

## 1. 식품 관련 영업 종류

식품위생법시행령 제35조에 의해 영업의 지정조문 제35조 별제51조의 규정에 의해 도도부현이 시설에 관한 기준을 정할 영업은 제조가공의 30업종, 판매의 4업종이다.

<표 > 식품 관련 영업 종류

구분	업종
제조·가공	음식점 영업, 찻집 영업, 과자 제조업, 팔고물류 제조업, 아이스크림류 제조업, 우유처리업, 특별 우유 착취 처리업, 유제품 제조업, 집유업, 식육 처리업, 식육 제품 제조업, 어패류경매영업, 어육가공제품 제조업, 식품 냉동·냉장업, 식품의 방사선 조사업, 청량 음료수 제조업, 유산균 음료 제조업, 빙설 제조업, 식용유지방 제조업, 마가린·쇼트닝 제조업, 된장제조업, 간장제조업, 소스류제조업, 주류 제조업, 두부 제조업, 낫토 제조업, 면류제조업, 반찬제조업, 통조림 또는 병조림 식품 제조업, 첨가물제조업
판매	유류 판매업, 식육 판매업, 어패류 판매업, 빙설 판매업

## 2. 동경도의 식품관련 영업 허가 종류

### 가. 동경도의 식품관련 영업허가 종류

동경도의 식품 관련 영업허가의 종류를 보면 조리업, 제조업, 처리업, 판매업으로 구분하고 있으며 조리업에는 음식점 영업, 찻집 영업으로 구분하고 있고 제조업에는 과자제조업, 팔고물류 제조업, 아이스크림류 제조업 외 21개 업종이 포함되어 있고 처리업은 경우는 유류처리업, 특별우유착취처리업 외 4개 업종이 있으며 판매업은 유류(우유)판매업, 식육판매업 외 3개 업종이 있다.

<표 > 영업허가의 종류

구분	업종의 종류
조리업	음식점 영업, 찻집 영업
제조업	과자 제조업, 팔고물류 제조업, 아이스크림류 제조업, 유제품 제조업, 식육 제품 제조업, 어육가공제품 제조업, 청량 음료수 제조업, 유산균 음료 제조업, 빙설 제조업, 식용유지방 제조업, 마가린 또는 쇼트닝 제조업, 된장 제조업, 간장 제조업, 소스류 제조업, 주류 제조업, 두부 제조업, 낫토 제조업, 면류 제조업, 반찬 제조업, 통조림 또는 병조림 식품 제조업, 첨가물 제조업
처리업	우유처리업, 특별 우유 착취 처리업, 집유류업, 식육 처리업, 식품의 냉동 또는 냉장업, 식품의 방사선 조사업
판매업	유류 판매업, 식육 판매업, 어패류 판매업, 어패류경매영업, 빙설 판매업

나. 업종의 허가종류 및 업종 분류

업종의 종류에 따라 허가는 법허가 업종과 조례허가 업종으로 구분되면 식품영업의 종류에 따른 업종을 분류하고 있다.

<표 > 허가종류 및 업종 분류

구분	허가 종류 및 업종 분류
음식점영업	- 법허가 종류 - 일반식당, 요리점, 초밥집, 소바집, 여관, 도시락집, 레스토랑, 카페, 바, 카바레, 그 외 식품을 조리 또는 설비를 설치하고 손님에게 음식을 제공하는 영업
찻집영업	- 법허가 종류 - 찻집, 싸롱 그 외 설비를 설치하고 주류이외의 음료 또는 차과를 손님에게 제공하는 영업
과자제조업	- 법허가 종류
팔고물류 제조업	- 법허가 종류
아이스크림류제조업	- 법허가 종류 - 아이스크림, 아이스 샤벳, 아이스 캔디, 그 외 액체 식품 또는 이것에 다른 식품을 혼합 한 것을 동결시킨

