

## 식품의약품안전처 고시 제2021-73호

「식품위생법」 제47조의2제2항에 따른 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」(식품의약품안전처고시 제2021-4호, 2021.1.28)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2021년 8월 31일  
식품의약품안전처장

### 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부 개정고시안

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부를 다음과 같이 개정한다.

별표 1의1의 음식점 위생등급 평가표 일반분야 중 28목과 40목을 다음과 같이 한다.

	평가항목	평가기준 (항목별 배점)			점수
28	원·부재료의 세척·소독 여부 등 (3)	해당	- 채소·과일류는 세척·소독을 하고 있음	1	점 수 <input type="checkbox"/> 비해당 <input type="checkbox"/>
			- 종사자는 세척·소독제의 사용법을 인지하고 있음	1	
			- 세척·소독제의 표시가 훼손되어 있지 않음	1	
		비해당	- 해당사항 없음		
40	개방형 주방을 운영하고 있음 (2)	해당	- 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 개방형 구조로 되어 있음(2) - 조리장 내부가 일부 보이는 경우 또는 CCTV를 설치하여 객실에서 내부를 볼 수 있는 경우(1)	2	점 수 <input type="checkbox"/>

별표 1의1의 음식점 위생등급 평가표 공통분야(가·감점)를 다음과 같이 한다.

분야	평가항목	배점		
가점	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식문화 개선 실천 :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 국·찌개뿐만 아니라 반찬까지 덜어먹기 실천 또는 ② 1인반상 제공 또는 ③ 개인별 반찬 제공</li> </ul> </li> <li>○ 생활 속 거리두기 지침(음식점·카페, ② 책임자·종사자) 내용 등을 반영한 다음 사항을 준수한 경우                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 탁자 사이 간격을 2m(최소 1m) 이상 두거나 테이블 간에 가림막(칸막이) 설치, 고정형 탁자 일부를 사용 금지 등 탁자 간에 거리를 두는 방법 마련, ② 방역관리자 지정, ③ 유증상자 퇴근조치(규칙운영 등), ④ 주기적 환기 실시, ⑤ 공용물건 및 식탁의 주기적 소독, ⑥ 이용자 발열 검사, ⑦ 계산 시 비대면 기기 또는 투명 칸막이 설치 등, ⑧ 주기적 종사자 교육, ⑨ 대기자 간 1m 이상 간격(안내) ⑩ 개별포장 수저 제공</li> </ul> </li> </ul>	2	
	2	CCTV 등을 통해 온라인으로 조리장의 내부를 실시간 공개 여부 * CCTV 등 노출대상자의 개인정보 수집·이용·제공 동의를 받은 경우에 한함	2	
	3	식품 관련 및 국가기관 자격증 소지자의 고용 여부 (의무업소 해당 없음)	1	
	4	장기 근속자 근무여부 * 10년 이상(1점), 5년 이상(0.8점), 3년 이상(0.4점)	1.0□ 0.8□ 0.4□	
	5	자체 위생관리 기준 운영관리 여부 (개인위생, 객석/객실·조리장 위생 각 1점)	2	
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 나트륨 저감(1회 분량당 나트륨 함량을 1,000mg 이하) 메뉴 개발·판매 여부(0.5점)</li> <li>- 당류 저감(1회 분량당 당류 함량을 1.7g 미만) 메뉴 개발·판매 여부(0.5점)</li> </ul>	0.5□ 1.0□	
	7	식품위생법에 따른 의무교육외 식품관련 교육 이수 여부	1	
	8	메뉴설명이 포함된 외국어 메뉴판 및 점자 메뉴판 구비 여부	1	
	감점	1	제공되는 기구의 불에 그슬린 흔적 여부	1
		2	업소 내 동물출입 허용 여부	1

분야	평가항목	배점
<p>&lt; 평가점수(②) &gt;            각 가·감점 항목별 해당점수를 합산하여 계산함            * 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수로 계산</p>	<p>평가점수 :</p>	

## 부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.