

안내서 등록번호

안내서-1252-01



집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인(민원인 안내서)

2022. 11.



식품의약품안전처

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭

집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	☐ 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)	
	☐ 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.		
지침서·안내서 구분	☐ 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부 기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	☐ 예(☞ 지침서) ☐ 아니오
	☐ 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	☒ 예(☞ 안내서) ☐ 아니오
기타 확인 사항	☐ 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	
상기 사항에 대하여 확인하였음.		
2022 년 11 월 24 일		
담당자 확 인(부서장)		유 미 숙 김 성 일

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식중독예방과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-2105

팩스번호: 043-719-2100

집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인

◇ 집단급식소는 많은 국민들이 이용하는 만큼 식품안전관리는 무엇보다 중요한 사항입니다. 따라서, 식품안전관리에 있어서 보다 엄격한 잣대로 국민들의 먹거리 안전을 관리하고 있습니다.

그러나, 코로나 19라는 유례없는 방역상황이 이어지고 식품소비에 대한 이용자들의 인식과 소비시장의 변화는 집단급식소에 대하여도 변화를 요구하고 있는 실정입니다.

이에 식약처에서는 식품소비 환경의 변화와 이용자들의 다양한 요구를 반영하여 집단급식소에서 규제로 작용하는 사항에 대해 적극적인 개선을 하고자 하였습니다.

그 중 코로나 방역 상황에서 밀접접촉을 피하기 위한 띄어 앉기로 인한 급식 장소 부족 문제와 이용자들이 다양한 급식 메뉴 선택을 요구하는 추세에 따라 가공식품 상시제공 공간 설치와 급식의 포장 형태 제공이 가능하도록 하는 사항에 대해 규제 개선 차원에서 허용하는 방안을 입법과 병행하여 추진 하였습니다.

* 집단급식소 내 ①조리장과 별도의 장소에도 객석 추가 설치 허용, ②조리음식의 도시락 포장 제공 코너 및 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 설치 허용

이들 과제는 식품위생법 개정사항에도 반영되어 추진 중이나 조속한 현장 적용을 위해 적극행정위원회를 거쳐 우선 현장 적용을 하고자 합니다.

이 가이드라인은 규제개선 사항에 대해 현장의 혼선을 방지하고 위생적인 급식이 이루어질 수 있도록 안내하는 것으로 2022년 11월 현재의 과학적·기술적 사실과 유효한 법규를 토대로 작성되었으며 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있으며, 이 가이드라인은 식중독 예방을 위한 최소한의 권장 사항임을 알려드립니다.

규제개선 1

조리장과 별도의 장소에 객석 추가 설치 허용

시행 전	시행 후
○ 집단급식소의 경우 조리장과 객석은 내부를 볼 수 있도록 같은 장소에 설치되어야 하고, - 설치·운영 신고된 장소에서만 조리·배식·섭취 가능 * 시설기준 : 조리장은 음식을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조, 다만 병원·학교의 경우 제외	⇒ ○ 객석이 협소할 경우 등 조리장과 별도의 장소에도 객석을 추가 설치 가능 하며, - 이 경우 해당 사업장 또는 동일 소재지 에 추가 설치 가능 * 조리·제공되는 식품을 운반할 수 있는 기구 또는 운반차량을 갖추어야 함 * 위생관리 가이드라인에 따라 급식을 조리·운반·배식하고, 추가 설치된 객석의 배식담당자는 위생관리를 하여야 함 * 조리장과 별도의 장소에 객석을 추가 설치할 경우 관할 관청에 변경신고 하여야 함

□ 추진배경

- 조리장은 객석에서 내부를 볼 수 있는 구조로 규정되어 있어, 공간이 부족한 경우 등의 사유에도, **별도의 장소에 객석을 설치하는 것은 불가**

❖ 관련 규정 ❖

- 집단급식소 시설기준에서 조리장은 객석에서 볼 수 있도록 규정(「식품위생법 시행규칙」 별표 25(집단급식소의 시설기준)) → 집단급식소의 **조리장과 객석은 같은 장소에 설치되어야 함**
- 코로나19, 급식시설 일부 이용 어려움 등 부득이한 경우 **일시적 이동배식**(급식운반·포장 제공)을 제외한 **상시적 이동배식은 제한**(국민신문고 답변)