	식품을 제조하는 영업
유제품제조업	- 범허가 종류 - 분유, 연유, 발효유, 크림, 버터, 치즈, 그 외 우유를 주 원료로 하는 식품(우유에 유사하는 외관을 가지는 우유 음료를 제외하다.)을 제조하는 영업
식육제품제조업	- 범허가 종류 - 햄, 소세지, 베이컨, 그 외 이것들과 비슷한 것을 제조 하는 영업.
어육가공제품제조업	- 범허가 종류 - 어육네리제품을 제조하는 영업(어육 햄, 어육 소세지, 고래 고기 베이컨 그 외 이것들과 비슷한 것을 제조하 는 영업을 포함한다.)
청량음료수제조업	- 범허가 종류
유산균음료제조업	- 범허가 종류
빙설제조업	- 범허가 종류
식용유지방제조업	- 범허가 종류
마가린•쇼트닝제조업	- 범허가 종류
된장제조업	- 범허가 종류
간장제조업	- 범허가 종류
소스류제조업	- 범허가 종류 - 우스터 소스, 과일 소스, 과일 푸레-, 케첩 또는 마요 네즈를 제조하는 영업.
주류제조업	- 범허가 종류
두부제조업	- 범허가 종류
낫토제조업	- 범허가 종류
면류제조업	- 범허가 종류 - 면류를 제조하는 영업
반찬제조업	- 범허가 종류 - • 통상 부식물로서 제공되는 조림, 구이, 튀김, 찜, 초 절임 또는 무침을 제조하는 영업을 말하며 식육 제품 제조업, 어육가공제품제조업 또는 두부 제조업을 제외

	하다
통조림•병조림식품제조업	- 범허가 종류 - 통조림 또는 병조림식품을 제조하는 영업. 다만, 다른 범허가 업종(첨가물 제조업을 제외하다.)의 영업에 해당하는 것은 제외한다
첨가물제조업	- 범허가 종류 - 식품위생법 제11조제1항의 규정에 의해 규격이 정해진 첨가물을 제조하는 영업.
절임제조업	- 조례 허가 업종 - 소금절임 및 쌀겨 절임 이외의 채소 절임을 제조하는 영업 - ※소금절임 및 쌀겨절임의 제조는 보고대상 영업이 됨
제과재료등 제조업	- 조례허가업종 - 생종, 쌀•차조 따위를 찌서 말린 후 볶은 과자의 재료, 콘 칩, 안제리카, 폰단트, 플라워 페이스트, 그 외의 제과 재료 및 잼 및 marmalade류를 제조하는 영업
분말식품제조업	- 조례허가업종 - 분말주스, 인스턴트커피, 된장국 재료, 뿌리는 종류, 도너츠의 재료, 그 외의 분말 식품을 제조하는 영업
반찬반제품등제조업	- 조례허가업종 - 만두, 고로케, 햄버거 그 외의 반찬의 반제품, 곤약, 치쿠와부그 외의 반찬재료 및 자소권, 된장 그 외의 반찬류와 유사 식품을 제조하는 영업.
조미료등제조업	- 조례허가업종 - 볶음밥의 재료, 다시의 재료, 카레, 그 외의 조미료 및 일곱가지 양념, 카레가루, 산초가루 그 외의 향신료를 제조하는 영업
어패류가공업	- 조례허가업종
액란제조업	- 조례허가업종 - 닭의 액란(닭의 껍질 붙은 알로부터 알 껍질을 없앤 것을 말한다.)을 제조하는 영업
우유처리업	- 범허가 종류 - • 우유(탈지유 그 외 우유에 유사한 외관을 가지는 우

