

## 패스트푸드 및 편의점 등 식품접객업소 식품위생·안전관리 개선방안 모색

---

- 일        시 : 2017년 9월 8일(금) 오후2시
- 장        소 : 서울YWCA회관 4층 대강당
- 공 동 주 최 : 한국소비자단체협의회, 더불어민주당 국회의원 정춘숙
- 후        원 : 식품의약품안전처



국회의원 정춘숙



한국소비자단체협의회  
Korea National Council Consumer Organizations



식품의약품안전처



# Program

## 패스트푸드 및 편의점 등 식품접객업소 식품위생안전관리 개선방안 모색

최근 햄버거병, 일명 용혈성요독증후군(HUS) 관련 사건과 전북 전주지역에서 집단 식중독으로 의심되는 사례가 발생하면서 햄버거 공포증, 프랜차이즈 업계에 대한 거부감 확산 등 식품위생에 대한 소비자들의 신뢰도가 하락하고 있다. 버거류 및 치킨류 대형프랜차이즈에서 각종 이물혼입이나 청결상태불량 등 지속적으로 소비자불만이 제기되고 있는 가운데, 핫도그·치킨·어묵 등 편의점은 즉석에서 조리해서 판매하는 식품이 늘어나고 있는 추세이다. 또한 식품접객업소는 자율적으로 식품안전을 위한 매뉴얼을 마련하는 등 노력을 하고 있으나 관련 법령이 미비하고, 가맹점이 식품위생법을 위반하면, 가맹점의 경영 및 교육훈련을 지도하고 관리하는 가맹본부에 대한 책임은 부족한 실정이다. 이에 소비자의 식품위생 및 안전관리를 위한 적극적인 개선방안을 모색하고, 소통하는 장을 마련하고자 한다.

| 시간          |             | 소요<br>시간 | 내용  |
|-------------|-------------|----------|---|
| 13:30~14:00 |             | 30'      | 등록  |
| 14:00~14:05 |             | 5'       | 국민의례, 참석자소개<br>- 임은경 사무총장 (한국소비자단체협의회)                              |
| 14:05~14:15 |             | 10'      | 개회사<br>- 정춘숙 의원 (국회 보건복지위원회)<br>- 강정화 회장 (한국소비자단체협의회)               |
| 주제<br>발표    | 14:15~14:30 | 15'      | [주제1] 식품접객업소의 식품위생·안전 관리현황<br>● 김형준 서기관 (식품의약품안전처 식품안전관리과)          |
|             | 14:30~14:45 | 15'      | [주제2] 패스트푸드점, 편의점 등 식품접객업소 식품위생·안전관리 개선방안<br>● 김용휘 교수 (세종대학교 식품공학과) |
| 지정<br>토론    | 14:45~15:35 | 50'      | 좌장 : 이향기 (소협 식품안전위원회 공동위원장)   |
|             |             |          | ● 강재현 교수 (인제대학교 백병원 가정의학과)  |
|             |             |          | ● 김제란 팀장 (한국소비자원 식의약안전팀)  |
|             |             |          | ● 이수현 정책실장 (소비자시민모임)  |
|             |             |          | ● 황다연 변호사 (법무법인 혜)  |
|             |             |          | ● 임영태 사무총장 (한국프랜차이즈산업협회)  |
| 전체<br>토론    | 15:35~15:50 | 15'      | 전체토론 및 질의응답   |
| 16:00       |             | 10'      | 폐회  |



# Contents

## 개회사

- 소비자포럼 개회사 (더불어민주당 정춘숙 국회의원) • 1

## 주제발표문

- 발표 1. 식품접객업체의 식품위생·안전 관리현황 (김형준) • 3
- 발표 2. 패스트푸드점, 편의점 등 식품접객업소 식품위생안전관리 개선방안 (김용휘) • 13

## 토론자

- 토론 1. 강재현 (인제대학교 백병원 가정의학과 교수) • 27
- 토론 2. 김제란 (한국소비자원 식의약안전팀 팀장) • 29
- 토론 3. 이수현 (소비자시민모임 정책실장) • 31
- 토론 4. 황다연 (법무법인 헤 변호사) • 33
- 토론 5. 임영태 (한국프랜차이즈산업협회 사무총장) • 35



## 소비자포럼 개회사



정춘숙 (더불어민주당 국회의원)

안녕하십니까?

더불어민주당 국회의원 정춘숙입니다.

(사)한국소비자단체협의회, 식품의약품안전처 그리고 저희 의원실이 공동주최하는 「패스트푸드 및 편의점 등 식품접객업소 식품위생·안전관리 개선방안 모색」 정책토론회에 여러분들을 모시게 되어 반갑습니다.

오늘 토론회를 위해 애쓰신 모든 분들의 노고에 감사를 드립니다. 특히 소중한 시간을 내어 토론회의 좌장을 맡아주신 이향기 식품안전위원회 공동위원장님, 발제와 토론을 맡아주신 전문가분들께도 존경의 마음의 전합니다. 또한 바쁘신 와중에 참석해 주신 내외빈 여러분께도 마음깊이 감사를 드립니다.

지금 대한민국은 먹거리 공포가 지배하는 사회라고 해도 과언이 아닙니다. 위에 구멍을 낸 질소과자부터 대장균과 식중독균이 가득한 족발·편육, 용혈성 요독 증후군(HUS) 논란에 휩싸인 햄버거, 최근에 발생한 살충제 계란까지 수차례의 식품안전 이슈가 대한민국을 들쭉날쭉 했습니다. 게다가 우려했던대로 먹거리 공포는 패스트푸드점, 편의점등 식품접객업소의 위생과 안전으로까지 확산되고 있습니다.

현재 전국의 식품접객업소는 약 120만개에 달하며 식약처와 지자체가 식품접객업소의 위생관리와 식품안전 실태를 주기적으로 점검을 하고 있습니다. 그러나 업소수 대비 부족한 현

장점검인력 탓에 소규모 접객업소까지 행정력이 미치지 못하는 것이 현실입니다.

식약처가 발표한 2016년 단속결과에 따르면, 식품의 유통기한을 위반하거나 종업원들의 건강진단 및 개인위생 위반으로 단속된 경우가 전체의 23.3%로 가장 높았습니다. 더욱이 심각한 것은 지난 4년간 행정당국의 주기적인 위생 점검에도 불구하고, 단속적발업소는 전혀 줄지 않았다는 사실입니다. 규제와 단속만으로는 120만개에 이르는 업소를 관리할 수 없다는 반증이며 정책 방향을 바꾸라는 시그널이라고 생각합니다.

