

書 面 答 辯 書

- 질문(질의)의원 : 김 판 조
- 답 변 공 무 원 : 사회복지과장
- 질의(질문)요지 : 모범음식점 선정기준

☐ 답변내용

별첨 내용과 같이 답변합니다

위와같이 답변합니다.

1999년 8월 3일

사회복지과장 문 을 희



1999년 도
식품위생감시지침

식품의약품안전청

[별표 1]

모범음식점 세부 지정기준

1. 건물의 구조 및 환경

- 가. 건물은 오·폐수 기타 오염물질 발생시설로부터 나쁜 영향을 받지 아니하는 거리를 유지하여야 하고, 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추어야 한다.
- 나. 취수원은 오염원으로부터 오염될 우려가 없어야 하며, 물탱크는 외부로부터 오염되지 않게 설치되어야 한다.
- 다. 배수시설은 오수 및 쓰레기가 퇴적되지 않게 설치되어야 한다.
- 라. 업소내 악취·가스·증기 등을 환기시킬수 있는 충분한 시설을 설치하여야 한다.

2. 주방

- 가. 주방시설 및 기구는 당해 용도외에 다른 목적에 사용되지 않도록 하여야 한다.
- 나. 주방의 바닥은 타일, 콘크리트 등으로 내수처리되어야 하고 물이 고이지 않도록 하여야 한다.
- 다. 칼·도마 등은 과채·어패류 및 육류를 분리하여 조리할수 있도록 구분되어 있어야 한다.

3. 원재료의 보관 및 운반시설

- 가. 냉장시설, 냉동시설의 구조와 기능은 원재료나 조리된 음식을 위생적으로 보관할 수 있도록 되어 있어야 한다.
- 나. 원재료, 반제품 및 완제품을 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관할 수 있어야 한다.
- 다. 원재료 또는 반제품이 바닥과 벽에 직접 닿지 않게 적절하게 보관하여야 한다.
- 라. 원재료는 선입·선출의 원칙에 따라 사용하여야 한다.

4. 종업원의 서비스

- 가. 청결한 위생복을 착용하여야 하며, 현란한 머리모양이나 화장 등 식품 위생상 위해의 우려가 있거나 타인에게 전염의 우려가 있는 질병이 없도록 개인위생 수준을 유지하여야 한다.

- 나. 친절하고 예의바른 태도 및 겸손하고 교양있는 대화로 손님의 주문에 응하여야 한다.
- 다. 한글·영문이 표기된 명찰을 패용하여야 한다.
- 5. 제공반찬과 가격표시
 - 가. 음식차림모형 또는 천연색메뉴판을 손님이 보기쉬운 외부에 부착 또는 설치하여야 한다.
 - 나. 객실 및 객실에는 한글과 외국어가 함께 표기(가격포함)된 음식메뉴판을 비치·사용하여야 한다.
- 6. 기 타
 - 가. 간판은 옥외광고물관리법에 저촉되지 않아야 한다.
 - 나. 모범음식점지정증을 손님이 보기 쉬운곳에 비치하여야 한다.
 - 다. 주방종사자는 조리에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑을 단정하게 착용하여야 한다.
 - 라. 음식물쓰레기를 보관·처리할수 있는 시설 및 설비는 가능한 한 조리시설에서 멀리 떨어져야 한다