

외식·급식 조리식품의 위생·안전관리 기준 강화

- 냉동식품 해동방법 구체화, 배달용기 관리기준 신설 등
- 「식품의 기준 및 규격」 개정(10월 1일 시행)...조리식품 위생관리 기준 강화

식품의약품안전처(처장 오유경)는 포장·배달 중심의 소비문화 확산과 외식·급식 환경 변화에 맞춰 음식점과 집단급식소에서 조리하는 식품의 위생·안전 관리 기준을 강화하는 내용으로 「식품의 기준 및 규격」을 개정(시행 '26.10.1)한다고 밝혔다.

이번 개정으로 일반음식점, 음식판매자동차, 집단급식소 등에서 조리하는 식품의 원료 관리부터 조리, 포장, 운반까지 전 과정의 위생·안전 관리 기준을 체계적으로 정비하였다.

< 주요 개정 내용 >

- (원료 기준) ①냉동식품의 해동방법 구체화 ②흡습 우려가 있는 원료의 품질관리 기준 마련 ③소분하거나 사용 후 남은 원료의 밀봉 보관 및 식별 관리, ④조리에 사용하는 얼음과 비식용 얼음 분리·보관
- (조리 및 관리) ①손님이 직접 덜어 먹는 소스류 등은 위생적 소분·제공, ②배달용기의 교차오염 방지를 위한 보관·관리 기준 마련 ③음식판매자동차에서 사용하기 위해 전처리한 어류·육류 등 냉장·냉동 보관
- (집단급식소) ①온도관리를 하지 않는 경우 조리 후 가능한 한 2시간 이내 배식, ②영유아와 씹거나 삼키는게 곤란한 고령자를 고려한 섭취 용이 형태 제공

① 원료 관리 기준 강화

흡습 우려가 있는 원료는 품질이 저하되지 않도록 적정하게 관리해야 하며, 소분하거나 사용 후 남은 원료는 위생적으로 밀봉 보관하고 내용물을 쉽게 식별할 수 있도록 관리 기준을 신설하였다.

또한 영업자의 질의가 많았던 냉동식품의 해동방법을 구체적으로 명시하고, 조리에 사용하는 얼음은 냉각 등에 사용하는 비식용 얼음과 분리하여 보관

하도록 한다.

② 조리 및 관리 기준 신설

손님이 직접 덜어 먹는 소스류 등은 위생적으로 소분하여 제공하도록 하고, 배달용기는 교차오염이 발생하지 않도록 보관·관리하며, 재사용 가능한 용기는 깨끗이 세척한 후 사용하도록 기준을 신설하였다.

아울러 음식판매자동차에서 사용하기 위해 전처리한 어류, 육류 등은 실외에서 장시간 방치하지 않도록 냉장 또는 냉동보관하여 사용하도록 하였다.

③ 집단급식소 특성을 반영한 관리 기준 마련

집단급식소에서는 온도관리를 하지 않는 경우 조리 후 가능한 2시간 이내에 배식하도록 하고, 영·유아 또는 음식을 씹거나 삼키는 기능이 떨어진 고령자에게 제공하는 조리식품은 크기와 점도 등을 고려해 섭취하기 쉬운 형태로 제공하도록 규정을 신설하였다.

식약처는 “이번 개정으로 국민이 더욱 안심하고 외식과 급식을 이용할 수 있는 환경이 조성될 것으로 기대한다”며 “앞으로도 국민 안전을 최우선으로 변화하는 소비환경에 맞춰 식품 기준·규격을 합리적으로 개선해 나가겠다”고 밝혔다.

개정된 고시의 자세한 내용은 ‘국가법령정보센터(law.go.kr)’ 또는 ‘식약처 누리집(www.mfds.go.kr > 법령자료 > 법령정보 > 제개정고시등)’에서 확인할 수 있다.

담당 부서	식품기준기획관 식품기준과	책임자	과 장	장문익 (043-719-2411)
		담당자	연구관	김혜정 (043-719-2414)



1 조리식품의 정의

Q1. 조리식품의 정의가 개정되면서 기존 정의와 달라진 내용은 무엇 인가요?

A1. 이번 개정은 조리식품의 정의를 보다 명확히 하기 위한 것으로, 기존 조리식품의 범위에 실질적인 변경은 없습니다.

정의에서 개정된 내용은

- ① 식품접객업소와 집단급식소의 **법적 근거를 명시하고,**
- ② **기존에도 조리식품에 포함되지 않던 가공식품에 대해 예외 단서로 명확히 규정한 것입니다.**

◎ 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품이란?

식품위생법시행령 제21조제8호에 따른 식품접객업소 및 식품위생법 제2조제12호에 따른 집단급식소에서 유통판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다. 단, 가공식품을 포장된 상태 그대로 보관방법을 변경하지 않고 제공하는 것은 제외한다.

