-9521	이화학, 미생물
7	(사)한국식용유지고추 가공업협회 부설 시험분석연구소	서울특별시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호	02-2294-2269	이화학
8	동해안해양생물 자원연구센터	강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실험실습관 4층	033-640-2730	이화학, 미생물
9	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠파이어빌딩 801~806호, 905~912호, 1010~1011호	070-4044-8832	이화학, 미생물
10	(사)한국인삼 제품협회	서울특별시 종로구 창경궁로 16가길 8	02-3672-8502~4	이화학, 미생물
11	(주)디아이분석센터	경기도 의정부시 가릉로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩)	031-836-5123	이화학, 미생물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
12	(주)세스코시험 분석센터	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층 (상일동)	02-2140-3515	이화학, 미생물
13	(주)바이오푸드랩	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (마리오타워)	070-7410-1400	이화학, 미생물
14	(주)동원에프엔비 식품안전센터	서울특별시 서초구 마방로고 60, 2층	02-589-6842	이화학, 미생물
15	중앙생명연구원(주)	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50	031-844-1720	이화학, 미생물
16	제일분석센터(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272(구로동) 한신 IT 타워 909, 910, 912, 913, 914호	02-868-8188	이화학, 미생물
17	한국김치·절임식품 공업협동조합	서울특별시 송파구 백제고분로 509 (대중빌딩 6층)	02-2203-8729	이화학, 미생물

서울청 축산물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	(주)산업공해연구소	서울특별시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010	02-2026-1250	이화학, 미생물
2	(주)아워홈 식품안전센터	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 7층	02-6966-9438	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
3	(주)동원에프엔비 식품 안전센터	서울특별시 서초구 마방로60, 2층	031-740-3625	이화학, 미생물
4	(주)바이오푸드랩	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워)	070-7410-1400	이화학, 미생물
5	중앙생명연구원(주)	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50	031-844-1720	이화학, 미생물
6	제일분석센터(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272, 912~914호, 918호 (구로동, 한신IT타워)	02-868-8188	미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)
7	(주)디아이분석센터	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩)	031-836-5123	이화학, 미생물
8	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠퍼라이어빌딩 801~806호, 905-912호	070-4044-8830	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)
9	에스피씨(주) 식품생명공학 연구소	서울특별시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층	02-870-7427	이화학, 미생물
10	한국인터텍테스팅 서비스(주)	서울특별시 성동구 성수동 아차산로 5길 7 (아주디지털타워 1층)	02-6090-9521	이화학, 미생물
11	(주)세스코시험 분석센터	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층(상일동)	02-2140-3515	이화학, 미생물
12	동해안해양생물 자원센터	강원도 강릉시 죽헌길 7, 강릉원주대학교 공동실험실습관 401호, 407~410호	033-640-2238	이화학, 미생물

경인청 식품

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30	031-525-2131~9	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품의 확인검사
2	삼성웰스토리(주) 식품연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1 (마북동, 외 6필지)	031-288-5017	이화학, 미생물, 방사능, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형 식품의 확인검사
3	수원여자대학교 식품분석연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098	031-290-8217~8	이화학, 미생물
4	푸드스트(주) 식품분석센터	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층	031-8011-3804	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스
5	(사)KOTITI 시험연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동)	02-3451-7446	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스
6	씨제이프레시웨이(주) 고객품질안전센터	경기도 이천시 마장면 덕평로 811	031-776-5640	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스
7	(주)해성환경	경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35(호계동) 4층	031-473-3413	식품용수등의 노로바이러스
8	한국표준시험분석 연구원(주)	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층	031-493-3547	이화학, 미생물
9	(주)한국바이오분석 연구원	경기도 군포시 엘에스로로 163, 중산빌딩 6층	031-602-9000	이화학, 미생물
10	(주)아이에스에이연구원	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동)	031-212-0063	이화학, 미생물
11	미크론분석 기술센터	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호 (송산동)	031-225-8284	미생물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
12	주식회사 다솔 식품분석연구소	경기도 하남시 초광산단로 126, 2층(광암동)	02-441-5448	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스
13	주식회사 씨티케이	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17	031-702-3155	이화학, 미생물
14	뷰로베리타스씨피에스 코리아 주식회사	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층(전체), 9층 902호, 908~915호 (관양동, 오비즈타워)	031-688-8000	이화학, 미생물
15	(주)한국유로핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13	031-361-7706	이화학, 미생물
16	(재)한국기계전기전자 시험연구원	경기도 군포시 엘에스로 115번길 74	031-455-7365	이화학