	유음료를 포함한다.) 또는 산양우유를 처리 또는 제조하는 영업
특별우유착취처리업	- 범허가 종류 - 우유를 착취해 살균하지 않거나 또는 저온 살균의 방법에 의해 이것을 후생 노동성령으로 정하는 성분 규격을 가지는 우유로 처리하는 영업.
집유류업	- 범허가 종류 - 생우유 또는 산양우유를 집하하고 이것을 보존하는 영업
식육처리업	- 범허가 종류 - ● 식용에 제공하는 목적으로 식조류 처리의 사업의 규제 및 식조류 검사에 관한 법률(1990년 법률 제70호) 제2조제1호에 규정하는 식조류 이외의 새 혹은 축장법(1953년 법률 제114호) 제3조제1항에 규정하는 가축 이외의 가축을 도살하고 혹은 해체, 또는 해체된 조축의 고기, 내장 등을 분할, 혹은 절개 하는 영업.
식품냉동·냉장업	- 범허가 종류
식품의 방사선 조사업	- 범허가 종류
유류판매업	- 범허가 종류 - 직접 음용에 제공되는 우유, 산양젖 혹은 젖음료(보존성이 있는 용기에 넣어 섭씨 115도 이상으로 15분간 이상 가열살균한 것을 제외한다.) 또는 젖을 주요 원료로 하는 크림을 판매하는 영업 ※ 진열 케이스에 의한 매장판매만 실시하는 경우는 시설 기준의 일부가 완화됨
식육판매업	- 범허가 종류 ※ 포장 식육의 판매만 실시하는 경우는, 시설 기준의 일부가 완화됨
어패류판매업	- 범허가 종류 - 점포를 마련해 선어패류를 판매하는 영업 ※ 어패류를 살아 있는 대로 판매하는 영업 및 어패류 경매영업에 해당하는 영업을 제외함 ※ 포장 어패류의 판매만 실시하는 경우는 시설 기준의

	일부가 완화됨
어패류경매영업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 범허가 종류</li> <li>- 선어패류를 어패류 시장에 있어 경매방법으로 판매하는 영업</li> </ul>
빙설판매업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 범허가 종류</li> </ul>
식료품등판매업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조례허가업종</li> <li>- 도시락류, 반찬류, 유제품, 식육제품, 어패류가공품 그 외의 조리 가공을 필요로 하지않고 직접 섭취 할 수 있는 식품을 판매하는 영업</li> </ul> <p>※ 포장식품의 판매만 실시하는 경우는 시설 기준의 일부가 완화됨</p>

### 3. 식품위생책임자제도

#### 가. 식품위생책임자제도 목적

식품위생책임자제도는 음식점, 찻집 등의 조리 영업이나 우유류, 어패류, 식육 등의 판매업에 필요한 점포, 시설 등에 위생을 담당하는 것을 목적으로 하고 있으며 직무 및 의무로는 영업 시설 마다 식품위생 책임자를 정해 두지 않으면 안 되고 식품위생상의 관리 운영에 임하며 식품위생상의 위해의 발생을 방지하기 위해 필요한 조치가 있을 경우 영업자에 대해 개선을 진언하고 그 촉진을 도모하며 법령을 준수 하는데 있다.

식품위생법으로 정해진 허가 영업자(식품위생 관리자의 설치 의무가 있는 업종 이외의 음식점 영업 등)는 영업 허가 시 식품위생 책임자를 선임해 보건소에 신고 하도록 되어 있다. 식품위생 책임자는 식품위생 책임자 양성 강습을 수강한 사람으로 선임하여야 한다.

#### 나. 식품위생책임자의 자격 및 수강 내용

원칙으로서 누구라도 수강할 수 있지만 도도부현에 따라 수강자를 제한하고 있는 경우도 있지만 17세 이상 한편 고교생 이외 누구라도 강습 자격이 있지만 지역에 따라서는 소관 지역에 거주 또는 개업·예정인 사람을 대상으로 하고 있는 경우도 있으며 의무 교육 수료자에게 수강을 제한하고 있는 경우도 있다. 그러나 아래와 같은 사람은 양성강습을 받지 않아도 식품위생 책임자가 될 수 있다.

- 의사, 치과 의사, 약제사, 수의사 등
- 영양사, 관리 영양사
- 조리사
- 선박 요리사
- 제과 위생사
- 식조류 처리 위생 관리자
- 식품위생 관리자
- 식품위생 지도원 혹은 그 경험자
- 식품위생 감시원

수강과목 및 수강 시간은 위생 법규가 2시간, 공중위생학이 1시간, 식품위생학이 3시간, 상기 3과목에 대한 시험이 있다. 강습을 수료한 사람에게는 수료증이 교부되며 수료증은 개업이나 식품위생 책임자의 변경 등 행정 기관에 수속 시 제시하여야 한다. 희망자에게는 영업소에 게시하는 「식품위생 책임자 명찰」을 구입할 수도 있다.