Q2. 정의 중 '가공식품을 포장된 상태 그대로 보관방법을 변경하지 않고, 제공하는 것은 제외한다.'는 어떤 경우를 말하나요?

A2. 식품등 제조·가공업체 등에서 제조·가공 및 포장 완료되어 유통·판매되는 **가공식품(수입식품 포함)을 개봉하지 않고, 제품에 표시된 보관방법(실온, 냉장 등)대로 보관한 후 그대로 소비자에게 제공하는 경우를 말합니다.**

예를 들어, 실온보관이 표시된 병음료(가공식품)를 개봉하지 않고, 실온에서 진열한 후 그대로 판매하는 경우가 이에 해당합니다.

2 원료의 보관 및 저장

Q3. '식품 등이 아닌 것을 식품등으로 오인할 수 있는 기구, 용기·포장에 보관해서는 아니 된다.'는 규정의 의미는 무엇인가요?

A3. 세척제, 소독제, 농약 등을 식품으로 오인할 수 있는 기구·용기·포장에 보관하지 않도록 하여, 이를 식품으로 오인하여 섭취함으로써 발생할 수 있는 안전사고를 예방하기 위한 규정입니다.

◎ 기구, 용기·포장이란? (식품위생법 제2조에서 정의하고 있음)

기구	용기·포장
①음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 ②식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것	식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고 받을 때 함께 건네는 것
예) 공기, 대접, 접시, 수저, 채칼 등	예) 우유용기, 주스용기, 잼병 등

Q4. 냉동식품 해동은 정해진 방법으로만 해야 하나요?

A4. 냉동식품을 실온에서 해동할 수 있는지 여부 등 그간 냉동식품의 해동 방법에 대한 영업자의 질의가 지속적으로 있었습니다.

다음의 신설된 규정은 영업자의 이해를 돕기 위해 **냉동식품의 위생적 해동방법을 예시적으로 나열**한 것이며, **특정 해동방법을 의무화하는 것이 아닙니다.**

따라서 영업자는 규정된 방법 이외에도 **제품 특성 등을 고려하여** 위해 발생 우려가 없도록 **적절한 방법으로 해동할 수 있습니다.**

<신설된 규정>

- 냉동식품 해동 시 냉장온도에서 해동하거나, 21℃ 이하의 흐르는 물로 해동할 수 있으며, 필요한 경우 실온에서 해동하거나 전자레인지 등을 이용하여 급속해동할 수 있다.

Q5. 흡습의 우려가 있는 원료에는 어떤 것이 있나요?

A5. 흡습의 우려가 있는 원료란 공기 중의 수분을 쉽게 흡수하여 품질이 저하될 수 있는 밀가루와 같은 곡류 분말, 전분류 등이 해당될 수 있습니다.

Q6. '식품의 조리에 사용되는 원료를 소분하거나 사용하고 남은 것은 내용물을 식별할 수 있도록 관리해야 한다'는 규정이 신설되었는데, 내용물의 식별방법은 어떤 것이 있나요?

A6. 조리에 사용되는 원료를 소분하거나 사용 후 남은 원료를 보관하는 과정에서 원제품의 포장지를 제거하는 경우 내용물을 식별할 수 있도록 하여 위생적으로 관리하기 위한 규정입니다.

'식별'이라 함은 표준국어대사전에서 '분별하여 알아봄'을 의미합니다. 내용물의 식별방법 예시로는 제품명 등 원료가 무엇인지 알 수 있는 사항을 표시하거나 내용물을 육안으로 확인할 수 있는 용기를 사용하는 방법 등이 있습니다.

Q7 조리식품에 사용하는 얼음과 비식용 얼음과 어떻게 구분해서 관리하는 것이 적절한가요?

A7. 「식품의 기준 및 규격」(고시)에서는 조리식품에 사용하는 얼음에 대해 세균수, 대장균 및 살모넬라 등의 기준*을 정하고 있으며, 영업자는 이에 적합한 얼음만 조리식품에 사용할 수 있습니다.

* 근거 : 「식품의 기준 및 규격」 제6. 3. 원료기준 1) 원료의 구비요건 (3)

따라서 영업자는 조리식품에 사용하는 얼음과 냉각 등에 사용하는

비식용 얼음이 섞이지 않도록 구분하여 보관·사용하여야 합니다.

조리식품에 사용하는 얼음과 비식용 얼음을 섞이지 않도록 하는 **방법의 예시**로는 ①**선반 또는 구획에 분리하여 보관하는 방법**, ②**각각 다른 용기에 보관하는 방법**, ③**용기 또는 보관장소에 '조리용', '냉각용', '비식용' 등을 표시하는 방법** 등이 있습니다.