이제 단속일변도 관리방식에서 포지티브 방식으로의 전환해야 합니다. 업소 스스로가 안전사고에 대한 리스크를 관리할 수 있도록 위기관리능력을 키워줘야 합니다. 위험 발생 이전의 예방 체계가 상시 가동될 수 있도록 하고, 의사소통에 있어서도 식품안전 관리 주체 간, 관리주체와 소비자 사이에 원활하게 이루어져야 합니다.

이를 위해 지자체가 마련한 「표준 식품안전 관리 체크리스트」를 가맹본부와 공유하는 방안도 필요하다고 봅니다. 현재 4,200여개에 달하는 가맹본부가 각각 가맹점에 대한 안전관리를 하고 있고, 지자체 역시 현장점검을 하고 있으나 기준도 주관적이고 상이하да보니 가맹점주 입장에서는 ‘길들이기’ 혹은 ‘불필요한 규제’로 받아들이는 경향이 큼니다. 따라서 표준매뉴얼 제도를 도입하여 업주 스스로가 자가진단을 습관화할 수 있도록 해야 합니다. 또한 표준 매뉴얼을 잘 지키는 업소에 대해서는 안전업소로 지정하여 업소와 소비자가 신뢰를 형성할 수 있도록 해야 합니다.

오늘 토론회에서 식품접객업소의 위생관리와 식품안전에 대한 다양한 제도개선과 정책방향을 제시할 수 있는 자리가 되길 희망합니다. 저는 토론된 의견들이 정책에 잘 반영될 수 있도록 국회의원으로서의 역할을 다하겠습니다.

다시 한 번 오늘 이 자리를 빛내주신 분들께 감사의 마음을 전하며, 함께하신 모든 분들의 가정에 평안과 행복이 가득하시길 기원합니다.

감사합니다.

2017년 9월 8일

국회의원 정춘숙

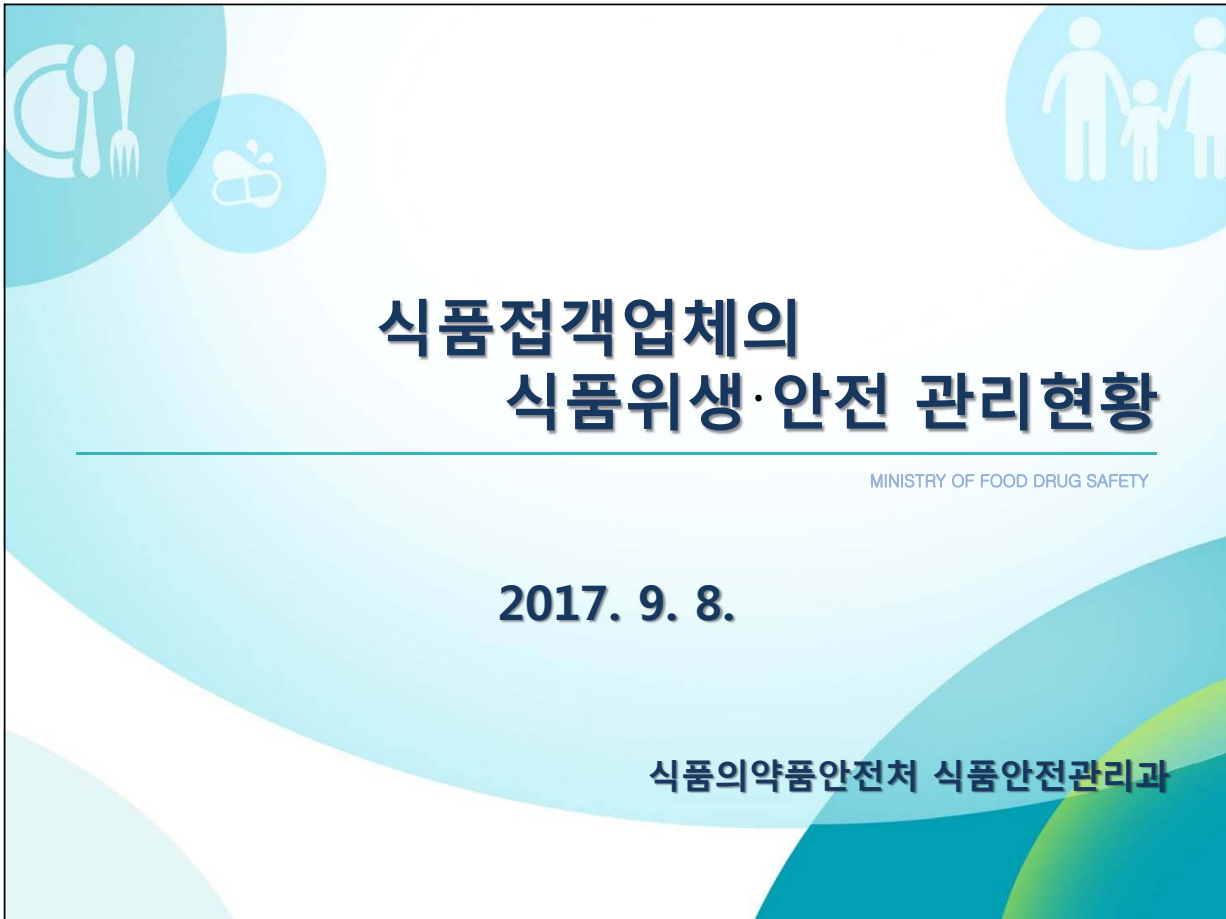


**<주제 1>**

# **식품접객업체의 식품위생·안전 관리현황**

**김형준 서기관 / 식품의약품안전처 식품안전관리과**





## Contents



### I 식품접객업체 관리 현황

### II 2017년도 식품접객업체 점검 추진방 향

### III 식품접객업체 점검 추진일정

### IV 향후계획



## I 식품접객업체 관리 현황

### 식품접객업 업체 현황

| 구 분        |         | '14년                  | '15년                  | '16년                  | '17년5월                |
|------------|---------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 식품관련업체(전체) |         | 1,181,723             | 1,154,097             | 1,161,745             | 1,172,103             |
| 식품접객업체     | 접객업(총계) | 809,201<br>(전체대비 68%) | 805,523<br>(전체대비 70%) | 832,913<br>(전체대비 72%) | 840,620<br>(전체대비 72%) |
|            | 일반음식점   | 633,631               | 626,582               | 638,361               | 639,729               |
|            | 휴게음식점   | 102,240               | 108,390               | 123,018               | 129,479               |
|            | 제과점영업   | 16,606                | 16,805                | 17,677                | 17,787                |