- 산업단지의 경우 건물 간 이동거리가 길고, 조리장 설치 불가 시설이거나 작업 특성 상 생산 중단이 불가하여 급식에 불편 초래
- 또한, 소규모 급식 시설의 경우에는 **배식 장소 협소(밀접접촉)로 감염병 등 발생 시 방역 취약, 배식 시간에 급식 공간 부족**

□ 개선 사항

- 집단급식소에서 **조리장과 별도의 장소에도 객석을 추가 설치** 할 수 있도록 관련 규정 입법 추진(10월30 입법예고) 중으로, **적극행정위원회**를 통해 개정시까지
- 위생관리 가이드라인 마련 후 우선 적용할 수 있도록 허용, 향후 「식품안전관리지침」 등에 반영하여 안전관리가 될 수 있도록 조치 예정



1. 조리장과 별도의 장소에도 객석을 추가 설치하는 기준은 다음과 같음.

① 집단급식소 설치·신고된 건물 內 다른 장소

→ 예 : 동일건물 10층에 객석을 추가 설치하여 동일건물 1층(집단급식소 설치)에서 조리한 식품을 운반하여 배식하는 것

② 집단급식소 설치·신고된 건물 외 다른 건물(해당 사업장 또는 동일 소재지)

→ 예 : 000공장 대지 內 A건물 집단급식소에서 조리한 식품을 해당 사업장 또는 동일 소재지에 위치한 B건물에 추가 설치된 객석으로 운반하여 배식하는 것

* 「식품위생법 시행규칙」 별표25.제5호(‘22.10.30 입법예고) : 집단급식소를 설치·운영 신고한 해당 사업장 또는 동일 소재지에 객석을 추가로 설치할 수 있고, 이 경우 조리·제공되는 식품을 운반할 수 있는 기구 또는 운반 차량을 갖추어야 한다.

2. (집단급식소 운영자) 객석을 추가 설치하고자 할 경우, 면적변경(추가)사항을 식품위생법 시행규칙 별지 제71호서식에 의거 관할 지자체에 변경신고 하여야 하며, 위생관리 가이드라인에 따라 급식을 조리 운반 배식하고, 추가 설치된 객석의 배식담당자는 위생관리를 철저히 하여야 한다.

3. (지자체 담당자 등) 집단급식소에서 조리장과 별도의 장소에 객석을 추가 설치를 확인한 경우, 식품위생법 시행규칙 제94조제4항에 따라 별지 제70호 서식의 집단급식소의 설치·운영신고대장에 기록·보관하거나 같은 서식에 따른 전산망에 입력하여 관리하여야 한다.

1. 별도의 장소에 추가 설치된 객석의 위생관리 기준

가. 보관 관리

- 1) 조리식품은 세척·소독·건조된 배식용 보관용기에 담아, 뚜껑 등을 덮어 교차오염이 되지 않도록 관리한다. 또한 식품을 도시락 등으로 포장하는 경우 용기는 식품용 기구 및 용기·포장 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용하여야 한다.
- 2) 조리 완료된 냉장식품은 10℃ 이하로, 온장식품은 60℃ 이상으로 유지될 수 있는 적온 보관 설비(보냉·냉장설비·보냉용기/ 보온·온장설비·보온용기 등)에 보관한다.
- 3) 조리식품을 보관시 원료, 전처리식품, 반조리식품 등과 구분하여 청결하게 보관해야 하며, 불가피하게 함께 보관하는 경우 조리 완료된 식품은 상단에, 원료 등은 하단에 보관하여 조리식품이 교차오염되지 않도록 관리한다.

나. 운반 관리

- 1) 조리식품은 뚜껑 등을 덮어 이동하고, 조리식품과 비식품 등은 구분·분리하여 교차오염과 이물혼입 등을 방지한다.
- 2) 가능한 특성에 따라 보온 또는 보냉이 가능한 운반기구 또는 운반차량에 담아 운반하여 적정온도를 유지하도록 한다.
- 3) 운반 시 사용하는 도구는 세척 및 소독이 용이한 재질로 구성되어야 하며, 바퀴를 포함한 전체 부분을 정기적으로 청소·소독하여 청결하게 관리하도록 한다.
- 4) 차량을 이용하여 운반하는 경우 차량 내부는 정기적으로 청소·소독하여 청결하게 관리하고, 조리식품은 오염을 유발 할 수 있는 기타 물품과 격리하여야 한다.