#### 4. 영업시설 및 설비 기준

##### 가. 식품접객업소의 영업시설 기준

식품접객업소의 영업시설을 보면 장소, 건물주위, 구획 및 면적, 바닥, 벽, 천정, 채광, 환기, 방충 및 방서, 세척설비, 세면설비, 편의실로 나누어 규정하고 있다.

- 장소 : 영업 시설은 공중위생상 지장이 없는 장소에 위치하고 있는 것.
- 주위 : 영업 시설의 주위의 지면은 청소가 하기 쉽고 배수가 잘 되는 구조로 되어 있어야 하면 필요에 따라서 빗물 등의 배수도랑이 있을 것
- 구획 및 면적 : 영업 시설은 업종별로 전용의 것을 가지고 있고 주거 그 외 영업에 직접 필요가 없는 장소와 구획되고 있어야 하고 영업 시설 상호간의 연락이 위생적으로 행해지도록 배치되어 있을 것 다만, 다른 업종과 공용 해도 위생상 지장이 없는 경우는 업종별로 전용의 영업 시설을 하지 않아도 된다.
- 바닥 : 식품 취급실의 바닥은 평평하고 배수 및 청소가 하기 쉬운 구조이어야 하며 불침투성 재료 사용하고 나무의 경우 나무사이에 빈틈이 없게 만들어져 있을 것.
- 벽 : 식품 취급실의 내벽은 청소하기 쉬운 구조이어야 하며 불침투성의 재료로 만들어져 있고 바닥과 벽사이는 바닥에서 적어도 1m 까지는 불침투성 재료로 되어 있을 것
- 천정 : 식품 취급실의 천정은 평평하고 사이에 공간이 없고 청소하기 쉬운 구조이어야 하며 수증기, 열기 등이 발생하는 경우는 필요에 따라서 그 표면에 내습성 및 내열성의 재료를 이용 할 것. 다만 판매용으로만 사용되는 공간의 천정은 위생상 지장이 없는 경우는 사이 공간이 없고 청소가 하기 쉬운 구조로 되어 있으면 된다.

- 채광 : 식품 취급실은 작업면에 있어 100룩스 이상 밝기를 지는 구조로 되어 있을 것
- 환기 : 식품 취급실은 작업에 따라 유효한 환기장치를 갖추는 것.
- 방충 및 방서 : 식품 취급실에는 쥐, 곤충 등의 방제를 위한 설비를 설치 할 것
- 세척설비 : 식품 취급실에는 원재료, 기구, 용기 등을 세정하는데 적합한 유수식 세척 설비를 갖추는 것
- 세면설비 : 식품 취급실에는 사용에 적절한 손소독 장치 및 적당한 크기의 유수식 세면설비를 마련하는 것.
- 편의실 : 영업 시설의 적당한 위치에 종사자의 수에 맞는 탈의실 또는 편의실을 설치 할 것

#### 나. 식품취급설비기준

식품취급설비기준을 보면 설비종류, 설비능력 및 배치, 기구 등의 재질, 보관설비, 첨가물 보관실, 운반기구, 온도계에 관한 규정이 있다.

- 설비종류 : 식품위생법(이하, 법이라고 한다) 제11조 제1항의 규정에 의한 기준 또는 규격이 정해졌을 때는 그 기준에 적합한 방법에 의해 규격에 적합한 식품 혹은 첨가물을 제조, 가공, 사용, 조리, 보존 또는 판매하는데 필요한 기구 및 용기포장을 갖추는 것
- 설비능력 및 배치 : 식품 취급실에는, 식품 취급 량에 맞는 기구류 및 설비가 있고 이 경우의 경우 고정 된 기구류 또는 이동하기 어려운 기구류는 작업, 청소 및 세정하기 쉬운 위치에 배열되고 있는 것
- 기구 등의 재질 : 식품에 직접 접촉하는 기구류는 내수성이 있고, 세정하기 쉽고 열탕, 증기, 소독제 그 외의 방법에 의해 소독 등이 가능한 재질일 것
- 보관설비 : 취급량에 따라 원재료, 식품, 식품 취급 기구, 용기 등을 위생적으로 보관하는 설비, 각각 사용에 적합한 위치를 마련하는 것
- 첨가물 보관실 : 첨가물을 취급하는 영업 시설에 있어서는 취급량에 따라 첨가물 전용 보관 장소를 마련하는 것.