3



## I 식품접객업체 관리 현황

### 식품접객업 위생점검 현황

| 연 도         |       | '14년    |                  | '15년    |                  | '16년    |                  | '17년5월  |                  |
|-------------|-------|---------|------------------|---------|------------------|---------|------------------|---------|------------------|
| 구 분         |       | 점검건수    | 위반건수             | 점검건수    | 위반건수             | 점검건수    | 위반건수             | 점검건수    | 위반건수             |
| 식품접객업(점검전체) |       | 565,743 | 31,630<br>(5.6%) | 546,956 | 29,060<br>(5.3%) | 553,217 | 29,752<br>(5.4%) | 183,043 | 10,285<br>(5.6%) |
| 세부결과        | 일반음식점 | 454,989 | 24,342           | 437,716 | 22,199           | 448,199 | 26,159           | 139,615 | 7,564            |
|             | 휴게음식점 | 62,019  | 2,888            | 60,490  | 2,650            | 85,095  | 3,084            | 26,202  | 1,214            |
|             | 제과점영업 | 14,202  | 516              | 16,464  | 454              | 19,923  | 509              | 7,780   | 258              |

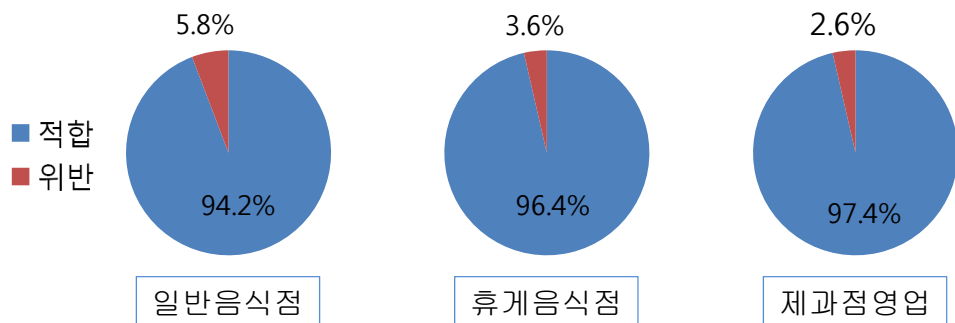
4



## 식품접객업체 관리 현황

### 2016년도 감시 및 위반 건수

| 구 분   | 감시건수    | 위반내용   |      |              |             |               |      |          |          |       |
|-------|---------|--------|------|--------------|-------------|---------------|------|----------|----------|-------|
|       |         | 소계     | 시설위반 | 보존 및 유통기준 위반 | 건강진단 등 개인위생 | 청소년불법고용, 출입 등 | 퇴폐영업 | 위생적 취급기준 | 영업자 준수사항 | 기타    |
| 일반음식점 | 448,199 | 26,159 | 5041 | 714          | 2867        | 2818          | 102  | 2400     | 5474     | 6743  |
| 휴게음식점 | 85,095  | 3084   | 449  | 107          | 309         | 3             | 22   | 333      | 772      | 1,089 |
| 제과점영업 | 19,923  | 509    | 57   | 52           | 60          | -             | -    | 103      | 79       | 158   |



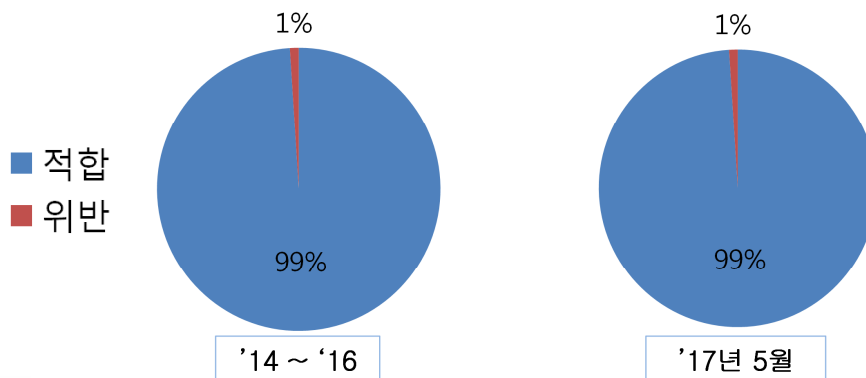
5



## 식품접객업체 관리 현황

### 햄버거 프랜차이즈 업체 감시 및 위반 건수

| 구분        |            | 계         | '14년     | '15년      | '16년      | '17년5월   |
|-----------|------------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|
| 햄버거 패스트푸드 | 점검건수       | 41,699    | 10,011   | 11,114    | 16,096    | 4,478    |
|           | 위반건수 (위반율) | 411 (1.0) | 97 (1.0) | 102 (1.0) | 167 (1.0) | 45 (1.0) |



6



기획점검

◦ 사고 파급력이 큰 분야

\*프랜차이즈점 • 패스트푸드점

-부적합 원료, 조리장 위생불량, 유통기한 경과제품 사용 등

특별점검

◦ 사회적이슈 위생취약 우려시설

\*산모, 노인, 아동 등 이용시설

-위생적 취급기준, 건강진단, 유통기한 경과제품 사용 등

정기점검

◦ 계절별 특정시기 사전 안전관리

\*봄•가을 행락철 및 하절기

-위생적 취급기준, 건강진단, 유통기한 경과제품 사용 등

\*어린이날 • 발렌타인데이

-과자류, 캔디류, 초콜릿류, 어묵, 떡볶이, 꼬치류 등

9

주요 추진 방향

과학적 감시시스템 도입

- 「단속대상선별시스템」을 활용한 점검대상 선별 및 차등관리

※ 부적합 이력, 지하수 사용, 3년간 미점검 등 기존 통계 데이터를 단속필요성점수로 산출하여 해당 단속필요성 상위 업체를 선정·점검 실시

(영업자관리) 고의·상습 문제영업자 중심의 집중 관리

- 식품 법령을 고의적으로 위반하거나, 부당 이득을 목적으로 소비자를 기만하는 사람을 '문제 영업자'로 분류하고 지속적으로 관리

- 고의성이 명백한 위반 행위는 1차 위반 시 영업 등록(신고) 취소(One-strike out, '17.1.4. 시행) 및 징벌적 과징금 부과 추진('17.6)

※ 위반된 업체는 개선여부를 확인하기 위해 3개월 이내 반드시 재점검 실시

10

## '원스트라이크 아웃제' 확대 시행

□ 유통기한 변조, 부적합 물 사용 등 고의적인 위반사례가 계속 발생하고 있어 이를 개선 하고자 '한번만 위반하더라도 영업허가·등록 취소 또는 영업소를 폐쇄'하는 「식품위생법 시행규칙」 개정(총리령 제1349호, 2017.1.4. 공포·시행)