경인청 축산물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	(주)한국유로핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13	031-361-7706	이화학, 미생물
2	한국표준시험 분석연구원(주)	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층	031-493-3547	이화학, 미생물
3	삼성웰스토리(주) 식품연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1 (마북동, 외 6필지)	031-288-5017	이화학, 미생물, 한우확인시험
4	농협경제지주(주) 축산연구원	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20	031-659-1336	이화학, 미생물, 잔류동물용의약품 (합성호르몬제제외), 잔류농약
5	씨제이프레시웨이(주) 고객품질안전센터	경기도 이천시 마장면 덕평로 811	031-776-5654	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
6	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30	031-525-2130	이화학, 미생물, 한우확인시험
7	수원여자대학교 식품분석연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098	031-290-8263	이화학, 미생물, 잔류농약(식용란에 한함), 잔류동물용의 약품(식용란에 한함)
8	(사)KOTITI 시험연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동)	02-3451-7000	이화학, 미생물
9	푸드스트(주) 식품분석센터	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층	031-8011-3804	이화학(영양성분제외), 미생물, 한우확인시험
10	(주)정피엔씨연구소	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호 (영덕동)	031-708-8113	한우확인시험
11	(주)아이에스에이 연구원	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38 (4층, 매탄동)	031-212-0063	이화학, 미생물
12	미크론분석 기술센터	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산동)	031-225-8284	미생물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
13	(주)한국바이오 분석연구원	경기도 군포시 엘에스로 163 (산본동, 중산빌딩) 6층	031-602-9000	이화학, 미생물
14	주식회사 다슬 식품분석연구소	경기도 하남시 초광산단로 126, 2층(광암동)	02-441-5448	이화학, 미생물
15	주식회사 씨티케이	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17	031-702-3155	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
16	뷰로베리타스씨피에스 코리아 주식회사	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층 908-915호 (관양동, 오비즈타워)	031-688-8001	이화학, 미생물

대전청 식품

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	건국바이오 (K-BIO, 식·의약 연구센터)	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호	043-840-3871	이화학, 미생물
2	한서대학교 산학협력단 식품분석센터	충남 서산시 한서1로 46 이학관 103호	041-660-1776	이화학, 미생물
3	주식회사 유로핀즈우솔	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동)	042-936-1212	이화학, 미생물
4	서원대학교 산학협력단 친환경바이오 소재 및 식품센터	충북 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 서원대학교 제2자연관 215호	043-299-8156~7	이화학, 미생물
5	(재)금산인삼약초 산업진흥원	충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25	041-750-1631	이화학, 미생물
6	한국식품 안전관리인증원	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	043-928-0179	이화학, 미생물
7	중부대학교 산학협력단	충남 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학협력관 2층	041-750-6320	이화학, 미생물
8	(주)휴먼바이오	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층	041-881-9200	이화학, 미생물

대전청 축산물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	한국식품 안전관리인증원	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	043-928-0179	이화학(중금속 제외), 미생물, 잔류농약
2	주식회사 유로핀즈우솔	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동)	042-936-1212	이화학, 미생물
3	건국바이오 (K-BIO, 식·의약 연구센터)	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호	043-840-3871	이화학, 미생물
4	중부대학교 산학협력단	충남 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학협력관 2층	041-750-6320	이화학, 미생물
5	(주)휴먼바이오	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층	041-881-9200	이화학, 미생물
6	한서대학교 산학협력단	충남 서산시 해미면 한서1로 46, 이학관 1층	041-660-1776	이화학, 미생물

부산청 **식품**

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	(재)창녕양파장류 연구소	경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085	055-532-3921	이화학, 미생물
2	(주)동진생명연구원	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61	055-293-5440	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스
3	한결분석센터 주식회사	경남 사천시 구암두문로 80	055-853-4045~6	이화학, 미생물
4	부경대학교 식품분석센터	부산광역시 남구 용당동 신선로 365	051-629-7356	이화학, 미생물
5	(주)하동녹차연구소 식품분석센터	경남 하동군 섬진강대로 3748-14	055-880-6540	이화학, 미생물
6	(주)한국분석센터	부산광역시 동구 고관로 46(부림빌딩, 4층)	051-714-4691	이화학, 미생물
7	(주)캠바이오	부산광역시 동래구 명안로 77번길 25(명장동)	051-711-7170	이화학, 미생물

