

식약처, 다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리 지침

- 다회용 기구·용기 수요증가 반영...세척·대여업체 표준 위생관리 지침 발간

식품의약품안전처(처장 오유경)는 다회용 기구·용기에 대한 위생·안전관리 강화를 위해 「다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리 지침」을 마련·배포한다고 밝혔다.

* 다회용 기구·용기 세척·대여업체 : 식판, 컵, 배달용기 등의 다회용 기구·용기를 세척·소독하여 급식소,接客업소 등에 대여하는 업체로 식품위생법 적용을 받지 않음

최근 플라스틱 소재 수급 우려 등으로 다회용기 사용이 확대되고, 이를 세척하여 대여하는 서비스업이 활성화되면서 기존의 식판 중심 지침을 컵이나 배달용기 등 모든 식품용 다회용 기구·용기로 확대하여 업계가 폭넓게 활용할 수 있도록 했다.

이번 지침에는 ▲다회용 기구·용기 기준 ▲재질별 적절한 세척·소독 관리 기준 ▲세척·소독 적정성 확인 ▲폐기 관리 기준 등을 제시하여 식품으로 이행 우려가 있는 위해 요소를 사전에 차단할 수 있도록 하였다.

식약처는 앞으로 세척·대여업체 영업자를 대상으로 찾아가는 위생관리 교육을 실시하고, 위생관리가 우수한 업체를 별도로 인증하는 시범사업도 추진할 예정이다. 이에 따라 업계가 자율적으로 위생 사각지대를 해소할 수 있는 환경을 조성할 수 있을 것으로 기대하며, 앞으로도 식품 안전사고를 예방하기 위해 지속적으로 노력할 계획이다.

본 지침에 대한 자세한 내용은 ‘식약처 누리집(mfds.go.kr) → 법령/자료 → 법령정보 → 공무원지침서/민원인안내서’에서 확인할 수 있다.

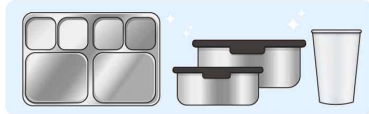
담당 부서	식품안전정책국	책임자	과 장	박동희 (043-719-2051)
	식품관리총괄과	담당자	사무관	최우정 (043-719-2055)

식약처, 다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리를 지원합니다.

다회용 기구·용기 세척·대여업체 위생관리 지침 마련

1 관리대상

- 식판 등 식기류, 다회용 컵, 접객업소 배달용기 등 다회용 기구·용기



2 세척·소독 관리

- 다회용 기구·용기 세척·소독 시 관련 법령에서 정하고 있는 '세척제', '헹굼보조제', '소독제' 사용
- 소독·건조 조건

구분	유형 및 종류	제품 표시 확인	소독종류	소독방법	비고
세척제	과일·채소용 세척제, 식품용 기구·용기용 세척제		소독제 사용	용도에 맞는 '기구등의 살균·소독제'를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용직전 조제/농도확인/ 소비기한 확인
헹굼보조제	헹굼보조제		열탕	100°C에서 30초 이상	기구·용기를 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
소독제	기구등의 살균·소독제		건열 살균	식품접촉표면의 온도가 71°C 이상되도록 건열	온도라벨 등을 활용하여 적정성 확인 * 살균 적합 확인 온도: 71°C 이상

※ 다회용 기구·용기의 재질을 고려하여 소독기, 건조기 등 사용 시 변형이 일어나지 않도록 권장 상한온도와 최대 사용시간 설정 필요

3 세척·소독 적정성 확인

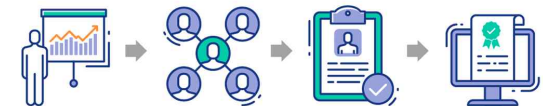
- ✓ (반기 1회 이상) 살모넬라, 대장균 검사
- ✓ (주 1회 이상) 표면 오염도 측정(ATP검사)
- ✓ (일 1회 이상) 잔류세제 여부(리트머스 시험지), 살균 적정성 여부(온도라벨) 확인

다회용 기구·용기 세척·대여업 영업자 대상 위생교육 지원

- 세척·대여업체가 위생관리 지침에 따라 운영할 수 있도록 교육 실시



위생관리가 우수한 업체를 대상으로 인증 시범사업 추진



사업 설명회 → 참여업체 공모 → 현장 심사 등 → 인증서 발급

✓ 깨끗한 세척, 간소한 위생관리가 안전한 다회용 기구·용기 사용의 기본입니다!!!