### < 기존 >

- ① 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것 또는 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- ② 병든 공물·고기 등의 판매 등 금지 위반
- ③ 기준·규격이 고시되지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지 위반
- ④ 유독기구 등의 판매·사용 금지 행위 기간 중 영업 및 부적합 제품 판매
- ⑤ 영업시설의 전부를 철거한 경우

### < 추가 >

- ① 공업용 등 비식용 원료를 식품 제조·조리 시 원료로 사용한 경우
- ② 제조연월일 또는 유통기한을 변조한 경우
- ③ 식품을 변조된 중량으로 판매하거나 판매할 목적으로 영업에 사용한 경우  
\* 식품에 납, 알루미늄 등 이물 혼입 또는 판매할 목적으로 영업에 사용한 경우
- ④ 자가품질검사 결과 부적합 사실을 확인하고도 제품을 유통·판매한 경우
- ⑤ 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우
- ⑥ 회수하지 않았으나 회수한 것으로 속인 경우

11

## III 식품접객업체 점검 추진일정

### 기본사항

- 식품안전관리지침에 따라 식품접객업소에 대해 연중 점검을 실시하고, 계절별, 시기별로 기획단속 실시, 사회적 이슈가 있는 경우 특별점검 병행

### 식품접객업체 점검 추진일정

| 월 | 업 무 명  | 기 간               | 주관/참여               |
|---|--|-------------------|---------------------|
| 1 | 특정계층 대상 조리·판매업체 점검<br>- 산후조리원, 노인요양원, 장애인시설, 아동복지시설 등                                | 1.16~1.20<br>(5일) | 지자체                 |
| 2 | 발렌타인데이 대비 합동 교차점검<br>- 초콜릿, 과자류 등 판매업체   | 2.1~2.7<br>(5일)   | 지자체<br>(지방식약청)      |
| 2 | 봄 신학기 대비 합동점검<br>- 학교 급식시설·매점, 집단급식소·식품판매업체, 대형 식재료 판매업체 등<br>- 학교 매점, 분식점 등 조리·판매업체 | 2.22~2.28<br>(5일) | 지자체<br>(교육청, 지방식약청) |
| 3 | 봄 신학기 대비 합동점검<br>- 학교 매점, 분식점 등 조리·판매업체  | 3.2~3.8<br>(5일)   | 지자체<br>(교육청, 지방식약청) |
| 3 | 봄 행락철 대비 다중이용시설 점검<br>- 고속도로휴게소, 국·공립공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리·판매업체                         | 3.13~3.17<br>(5일) | 지자체<br>(교육청, 지방식약청) |

12



식품접객업체 점검 추진일정

| 월  | 업 무 명   | 기 간                 | 주관/참여          |
|----|---|---------------------|----------------|
| 4  | 식중독예방 합동점검<br>- 집단급식소, 김밥·도시락판매업체 등   | 4.3~4.11<br>(7일)    | 지자체<br>(지방식약청) |
|    | 어린이날 대비 합동 교차점검<br>- 학교 매점, 분식점 등 조리·판매업체   | 4.24~4.28<br>(5일)   | 지방식약청<br>(지자체) |
| 6  | 해가죽·혼합죽 증가에 따른 제조업체 점검<br>- 도시락, 패스트푸드·프랜차이즈 등 조리·판매업체  | 6.12~6.16<br>(5일)   | 지방식약청<br>(지자체) |
|    | 하절기 대비 다중이용시설 합동 교차점검<br>- 휴게소, 국·공립공원, 유원지 등 조리·판매업체   | 6.26~6.30<br>(5일)   | 지자체<br>(지방식약청) |
| 7  | 위생취약 분야 조리·판매업체 점검<br>- 야식배달, 인터넷주문, 제사·장례식 등   | 7.17~7.21<br>(5일)   | 지방식약청<br>(지자체) |
| 9  | 가을 행락철 대비 다중이용시설 점검<br>- 고속도로휴게소, 국·공립공원, 유원지, 편의점도시락 등 조리·판매업체   | 9.18~9.22<br>(5일)   | 지방식약청<br>(지자체) |
| 10 | 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 대상 식품접객업체 점검   | 10.23~10.31<br>(7일) | 지방식약청<br>(지자체) |
| 연중 | 어린이보호식품 조리·판매업체 점검<br>- 학교매점, 분식점, 편의점, 문방구, 슈퍼마켓 등   | 상시                  | 지자체            |
|    | 집단급식소(50인 이상) 사회복지시설 및 집단급식소 식품판매업체(학교급식지원센터 포함) 점검<br>- 유치원, 기업체, 어린이집 등<br>위생취약학교 식중독예방 지도·점검<br>- 식중독발생이력, 교실배식, 기숙형 등 | 상시                  | 지자체            |

13

매뉴얼

- 본사, 매장 등에서 자체 위생관리가 가능하도록 식품접객업체 위생관리매뉴얼 제작·보급('17.9)
- \* 햄버거 패티 조리·온도 관리기준 및 야채 세척·소독 관리기준, 매장 위생적 취급기준 준수 등

교육 강화

- 햄버거 조리·판매업체 등 본사 위생관리 담당자 대상 식품기본안전수칙 및 식중독 예방 등 위생관리 교육 실시('17.9)

점검 강화

- 프랜차이즈 음식점(햄버거 등) 위생점검 및 조리식품 수거·검사 강화(연중)

14

## 질의 & 응답

15



# 감사합니다



식품의약품안전처

16

**<주제 2>**

**패스트푸드점, 편의점 등  
식품접객업소 식품위생·안전관리  
개선방안**

**김용휘 교수 / 세종대학교 식품공학과**



소비자포럼: 한국소비자단체협의회(사)