부산청 **축산물**

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	(주)동진생명연구원	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61	055-293-5440	이화학, 미생물
2	(주)한국분석기술 연구원	부산광역시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동)	051-466-1231	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
3	한국식품산업협회 부설 한국식품 과학연구원 부산지소	부산광역시 남구 수영로 309 (대연동)	051-628-7915	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
4	한결분석센터 주식회사	경남 사천시 구암두문로 80	055-853-4045~6	이화학, 미생물
5	부경대학교 식품분석센터	부산광역시 남구 신선로 365 부경대학교 용당캠퍼스 33호관	051-629-7357	이화학, 미생물
6	(주)한국분석센터	부산광역시 동구 고관로 46 (부림빌딩, 4층)	051-714-4691	이화학, 미생물
7	(주)캠바이오	부산광역시 동래구 명안로 77번길 25(명장동)	051-711-7170	이화학, 미생물

대구청 식물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	재단법인 경북바이오 산업연구원	경북 안동시 풍산읍 산업단지 2길 5	054-850-6901, 6914~6916	이화학, 미생물
2	계명대학교 전통미생물자원개발 및 산업화 연구센터	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터	053-580-6446	이화학, 미생물
3	한국식품검사센터(주)	대구광역시 달서구 성서공단로 94 3,4층	070-8911-9676	이화학, 미생물
4	디에이치유(DHU) 바이오융복합 시험센터	경북 경산시 한의대로 1 바이오센터 2층	053-819-1495	이화학, 미생물

대구청 축산물

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	계명대학교 전통미생물자원개발 및 산업화연구센터	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터	053-580-6441	이화학, 미생물
2	한국식품검사센터(주)	대구광역시 달서구 성서공단로 94 3,4층	070-8911-9676	이화학, 미생물
3	디에이치유(DHU) 바이오융복합 시험센터	경북 경산시 한의대로1 바이오센터 2층	053-819-1495	이화학, 미생물

광주청 **식품**

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	(재)전북바이오 융합산업진흥원	전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18	063-210-6537	이화학, 미생물
2	(재)진안홍삼 연구소	전북 진안군 진안읍 홍삼한방로 41	063-432-0193	이화학, 미생물, 잔류농약
3	(재)전남바이오 산업진흥원 식품산업 연구센터	전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동)	061-336-9620	이화학, 미생물
4	동명생명과학원 주식 회사(지점)	광주광역시 북구 첨단벤처소로38번길 11-5 (월출동)	062-351-1005	이화학, 미생물, 잔류농약
5	한국식품연구원 부설 세계김치연구소	광주광역시 남구 김치로 86(임암동)	062-610-1700	이화학, 미생물
6	제주대학교 생명과학기술 혁신센터	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102	064-754-2136	이화학, 미생물
7	순창군장류사업소	전북 순창군 순창읍 민속마을길 61	063-650-5426	이화학, 미생물
8	한국식품산업 클러스 터 진흥원	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100	063-720-0500	이화학, 미생물
9	(재)목포 수산식품지원센터	전남 목포시 고하대로 719번길 52(연산동)	061-276-1671	이화학, 미생물

광주청 **축산물**

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	동명생명과학원 주식회사(지점)	광주광역시 북구 첨단벤처소로38번길 11-5 (월출동)	062-351-1005	이화학, 미생물
2	제주대학교 생명과학기술 혁신센터	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102	064-754-2134	이화학, 미생물

본부 **축산물**

연번	기관명	소재지	전화	시험검사항목
1	한국식품 산업협회 부설 한국식품과학 연구원	경기도 의왕시 뚝들로 50(포일동)	02-3470-8200	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품, 방사능
2	(사)한국건강기능 식품협회 부설 한국기능식품 연구원	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호	031-628-2400	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능
3	하나원자력기술(주) 환경방사능 분석센터	충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 511호	070-4035-1942	방사능
4	방사능분석센터	부산광역시 금정구 부산대로 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호	051-512-1830	방사능
5	한국에스지에스(주)	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호 (오전동)	031-689-8612~7	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
6	(주)한국유로핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13	031-361-7706	다이옥신
7	(사) KOTITI 시험연구원	경기도 성남시 중원구 사기막골로 111 (상대원동)	02-3451-7364	방사능

※ 기관별 유효기간이 상이하니, 시험검사 의뢰 전 해당기관에 먼저 문의하십시오.