다. 배식 관리

- 1) 적온이 유지될 경우 배식시간 내 배식한다.
- 2) 적온이 유지되지 않는 경우 조리 완료 후 최대한 빠른 시간내에 배식이 이루어지도록 하며, 배식시간이 길어질 경우 소분하여 적온보관한다.
- 3) 배식대에서 배식하고 남은 음식물은 다시 사용·조리 또는 보관하지 않고 전량 폐기한다.
- 4) 배식담당자(배식당번 등)는 위생관리를 철저히 하여 안전한 식사를 제공한다.

라. 객석 관리

- 1) 이용자의 편의와 쾌적한 환경 제공을 위해 기물을 배치하고, 청결하게 관리하며, 주기적인 환기를 한다.
※ 별도의 장소에 객석을 설치할 경우 해당 장소에 필요 기물의 예시는 다음과 같음.
예) 식탁(테이블)·의자, 배식대, 퇴식구, 휴지통, 정수기(식수통), 컵, 자외선 소독고 등
- 2) 취식공간 내 음식을 위생적으로 보관 및 배식할 수 있는 냉장설비·보냉용기/보온·온장설비·보온용기 등을 필요시 설치하여 운영 한다.
- 3) 위생적 취식 공간 확보(적정 온습도 관리, 방충·방서 관리, 손소독제 구비, 소독제, 유해물질 등 보관 구역 별도 구획)를 하여야 한다.

마. 퇴식 관리

- 1) 잔반처리 구역 설정(퇴식구)하여 퇴식에 필요한 전용 잔반 용기(밀폐 관리가 가능한 전용 용기) 및 식판, 숟가락, 젓가락 등 식사도구 보관 용기를 비치하도록 한다.
- 2) 테이블 정돈 및 소독, 식사 후 환기, 조리실(세척실) 등으로 잔반 등 운반을 통해 추가 설치된 객석을 위생적으로 관리하도록 한다.

< 조리장과 별도의 장소 객석 추가 설치에 따른 단계별 위생관리 >

구분	기준				
포장	◆ 전용 용기 - 조리 식품 전용 용기 : 열탕 소독 가능한 스텐 용기 등 - 조리된 음식의 온도를 유지할 수 있는 보온/보냉용기 : 아이스 박스, 캄프로박스, 스티로폼 박스 등				
		조리 식품 용기		보온/보냉 용기	
이동	◆ 배송 차량, 운반용 카트 등 - 냉장/냉동 시설 설치된 차량 * 일반 차량으로 이동하는 경우 보온/보냉 용기 사용 - 운반용 카트 등 활용				
		냉장·냉동 차량 또는 급식 이동카트			
보관	◆ 적온시설 - 배송 완료된 음식을 적온보관할 수 있는 시설·보관용기 : 보온고·보냉용기, 보냉고·보온용기, 적온배식대 등				
		보온·보냉고		배식대	
객석	◆ 객석 · 객실(홀)보유 - 고객이 취식할 수 있는 공간 확보 → 좌석, 테이블 등 - 배식담당자는 위생관리를 철저히 - 배식 시 청결한 위생복장, 각각의 음식마다 다른 집게류 사용				
		객석·객실			
퇴식·잔반	◆ 잔반처리 구역 설정(퇴식구) - 퇴식에 필요한 전용 잔반, 퇴식용기 등 비치 → 밀폐 관리가 가능한 전용 용기 - 테이블 정돈 및 소독, 식사 후 환기, 조리실(세척실)로 잔반 등 운반				
		퇴식 구역 설정		잔반 용기	

집단급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공 코너 및 가공식품 급식메뉴 상시 제공 코너 설치 허용

시행 전	시행 후
○ <u>조리음식</u> 위주의 급식 메뉴를 일정 배식시간에만 제공 ○ 조리음식 포장 제공 및 가공식품 메뉴 판매는 집단급식소 <u>신고된 면적</u> 내 설치 불가	○ 급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공 코너 설치 허용 - 안전한 급식 제공을 위한 <u>위생관리 가이드라인에 따라 안전관리 필요</u> * 감염병 등의 사유로 해당 사업장, 기숙사, 사회복지시설 등에 격리 또는 이동이 어려운 사람, 교대근무, 상황실근무 등으로 배식시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려운 사람, 근무특성상 급식소내 식사가 불가한 사람 등에 제공 * <u>학교·어린이집·유치원·병원을 제외한</u> 급식소에서 급식 메뉴로서 도시락을 제공하는 것으로 해당 사업장 내에서만 섭취 가능, 조리음식 도시락은 해당 끼니 배식시간 동안만 제공, 배식 시간 경과한 도시락은 즉시 폐기 * 체육행사, 가정 등 조리음식 집단급식소 외부 반출 불가 ○ 급식소 내 급식 메뉴(가공식품만 해당) 상시 제공 코너 설치 허용 - 안전한 급식 제공을 위한 <u>위생관리 가이드라인에 따라 안전관리 필요</u> * <u>학교·어린이집·유치원을 제외한</u> 급식소에서 급식 메뉴로서 <u>제조업체에서 제조된 가공식품을</u> 제공하는 경우에 한함