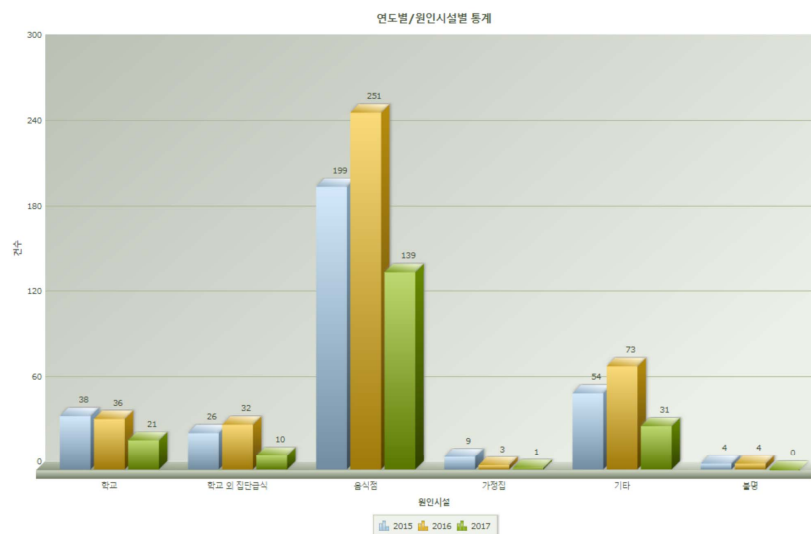
# 패스트푸드점, 편의점 등 식품접객업소 식품위생/안전관리 개선방안

세종대학교: 김 용 휘

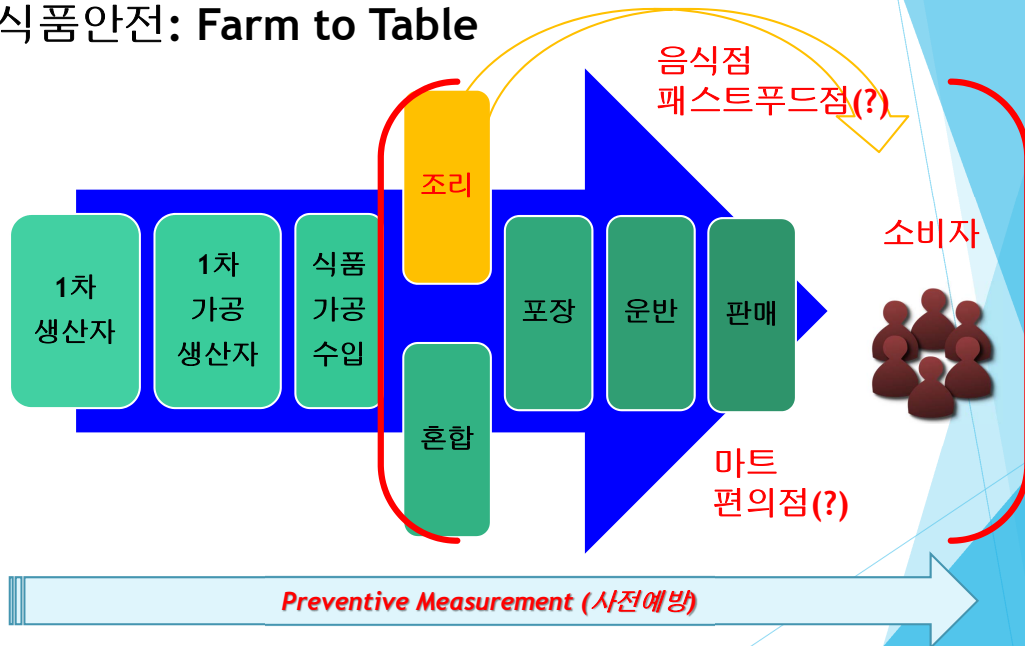
2017. 09. 08



## 2015-2017 식중독 발생현황



## 식품안전: Farm to Table



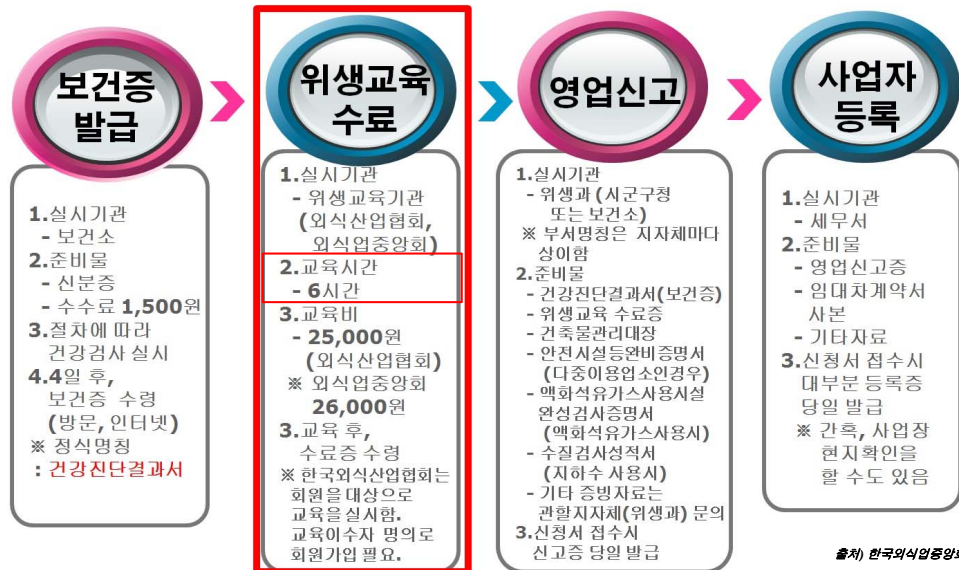
## 음식점 정의:

음식점 영업은 「식품위생법/식품위생법 시행규칙」에 따른 식품접객업으로서, 일정한 시설기준을 갖추고 음식류 등을 조리·판매하는 영업을 말합니다.

일반음식점영업  
 휴게음식점영업 - 패스트푸드점  
 단란주점영업  
 유흥주점영업  
 위탁급식영업  
 제과점영업 등



## 일반음식점 사업자등록 절차



## 휴게음식점 정의:

휴게음식점 (패스트푸드점을 포함함):  
음주를 제외한 음식류의 조리/판매하는 영업-  
(식품위생법시행령 제 7조) - 영업신고

위생교육필증(수료증) - '한국휴게음식업중앙회'

식품위생교육:

영업자 3 시간 「식품위생법」 제41조제1항

업소 책임자 위생교육 필수

종업원은 대상이 아님 (종업원 - 보건증/건강검진)



## 음식점 영업자: 식품위생교육 - 년 1회 영업소별 위생교육 이수자 요구사항



## 편의점 정의:

**편의점(Convenience):** 편의점은 고객의 편의를 위하여 24시간 문을 여는 잡화점으로, 주로 일용 잡화, 식료품 등을 취급한다

연평균 17%  
점포수 > 3만여개

### 편의점형태:

1. 단독형 (개인편의점)
2. 볼런터리형 (개인/프랜차이즈 복합형)
3. 프랜차이즈형





## 편의점의 확장:

소비자생활패턴의 변화: 편의점은 고객의 편의를 위하여 24시간 문을 여는 잡화점으로, 주로 일용 잡화, 식료품 등을 취급한다

## 유통채널의 역할의 확대-지속적인 팽창

편의점은 영업경쟁력인 4가지 편리함을 통해 1인 가구의 소비 활동을 지원함으로써 이들의 주요 유통채널로서 자리매김하고 있음

1. 쇼핑의 상품적 편리함(소량판매)
2. 쇼핑장소의 편리함(근거리)
3. 쇼핑시간의 편리함(24시)
4. 생활서비스 제공의 편리함

도시락 & 생수



자료: CU (2019년 6월~2019년 1월)

