

2026

서울시 잇다푸드뱅크

위생 매뉴얼

2026년도
서울시 잇다푸드뱅크
위생 매뉴얼

서울시잇다푸드뱅크 위생 매뉴얼

본 매뉴얼은 서울시 잇다푸드뱅크 사업을 운영함에 있어 실무자가 식품 위생에 관한 전반적인 내용을 올바로 이해하고 준수함으로써 사업의 내실화와 사업목표를 달성할 수 있도록 「식품등 기부활성화에 관한 법률」, 「식품위생법」, 보건복지부에서 제시한 [기부식품등 위생매뉴얼]을 근거로 제작됨.

Copyright © 202512, 서울잇다푸드뱅크센터

이 책은 서울잇다푸드뱅크센터가 발행한 것으로
본 센터의 허락 없이 이 책의 일부 또는
전체를 복사하거나 전재하는 행위를 금합니다.

목차 Contents

I. 서울시잇다푸드뱅크 위생관리 시스템

1. 사업개요	3
2. 푸드뱅크·마켓 위생사의 업무	3
3. 위생 실태조사 및 컨설팅	3
4. 기부식품 안전관리	3
5. 종사자 위생교육	4
6. 관련 자료 개발 및 보급	4
7. 사고 발생 시 대응 체계	4
8. 식중독 미생물별 예방 요령	6

II. 기부식품 위생관리 기준

1. 목적	13
2. 기본방침	13
3. 기부식품 위생관리 3대 원칙	14
4. 개인위생	15
5. 식품 검사 방법	18
6. 기부식품 보관 및 유통	22
7. 시설 및 설비 관리	28
8. 정보제공	32
9. 건강기능식품	33
10. 소분식품	34
11. 해충 관리	37
12. 이물 관리	39
13. 기부물품 폐기	41
14. 집단급식소 예비식 관리	44

III. 감염병 상황시 푸드뱅크· 마켓 위생 관리

1. 감염병의 이해	49
2. 감염병의 대응 프로세스	50
3. 시설 관리	50
4. 종사자 관리	51
5. 이용자 관리	52
6. 감염병 발생 시	53
7. 사후관리	54