□ 추진 배경

- 코로나19 이후 셀프코너, 편의식, 도시락 등 다양한 형태의 급식메뉴를 제공 요청, 식사시간이 일정하지 않은 직원을 위한 상시 급식메뉴 제공 코너 운영 등 요구 증가
 - 다수의 급식소에서는 조리음식의 도시락 형태 포장 제공, 가공식품으로 구성된 한끼식 메뉴 제공 코너 설치 운영 중, 현장과 법·제도간 괴리 발생 등 기존의 유권해석 변경 필요
 - * (현행) 조리음식 포장 제공 및 가공식품 메뉴 판매대는 급식소 내 설치 불가(국민신문고 답변)

□ 개선 방안

- 기존 규정을 적극 해석하여 집단급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공 코너 및 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 영업장 내 설치 허용*
- 다만 안전한 급식제공을 위한 위생관리 가이드라인 마련하여 배포하고, 「식품안전관리지침」 등에 반영하여 안전관리가 될 수 있도록 조치 예정

* 도시락은 배식시간 동안만 제공하고, 감염병, 근무지를 이탈하지 못하는 경우 등에 한해 해당 사업장 내에서 섭취 가능



조리식품 도시락 제공 코너



급식 메뉴 중 가공식품 제공 코너

‘집단급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공 코너 및 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 설치 허용’에 따른 안전관리 가이드라인

1. (집단급식소 설치·운영자(위탁급식영업자 포함)) 이용자 요청에 의해 급식 메뉴로

① 집단급식소에서 조리한 음식(조식/중식/석식 등)을 도시락 형태로 제공하는 경우

* ❶ 급식 이용자를 대상으로 사전 도시락 예약 형태로 운영하는 등 적정 급식 인원을 과도하게 초과하여 제공 자제, 외부 판매 금지 ❷ 학교·어린이집·유치원·병원을 제외한 급식소에서 급식 메뉴로서 도시락을 제공하는 것으로 해당 사업장 내에서만 섭취 가능 ❸ 집단급식소의 동일사업장 외부 반출 불가, 정규 배식 시간 동안만 제공, ❹ 감염병 등의 사유로 해당 사업장, 기숙사, 사회복지시설 등에 격리 또는 이동이 어려운 사람, 교대근무, 상황실근무 등으로 배식시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려운 사람, 근무특성 상 급식소내 식사가 불가한 사람 등에 제공, ❺ 코너에서 정규 배식 시간 경과한 도시락은 즉시 폐기 조치

② 건과류, 컵라면, 캔음료, 유제품류 등 제조업체에서 제조된 가공 식품(가공 완제품)을 냉장고 등에 보관하여 상시 제공하는 경우

* 학교·어린이집·유치원을 제외한 급식소에서 급식 메뉴로서 제조업체에서 제조된 가공식품을 제공하는 경우에 한함

아래 위생관리 가이드라인에 따라 운영·관리하여야 한다.

2. (지자체 담당자) 집단급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공 및 가공식품 메뉴 상시 제공 코너가 위생관리 가이드라인에 따라 잘 관리되고 있는지를 지도·확인하여야 한다.

1. 시설 관리

가. 조리식품 및 가공식품을 청결하고 위생적으로 보관 및 온도관리를 할 수 있는 설비 등을 구비 하여야 한다.

- 1) 차갑게 보관·제공되는 조리음식을 10℃ 이하로 보관·관리할 수 있는 보냉기 또는 냉장 설비 등
- 2) 따뜻하게 보관·제공되는 조리음식을 60℃ 이상 보관·관리할 수 있는 보온기 또는 온장 설비 등
- 3) 사용하는 설비의 내부는 청결하게 관리해야 한다.

나. 냉장·냉동시설 등에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 단, 냉장·냉동고 등에서 온도를 측정할 수 있는 설비가 되어 있을 경우 별도의 계기를 설치하지 아니하여도 된다.