## 편의점 창업 절차

### 1 단계

필요 면허 취득: 취급품목

1. 주류(세무서)
2. 담배(시군)
3. 건강기능성 (시군)
4. 쓰레기 (동사무소)
5. 포장 가공 식품 (?)
6. 조리 가공 포장식품(?)
6. 휴게음식점 영업신고 (필요할 경우)

### 2 단계

사업자 등록

### 3 단계

제품구입 및 영업  
광고 - 운영

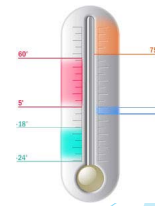
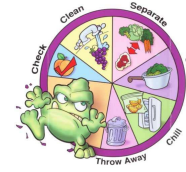
## “가맹점” 사업 Model화



## 식품위생법 (개정 2012.1.17)

### 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 (제2조)

1. 원료보관실, 제도가공실, 조리실, 포장실 - 청결관리
2. 부패 변질 식품원료 및 제품 - 냉장/냉동시설
3. 식품의 보관/운반/진열 - 기준 규격에 따른 보존 및 유통기준 (예, 냉장) ▲
4. 개인 위생관리 - 종사자 (제조/가공/조리/포장 등)
5. 제조/가공(수입식품 포함) - 위생적 포장
6. 식품 생산 조리 기구의 청결 / 분리 사용의 의무
7. 유통기한 경과 식품의 회수 ▲



### 식품 안전을 위한 식품취급:

1. 식품취급시설 기준
2. 식품 취급과 관련된 식품 위생관련 규정
3. 영업자 / Managers / 일반 종업원 - 식품위생교육

## 위해식품 등의 판매 등 금지

누구든지 다음의 어느 하나에 해당하는 식품 등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열해서는 안됨  
(「식품위생법」 제4조)

- 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러할 염려가 있는 것  
(다만, 식품의약품안전처장이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외)
- 병(病)을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가(添加)된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 「식품위생법」에 따른 안전성 심사대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 심사를 받지 않았거나 안전성 심사에서 식용(食用)으로 부적합하다고 인정된 것
- 수입이 금지된 것 또는 「식품위생법」 제19조제1항에 따른 수입신고를 하지 않고 수입한 것
- 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것



편의점: 유통 - 식품안전 (?)

## 외국의 사례

FDA: Application of the principles of **Preventive Measurements** at retail and Food Service Establishments\*

➤ 모든 식품 취급업소: 식품안전을 위한 '사전예방' 원칙 적용

### Guidelines:

Managing Food Safety: A manual for the voluntary use of HACCP principles for operators of food service retail establishments

Managing Food Safety: A regulator's Manual for applying HACCP principles to risk-based retail and food Service inspections and evaluating food safety management systems

## 식품안전 - '사전 예방'을 통한 식품안전의 확보

### 1. 법적인 요구사항:

식품 제조 생산 유통과 관련된 기준 / 규격 / 규정의 준수

### 2. 의식의 전환 (Changing Paradigm)

'행동양식'의 변화 - HACCP같은 식품안전 System의 도입

#### 사전 예방적인 적극적인 행동:

유해요소의 제거

오염의 예방

식품안전의 최저 기준에 대한 적극적 대응 등



## 식품안전 개선 방향 (안) - 전체 식품취급업소

### 1. 식품위생 및 안전교육 - 최소 20 시간

### 2. 식품안전 교육 내용- 'Risk - Based Food Managements'

### 3. 전 식품취급업소 - 식품위생 교육 이수자의 상시 근무 (종업원의 식품안전 행동양식 교육 및 규제)

### 4. 식약처 / 시 군 지자체 식품안전 관리

시설 기준 (?)

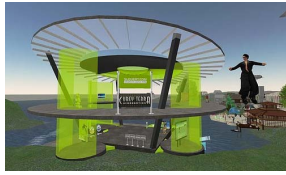
'Risk - Based Inspection'

행동양식의 변화를 확인할 수 있는 Inspection

통일된 'Inspection Manual'에 따른 Inspector 교육 프로그램

### 5. Consultants - 'Risk - Based' 사전예방을 위한 행동지침 마련





## 식품안전의 책임 소재의 명확성: 가맹본부의 의무

가맹사업'이란 가맹점사업자가 가맹본부의 상표·서비스표·상호·간판 등의 영업표지를 사용하고, 일정한 품질기준이나 영업방식에 따라 상품(원재료 및 부재료 포함)이나 용역을 판매하며, 경영이나 영업활동 등에 대해 가맹본부로부터 지원·교육과 통제를 받는 대가로 가맹금을 가맹본부에 지급하는 지속적인 거래관계  
(「[가맹사업거래의 공정화에 관한 법률](#)」 제2조제1호).

**소비자:** 가맹점의 상호에 따른 추가 비용의 지급 - 식품안전이 확보된 제품의 안전한 식품의 구매 및 배상을 받을 수 있는 권리.

**가맹점:** 식품의 취급과 관련된 식품안전 지원 및 교육을 받을 권리

**가맹본부:** 소비자의 안전한/건전한 식생활을 보장할 의무





# 총 합 토 론





## **토론 1.**

**강재현 / 인제대학교 백병원 가정의학과 교수**

### **식품접객업체의 식품위생·안전 관리현황과 패스트푸드점, 편의점 등 식품접객업소 식품위생/안전관리 개선방안에 대한 의견**

#### **1. 식품접객업체의 식품위생·안전 관리현황**

공업용 등 비식용 원료를 식품 제조·조리 시 원료로 사용한 경우, 제조연월일 또는 유통기한을 변조한 경우, 식품을 변조된 중량으로 판매하거나 판매할 목적으로 영업에 사용한 경우, 자가품질검사 결과 부적합 사실을 확인하고도 제품을 유통·판매한 경우, 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우, 그리고 회수하지 않았으나 회수한 것으로 속인 경우는 국민 건강을 심각하게 위협할 수 있고, 대부분 실수나 우연에 의한 것이 아닌 고의적인 위반사항이다. 따라서 늦은 감은 있으나 이러한 위반사항에 대해 ‘원스트라이크 아웃제’를 확대 시행하는데 전적으로 동의한다.