상기 방법 외에도 **영업자는 영업장 여건 등을 고려하여 식용얼음과 비식용얼음이 섞이지 않도록 적절한 방법을 선택하여 운영할 수 있습니다.**

<신설된 규정>

- 조리식품에 사용하는 얼음은 보관이나 냉각 등에 사용하는 비식용 얼음과 구분하여 위생적으로 관리해야 한다.

3 조리 및 관리 기준

Q8. 식품의 조리 시에는 가능한 한 맨손으로 식품에 직접 접촉하지 않도록 해야 한다면, 위생장갑 착용이 의무인가요?

A8. 위생장갑 착용은 의무가 아닙니다.

가능한 한, 맨손으로 식품에 직접 접촉하지 않도록 권장하는 것이며, 초밥 등 맨손 직접 접촉이 불가피한 경우 손 깨끗이 씻기 등 위생을 철저히 하여 주시기 바랍니다.

Q9. 손님이 직접 덜어먹도록 제공되는 소스류 등은 무엇을 말하는 건가요?

A9. 손님이 직접 덜어먹도록 제공되는 소스류 등은 영업자가 개인별로 제공하지 않고, 여러 손님이 공동으로 사용할 수 있도록 식탁 등에 비치하여 손님이 필요한 만큼 직접 덜어 먹도록 제공되는 양념장 등을 말합니다.

Q10. 음식판매자동차는 무엇인가요?

A10. '푸드트럭'으로 알려진 음식판매자동차를 사용하는 영업은 「식품 위생법」 시행규칙 제42조제1항제14호에서 다음과 같이 정하고 있습니다.

「자동차관리법 시행규칙」 별표 1 제1호·제2호 및 비고 제1호가목에 따른 이동용 음식판매 용도인 소형·경형화물자동차 또는 같은 표 제2호에 따른 이동용 음식판매 용도인 특수용도형 특수자동차("음식판매자동차"라 한다)를 사용하여 식품위생법 시행령 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 경우

Q11. '음식판매자동차에서 사용하기 위해 전처리한 어류, 육류 등은 반드시 냉장 또는 냉동으로 보관하여 사용해야 한다.' 규정에서 전처리한 어류, 육류는 무엇인가요?

A11. 세척, 절단, 양념 등의 과정을 거쳐 조리해 바로 사용할 수 있도록 준비된 어류, 육류 등을 말합니다.

어류, 육류 등은 온도 관리가 제대로 이루어지지 않을 경우 식중독균이 빠르게 증식할 수 있으므로, 냉장 또는 냉동온도에서 보관하여 필요한 만큼 꺼내어 조리해 사용하여야 식품 안전사고를 예방할 수 있습니다.

Q12. '식재료의 세척은 식재료별(과일류, 채소류, 육류, 어패류, 가금류 등)로 구분하여 교차오염되지 않도록 세척해야 한다'는 규정은 별도의 싱크대를 설치해야 한다는 의미인가요?

A12. **아닙니다.** 해당 규정은 식재료 세척 과정에서 발생할 수 있는 교차 오염을 방지하기 위한 것으로 **전용 싱크대나 시설을 설치해야 한다는 의미가 아닙니다.**

영업자는 식재료별로 순차적* 으로 세척하거나 세척공간 구분 또는 세척용기 사용 등 식재료나 식재료를 세척한 물이 다른 식재료와 서로 섞이지 않도록 영업장 여건에 맞춰 운영할 수 있습니다.

* 신설된 규정에서는 식재료별 특정한 세척순서를 일률적으로 정하고 있지 않으며, 영업자가 작업여건 등을 고려하여 정하여 운영할 수 있음

Q13. 병원급 의료기관의 집단급식소에서 환자에게 조리식품을 제공하는 경우 뚜껑이 있는 식기를 사용하거나 밀폐할 수 있는 배식용 운반기구 중 선택해서 사용할 수 있나요?

A13. **선택하여 사용할 수 있습니다.**

병원급 의료기관의 집단급식소에서는 뚜껑이 있는 식기 또는 밀폐할 수 있는 배식용 운반 기구 중 영업장의 여건에 맞는 방법으로 환자에게 조리식품을 제공할 수 있습니다.

4 기타사항

Q14. 「식품의 기준 및 규격」 중 ‘청결한’, ‘위생적으로’의 구체적인 기준이 있나요?

A14. 「식품의 기준 및 규격」 중 ‘청결한’, ‘위생적으로’는 특정한 수치나 일률적 상태를 규정하는 것이 아닙니다.

‘청결한’, ‘위생적으로’는 다양한 법령에서도 널리 사용되는 법률 용어이며,

「식품의 기준 및 규격」에서는 식품이 외부 오염물질로부터 오염되지 않도록 하기 위한 일반적인 위생관리 개념으로 사용됩니다.

Q15. 이번 「식품의 기준 및 규격」 개정 고시의 구체적인 시행일은 언제인가요?

A15. 본 개정 고시는 2026년 7월 31일에 고시되었으며, **2026년 10월 1일부터** 시행됩니다.