2. 위생 관리

가. 급식소내 조리음식을 도시락의 형태로 포장하여 제공할 경우

1) 조리 및 보관 관리

- 가) 조리식품은 덮개를 사용하여 보관한다.
- 나) 조리식품 중 냉장식품은 10℃ 이하로, 온장식품은 60℃ 이상으로 유지될 수 있는 설비에 보관한다. (보냉·냉장설비/ 보온·온장설비 등)
- 다) 가열 조리 후 냉각하여 차갑게 제공하는 조리식품은 가능한 빠른 시간 내에 10℃ 이하로 냉각하여 보관한다.
- 라) 조리식품을 보관 시 원료, 전처리식품, 반조리식품 등과 구분하여 청결하게 보관하여야 하며, 불가피하게 함께 보관하는 경우 조리식품은 상단에, 원료 등은 하단에 보관하여 조리식품이 오염되지 않도록 관리한다.

2) 포장 관리

- 가) 포장에 사용되는 용기는 식품용을 사용한다.(식품용 기구 및 용기·포장 기준 및 규격)
- 나) 포장 시 가급적 차갑게 제공되는 식품과 따뜻하게 제공되는 식품을 한 개의 용기에 함께 담지 말고, 개별용기에 담는다.
- 다) 가열조리가 끝났거나 그대로 먹는 음식은 맨손 취급 금지, 가열조리한 메뉴(또는 뜨거운 밥 등)는 식혀서 포장 할 수 있도록 한다.
- 라) 포장 시 오염 및 이물이 혼입되지 않도록 가급적 밀봉한다.

3) 제공 관리

- 가) 차갑게 제공하는 도시락은 10℃ 이하, 따뜻하게 제공하는 도시락은 60℃ 이상 온도가 유지될 수 있는 설비에 보관하여 제공될 수 있도록 관리한다.
- 나) 도시락 형태로 제공하는 경우 빠른 시간안에 취식할 수 있도록 취식 요령 등을 안내스티커, 안내표지판 등을 이용하여 안내한다.

* 도시락 위생관리 요령, 섭취 요령, 먹고 남은 도시락 즉시 폐기 등

- 다) 배식시간이 끝나고 남은 도시락의 경우 즉시 폐기한다.
- 라) 적온이 유지되지 않는 경우 조리완료 후 최대한 빠른 시간 내에 제공이 이루어지도록 하며, 배식시간이 길어질 경우 소분하여 적온보관 후 제공한다.

나. 가공식품(가공 완제품) 제공 시 위생관리 기준

1) 보관 관리

- 가) 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 설비에 보관하여야한다.
- 나) 제공하는 가공식품의 유통기한(소비기한)이 경과되지 않도록 관리한다.

규제개선 1, 2 관련 질의 응답(Q&A)

[규제1] 조리장과 별도의 장소에 객석 추가 설치 허용

Q. 조리장과 별도의 장소에도 객석을 추가 설치할 경우 해당 사업장 또는 동일 소재지에 추가 설치 가능이라고 했는데 “해당 사업장” 과 “동일 소재지” 의 의미는?

A. 해당 사업장의 기존 조리장과 객석이 설치되어 있는 장소 이외의 같은 건물이나, 다른 건물을 말하며, 집단급식소 영업장 면적에 추가 포함시킬 수 있는 공간을 의미

Q. 별도의 장소에 추가 설치된 객석을 ‘영업신고증’ 면적변경(추가)을 해야하는지? 또한 변경 대상자는 집단급식소 설치자와 위탁급식영업자들 다 대상인지?

A. 집단급식소 설치자 및 위탁급식영업자는 조리장과 별도의 장소에 객석을 추가 설치할 경우 객석의 안전관리와 효율적 업무수행이 가능하도록 관할 지자체에 면적변경(추가) 사항을 식품위생법 시행규칙 별지 제71호서식에 의거 변경신고(소재지)하여야 함

예) 소재지 : (기존) 오송생명 3로 87. 1동 지하1층 → (변경) 오송생명 3로 87. 1동 지하1층, 3동 1층(400m²)

Q. 집단급식소 설치·신고된 건물 외 다른 건물에 객석을 추가 설치하는 경우 동일 소재지의 범위는 어디까지인지?

예시1) ○○공장에 A건물(집단급식소 직원식당)에서 번지수가 다른 B건물로 추가 객석 설치가 가능한지?

예시2) ○○공장에서 A, B건물 번지수는 동일하나 도로를 사이에 두고 있는 경우 추가 객석 설치가 가능한지?