#### **2. 패스트푸드점, 편의점 등 식품접객업소 식품위생/안전관리 개선방안**

패스트푸드점을 포함한 휴게음식점이 급증하고 있고, 최근 햄버거병 논란과 햄버거 집단 식중독 등 패스트푸드 관련 식품 위생 관련 사고가 연이어 발생하고 있다. 편의점의 수가 급증하고 편의점에서 포장가공식품 이외에도 점포 내에서 간단한 조리를 한 후 판매되는 조리가공 포장식품 판매가 늘어나면서 보다 적극적인 편의점 식품위생관리 필요성이 증대하고 있다. 현재 패스트푸드점과 편의점의 업소 책임자 대상 위생교육은 의무화되어 있으나 종업원은 식품위생 교육대상이 아니다.

현장에서는 식품 위생 및 안전관리 업무가 대부분 종업원에 의해 이루어지고 있는데, 이들은 대부분 정규직 직원이 아니라 식품위생교육을 충분히 받지 못한 시급 근로자인 경우가 많아 필요한 수준의 식품 위생 및 안전관리 업무를 수행하기에 어려움이 있다. 따라서 식품취급업소에 근무하는 종업원들에 대해서 식품위생 교육 이수율 의무화해야 한다는 의견은 적절하다고 판단된다. 다만 교육대상자의 수가 크게 늘어나는 점과 업체의 재정적, 업무적 부담 증가를 고려한 현실적인 식품위생교육 제도 마련이 요구된다.



## **토론2.**

**김제란 / 한국소비자원 식의약안전팀장**

**MEMO**



## 토론3.

### 이수현 / 소비자시민모임 정책실장

지난 7월 햄버거를 먹은 어린이가 용혈성요독증후군(HUS), 일명 ‘햄버거병’에 걸렸다는 주장이 제기되고, 맥도날드 햄버거에서 기준치 이상의 황색포도상구균이 검출되더니, 이번에는 맥도날드 불고기 버거를 먹고 집단 장염에 걸려 맥도날드가 불고기 버거를 판매 중단하는 사태까지 일어나는 등 외식에서 식품안전 문제가 지속적으로 발생하고 있다.

특히, 이번에 식품안전 문제가 발생한 업소가 어린이들이 자주 먹는 패스트푸드점이라는 점에서 자녀를 둔 소비자들의 불안감은 더욱 크다. 패스트푸드점은 그나마 중소형음식점들보다 원재료나 위생 관리는 나을 것이라고 생각했지만, 이번 사태로 위생 관리의 문제점을 여실히 보여주고 있다.

지난해부터 올해 상반기 기간에 1372 소비자 상담센터에 접수된 식품접객업소 관련 상담 1,075건 중 패스트푸드점 관련 상담은 413건(38.4%)으로, 한식이나 중식에 비해 가장 많았다. 특히 패스트푸드점 판매 음식의 이물 혼입과 이상증세와 관련된 불만 상담이 많이 접수되었다. 음식점에서 이물 혼입으로 접수된 상담 중 47.3%는 패스트푸드점에서 구입한 음식에서 이물이 혼입되어 발생한 것이었으며, 이상증세 상담 중에서는 한식이 45.3%로 가장 높았고, 패스트푸드점이 27.3%로 그 뒤를 이었다. 이상증세 중 설사나 복통, 구토로 접수된 상담은 패스트푸드점이 가장 많았다. 하지만 이러한 이상증세를 보여도 소비자와 업소가 개별적으로 문제를 해결하거나, 해당 업소에서 음식을 섭취하고 문제가 발생하였음을 입증하기 어려워 역학 조사나 식품위생 문제해결을 위한 근본적인 개선 조치 등이 이루어지지 않았다.

패스트푸드점 등 식품접객업소에 대한 식품위생·안전관리 개선사항 제언

첫째, 식품접객업소의 식품위생관리를 철저히 하고 식품위생교육 대상을 확대해야 한다. 식품위생상태는 매순간 관리되어야 함에도 불구하고, 일부 업소에서는 잘 지켜지지 않는 등의 문제가 발생하고 있다. 따라서 패스트푸드점을 비롯한 프랜차이즈업소, 편의점 등 각 업소의 조리 형태나 취급 식품 등에 적합한 식품위생관리 매뉴얼을 체계화하고 이를 철저히 지킬 수 있도록 관리해야 한다. 또한 현행 식품위생법은 식품접객업소의 영업자는 매년 식품위생교육을 받도록 하고 있다. 하지만, 식품위생교육은 대부분 식품접객업소의 영업자(대표)나 책임자가 식품위생교육을 받는다. 패스트푸드점의 경우 식품을 취급, 조리하는 종사

자 대부분이 아르바이트나 시간제 근로자여서 대부분은 식품위생교육을 받지 않는다. 따라서 식품 취급 및 조리 전반을 담당하는 종사자가 의무적으로 식품위생교육을 받도록 식품위생교육의 대상이 확대되어야 한다.

둘째, 식품의약품안전처는 식품접객업소의 위생 정보를 소비자에게 제공해야 한다. 식품의약품안전처에서 음식점의 위생수준 향상 및 소비자의 선택권 보장을 위해 올해부터 위생등급제를 본격적으로 실시하고 있다. 하지만, 이들 업소 중 위생등급제에 신청한 음식점 대부분이 프랜차이즈 음식점이다. 위생등급제가 올해부터 시작이라 보완되어야 할 사항이 많지만, 음식점의 위생상태를 직접 확인하기 어려운 배달업소나, 어린이 기호식품을 판매하는 식품접객업소 등은 위생등급제를 의무적으로 실시하여 소비자에게 음식점의 위생 정보를 제공하고 이들 업소에 대한 위생관리의 질이 향상될 수 있도록 해야 한다.

셋째, 그 동안 음식점에서 식품위생에 대한 문제가 발생하면 종사자 개인 위생 관리 미흡, 일부 불량 업소의 행태로 취급하고, 철저하게 그 원인을 찾고 제도적으로 개선하려는 노력이 부족하였다. 맥도날드는 지난 7월 햄버거를 먹은 어린이가 용혈성요독증후군(HUS), 일명 ‘햄버거병’에 걸렸다는 주장이 처음 제기되었을 때 어떤 조치를 취하였는가? 동일한 사건이 재발되지 않도록 대책 마련이 요구됨에도 불구하고, 덜익은 패티가 나가는 일은 절대 없을 것이라고 문제를 피하려는 입장만 보여주었다. 따라서 이번 햄버거로 인한 연이은 이상증세 발생을 계기로 식품의약품안전처는 식자재 입고, 관리부터 조리 전반, 포장까지 위해요소가 발생할 수 있는 부분에 대한 조사 및 분쇄가공육 등 식육가공품의 제조업소 등 문제 발생의 정확한 원인규명이 필요하다.