- 운반기구 : 필요에 따라서 방충, 방진 및 보냉이 가능하고 청결한 식품의 운반기구를 갖추는 것
- 온도계 : 식품 취급실에는 보기 쉬운 장소에 온도계를 갖출 것

#### 다. 급수 및 폐기물

급수 및 폐기물 기준을 보면 급수설비의 경우 수도 물을 공급할 수 있는 설비 또는 수도물 이외의 물을 공급하는 경우에는 음용에 적절한 물을 공급할 수 있는 구조로 되어 있어야 하고 멸균장치를 갖추도록 하고 있다. 화장실은 식품 취급실에 영향이 없는 위치에 설치하고 방충, 방서 및 탈취 설비, 손소독 장치 그리고 유수식 세면설비를 설치하도록 하고 있으며 폐기물보관설비는 뚜껑이 부착된 내수성이 있는 적당한 폐기물 보관 용기를 갖추도록 규정하고 있다.

- 급수설비 : 수도물을 공급할 수 있는 설비이어야 하나 수도물 이외의 물을 공급하는 경우에 있어서는 음용에 적절한 물을 공급할 수 있는 구조로 되어 있고 멸균장치를 갖추고 있는 설비인 것. 다만 그 물을 식품 및 직접 식품에 접촉하는 용기, 기구 등 취급에 사용하지 않을 경우에는 멸균장치에 대해서는 갖추지 않아도 된다. 됨
- 화장실 : 식품 취급실에 영향이 없는 위치에 종사자의 수에 맞는 화장실을 설치하고 화장실에는 방충, 방서 및 탈취 설비, 손소독 장치 그리고 유수식 세면설비를 설치할 것
- 폐기물보관설비 : 식품 취급실에는 뚜껑이 부착된 내수성이 있는 적당한 폐기물 보관 용기를 갖출 것

#### 라. 식품접객업소의 특정기준

식품접객업소에만 적용되는 특정기준은 냉장설비, 세정설비, 급탕설비, 객석, 손님용 화장실 5가지 영역에 규정되어 있다.

- 냉장설비 : 식품을 보존하기 위한 충분한 크기의 냉장설비를 갖추어야 하며 식품을 10도 이하(냉동하는 식품에 있어서는 영하 15도 이하)의 온도로 보존할 수 있고 온도계를 갖춘 냉장 또는 냉동 설비를 마련 할 것 냉장 또는 냉동을 필요로 하는 식품을 취급하지 않는 경우는 그에 한하지 않는다
- 세척설비 : 세척설비는 2대 이상이어야 하며 단, 자동세척설비가 있는 경우는 식품의 판매에 부착된 것이고 해당식품의 판매에 관한 판매소의 시설 내의 일면에 조리장의 구획을 설치 간단한 조리를 하는 경우는 위생상 지장이 없다고 인정되는 경우에 한 함
- 급탕설비 : 세정 및 소독을 위한 급탕설비를 설치 할 것
- 객석 : 객실 및 객석에는 환기설비를 설치하는데 객실 및 객석의 밝기는 10룩스 이상 일 것 단 식품의 조리 만 하고 손님에게 음식을 제공하는 않는 영업에 관해서는 객실 및 객석이 필요하지 않다. 즉 풍속영업 등의 규제 및 업무의 적성화 등에 관한 법률 또는 여관업법의 적용을 받는 영업은 제외한다.
- 손님용화장실 : 손님이 사용하는 화장실이 있어야 한다. 단 손님에게 음식을 제공하지 않는 영업에 간해서는 손님용의 화장실이 필요 없다. 즉, 손님이 사용하는 화장실은 조리장에 영향이 없는 위치 및 구조이고 사용에 편리하고 쥐, 곤충 등의 투입을 방지하는 설비를 설치 할 것 단 전용의 유수식 세면설비가 있을 것