A. 모두 가능. 예시1은 해당 사업장으로 해석되며, 예시2는 동일 소재지로 해석되기 때문에 가능

Q. 별도의 장소에 추가 설치된 객석의 위생 관리 기준에 '가. 보관 관리' 중 식품을 도시락 등으로 포장하는 경우 1회용품(종이, PP 등) 사용이 가능한지? 가능하다면 '포장용기' 성적서 보관이 필요한지?

A. 「자원의 절약과 촉진에 관한 법률 시행규칙」 별표2에 의거 조리장과 별도의 장소에 추가 설치된 객석에서도 1회용품 사용 불가능한 것으로 판단됨

Q. '조리장과 별도의 장소에 설치된 객석' 에 완제품(라면, 김자반 등)을 상시 보관하여 제공 가능한지?

A. 가능, 기존 객석 관리에 준해서 보관 가능하며, 다만, 객석이 시전 장치가 안되는 경우 완제품을 보관할 수 있는 별도의 보관장소가 필요하며, 필요시 냉장고 등이 구비 되어 있으면 가능

Q. 00회사 창원공장에 1, 2, 3동 건물에 각각 조리장과 객석을 설치하여 B업체에 위탁하여 운영하고 있음, 1동에서 조리한 죽을 2, 3동으로 운반하여 배식하여도 되는지?

A. 동일 사업장 내이므로 배식 가능

Q. 동일 사업장의 경우, 공장 외부에 위치한 기숙사(소재지, 사업장 위치가 다름)에도 이동 배식 허용이 가능한지?

예) 공장 내부 식당에서 음식조리 → 기숙사(공장 외부)에서 식사 제공

A. 불가능함

Q. 객석 별도 설치 시 면적 변경 신고를 하여야 하는데 리모델링 등의 이유로 한시적으로 필요한 경우에도 따로 변경 신고하여야 하는지?

A. 변경신고를 하여야 함

Q. A라는 업체 집단급식소에서 B,C,D 업체의 공간에 객석을 만들어서 급식을 제공하는 것이 가능한가요?

A. 불가능함

[규제2] 집단급식소 내 조리음식의 도시락 제공 코너 및 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 설치 허용

Q. 집단급식소에서 제공하는 급식소 조리식품 도시락이란?

- A. 급식소 조리음식 도시락은 당일 해당 끼니 급식메뉴를 포장 제공하는 것으로 미배식 반찬 포장 제공 및 상업적 판매 허용이 아님
- 감염병 등의 사유로 해당 사업장, 기숙사, 사회복지시설 등에 격리 또는 이동이 어려운 사람, 교대근무, 상황실근무 등으로 배식시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려운 사람, 근무특성 상 급식소내 식사가 불가한 사람 등에 제공
 - 조리식품은 매 끼니 메뉴 중 그 배식 시간 동안만 제공이 가능하며, 매끼니 배식 시간 경과한 도시락은 즉시 폐기 조치

Q. 집단급식소에서 제공하는 도시락은 가정이나 체육행사 등을 위해 외부 반출이 가능한가요?

- A. 집단급식소에서 제공하는 도시락은 가정이나 체육행사 등을 위해 외부 반출은 불가

Q. 집단급식소 내 상시 제공 코너에 배식시간이 지난 '조리음식의 도시락' 제공이 가능한지?

예시) 집단급식소에서 조리한 도시락류, 김밥, 샐러드, 조각과일, 빵류 등

- A. 불가능, 급식 메뉴로서 급식소에서 조리음식을 도시락 형태로 제공하는 코너와 가공식품 상시 제공 코너는 운영은 별개로 보아야 함

Q. '배식시간이 끝나고 남은 도시락의 경우 즉시 폐기한다.' 라고 되어있는데 상시 제공 코너 쇼케이스에 진열된 '조리음식 도시락' 의 경우 폐기는 어느 시점에 해야하는지?

- A. 집단급식소 내 조리음식의 도시락 제공 코너 운영과 가공식품 메뉴 상시 제공 코너 운영은 별개의 것으로 해석해야 함
급식 메뉴로 배식을 위해 케이스 등에 진열된 도시락은 해당끼니에 제공함을 원칙으로 하며, 배식시간이 끝나고 나면 폐기 해야 함

Q. 집단급식소에서 제공하는 가공식품도 보존식을 보관하여야 하는지?

- A. 집단급식소에서 조리·제공하는 식품은 보존식을 보관하여야 함