또한, 편의점의 식품위생, 안전관리 개선과 관련하여 편의점에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우에는 현행 식품위생법상 식품접객업 중 휴게음식점영업에서 제외되어 있다. 따라서 자칫 편의점의 위생관리는 소홀할 수 있다. 1인 가구의 증가와 간편식 섭취가 증가하면서 편의점은 식품 유통, 판매뿐만 아니라 간단하게 식사를 하는 장소로 자주 이용된다. 따라서 식품의약품안전처는 편의점의 위생 관리 강화를 위해 편의점의 위생관리 매뉴얼을 마련하고 음식을 섭취하는 장소로서 위생 관리할 수 있는 방안이 필요하다.

편의점의 가맹점주 뿐만 아니라 가맹본부의 위생관리에 책임이 강화되어야 한다. 이는 식품접객업소도 마찬가지이다. 가맹 본부의 경우 식품 위생에 대한 문제가 발생하면 해당 지점만의 문제로 간주하거나, 개별 가맹점의 위생, 안전까지 관리하기 어렵다고 한다. 하지만 가맹 본부는 식재료와 설비 등을 계약하여 제공하기 때문에 가맹점의 식품안전 문제에도 책임을 져야 한다.

## 토론4.

### 황다연 / 법무법인 해, 변호사

#### 현행 식품위생법상 식품 위생 및 안전점검의 문제점

##### 1.. 현행 식품위생법의 내용

##### 가. 출입·검사·수거 등

제22조(출입·검사·수거 등) ① 식품의약품안전처장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품등의 위해방지·위생관리와 영업질서의 유지를 위하여 필요하면 다음 각 호의 구분에 따른 조치를 할 수 있다.

1. 영업자나 그 밖의 관계인에게 필요한 서류나 그 밖의 자료의 제출 요구

2. 관계 공무원으로 하여금 다음 각 목에 해당하는 출입·검사·수거 등의 조치

가. 영업소(사무소, 창고, 제조소, 저장소, 판매소, 그 밖에 이와 유사한 장소를 포함한다)에 출입하여 판매를 목적으로 하거나 영업에 사용하는 식품등 또는 영업시설 등에 대하여 하는 검사

나. 가목에 따른 검사에 필요한 최소량의 식품등의 무상 수거

다. 영업에 관계되는 장부 또는 서류의 열람

② 식품의약품안전처장은 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 제1항에 따른 출입·검사·수거 등의 업무를 수행하면서 식품등으로 인하여 발생하는 위생 관련 위해방지 업무를 효율적으로 하기 위하여 필요한 경우에는 관계 행정기관의 장, 다른 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 행정응원(行政應援)을 하도록 요청할 수 있다. 이 경우 행정응원을 요청받은 관계 행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 특별한 사유가 없으면 이에 따라야 한다.

③ 제1항 및 제2항의 경우에 출입·검사·수거 또는 열람하려는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표 및 조사기간, 조사범위, 조사담당자, 관계 법령 등 대통령령으로 정하는 사항이 기재된 서류를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 한다.

④ 제2항에 따른 행정응원의 절차, 비용 부담 방법, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

##### 나. 식품위생감시원

제32조(식품위생감시원) ① 제22조제1항에 따른 관계 공무원의 직무와 그 밖에 식품위생에 관한 지도 등을 하기 위하여 식품의약품안전처(대통령령으로 정하는 그 소속 기관을 포함한다), 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도(이하 "시·도"라 한다) 또는 시·군·구(자치구를 말한다. 이하 같다)에 식품위생감시원을 둔다.

② 제1항에 따른 식품위생감시원의 자격·임명·직무범위, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제33조(소비자식품위생감시원) ① 식품의약품안전처장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품위생관리를 위하여 「소비자기본

법」 제29조에 따라 등록한 소비자단체의 임직원 중 해당 단체의 장이 추천한 자나 식품위생에 관한 지식이 있는 자를 소비자식품위생감시원으로 위촉할 수 있다.

② 제1항에 따라 위촉된 소비자식품위생감시원(이하 "소비자식품위생감시원"이라 한다)의 직무는 다음 각 호와 같다.

1. 제36조 제1항 제3호에 따른 식품접객업을 하는 자(이하 "식품접객영업자"라 한다)에 대한 위생관리 상태 점검

2. 유통 중인 식품등이 표시기준에 맞지 아니하거나 허위표시 또는 과대광고 금지 규정을 위반한 경우 관할 행정관청에 신고하거나 그에 관한 자료 제공

3. 제32조에 따른 식품위생감시원이 하는 식품등에 대한 수거 및 검사 지원

4. 그 밖에 식품위생에 관한 사항으로서 대통령령으로 정하는 사항

(3~5조 생략)

⑥ 소비자식품위생감시원이 제2항 제1호의 직무를 수행하기 위하여 식품접객영업자의 영업소에 단독으로 출입하려면 미리 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장의 승인을 받아야 한다.

⑦ 소비자식품위생감시원이 제6항에 따른 승인을 받아 식품접객영업자의 영업소에 단독으로 출입하는 경우에는 승인서와 신분증을 표시하는 증표 및 조사기간, 조사범위, 조사담당자, 관계 법령 등 대통령령으로 정하는 사항이 기재된 서류를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 한다.

⑧ 소비자식품위생감시원의 자격, 직무 범위 및 교육, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

## 2. 한국소비자원의 식품안전실태 조사절차

소비자원의 식중독균 검출제품 시료채취 과정<sup>1)</sup>

| 시간                | 업무절차                     | 비고                     |
|-------------------|--------------------------|------------------------|
| '17. 7. 16.       | • 밀폐용기, 시험용 장갑 멸균 (UV살균) | • 식약처와 동일              |
| '17. 7. 17. 12:31 | • 시료구입 및 영수증 확보 (2인 1조)  | • 식약처는 <u>무상수거증</u> 발급 |
| '17. 7. 17. 12:34 | • 저온 아이스박스(차량용 냉장고) 보관   | • 식약처와 동일              |
| '17. 7. 17. 16:10 | • 시험검사 의뢰(식약처 공인시험기관)    | • 식약처와 동일              |

1) 한국소비자원 '햄버거 안전실태 조사 관련 설명자료' p.2



## **토론5.**

**임영태 / 한국프랜차이즈산업협회 사무총장**

### **MEMO**