IV. 자주 묻는 질문

V. 각종 서식

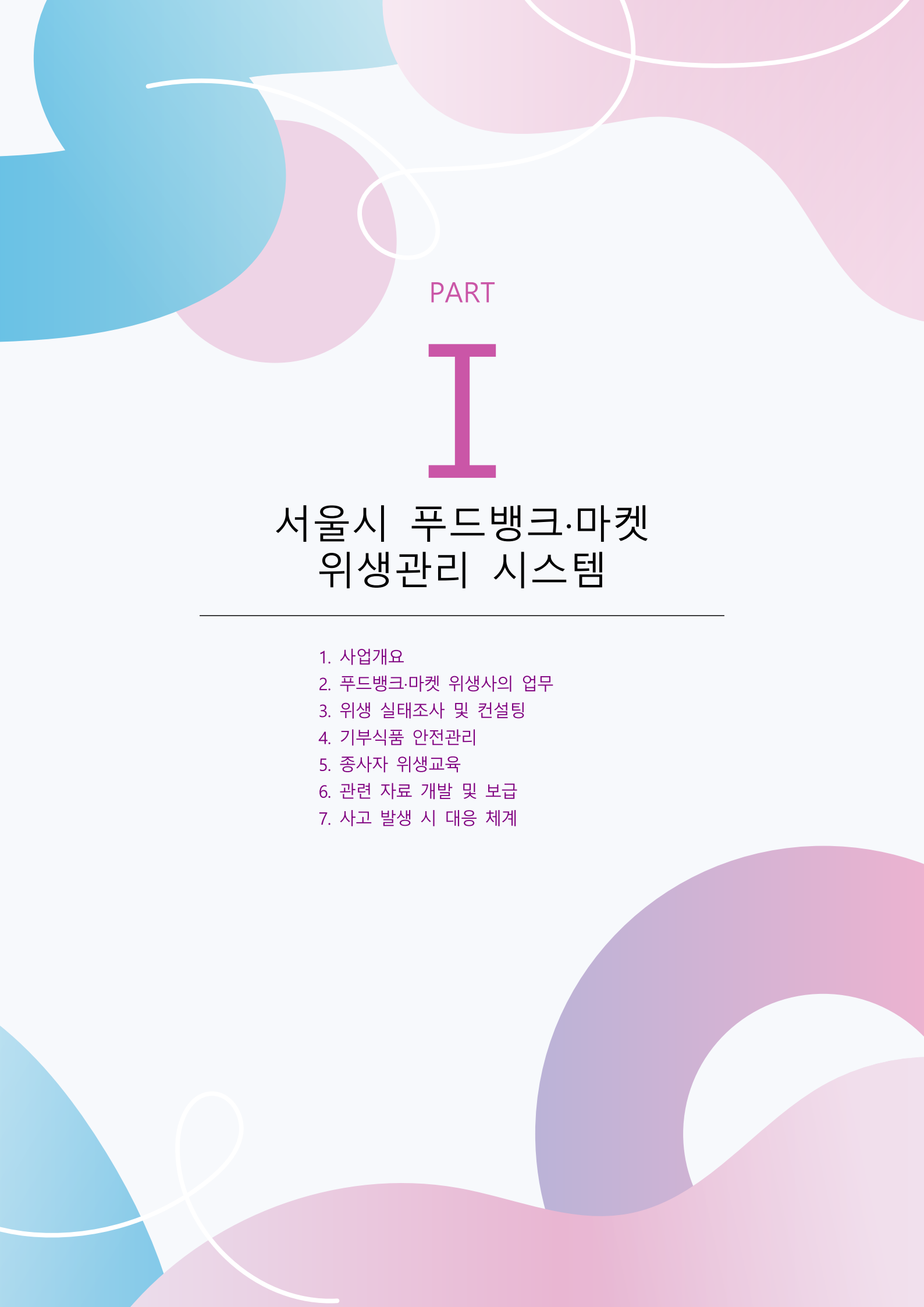
1. 위생지도점검 및 시설물 안전점검표	63
2. 냉장·냉동(창)고 온도관리 기록대장.....	67
3. 창고 물품 관리표	68
4. 물품 현황 및 재고 관리표	69
5. 매장 소비기한/제조일자 안내표 ...	70
6. 기부물품 폐기 관리대장	71
7. 위생 점검 일지	72
8. 기부식품(조리식품,식재료)검수일지	73
9. 쌀 소분 라벨.....	75

VI. 참고 자료

1. 식중독예방 '손보구가세'요 79
2. 식재료 검수 및 보관관리 80
3. 조리식품 섭취 주의사항 81
4. 해충 종류에 따른 특징 82
5. 재활용가능자원의 분리수거 등에
 관한 지침 90
6. 감염병의 종류 96
7. 미생물검사 의뢰 가능 품목 97

VII. 관련법률

1. 식품위생법 101
2. 서울특별시 식품등 기부 활성화에
 관한 조례 106
3. 식품위생법 개정 및 신설 111



PART

I

서울시 푸드뱅크·마켓 위생관리 시스템

1. 사업개요
2. 푸드뱅크·마켓 위생사의 업무
3. 위생 실태조사 및 컨설팅
4. 기부식품 안전관리
5. 종사자 위생교육
6. 관련 자료 개발 및 보급
7. 사고 발생 시 대응 체계

I

서울시 잇다푸드뱅크·마켓 위생 관리 시스템

1 사업개요

서울시잇다푸드뱅크의 위생관리 시스템을 구축하여 기부식품의 안전을 확보하고 종사자의 위생 관리 능력을 향상시켜 신선식품의 기부를 활성화 하고자 함

2 푸드뱅크·마켓 위생사의 업무

- 서울잇다푸드뱅크센터 및 서울시 기초 푸드뱅크·마켓에 관한 전반적인 위생관리 및 관련 종사자 위생교육

3 위생 실태조사 및 컨설팅

- 서울잇다푸드뱅크센터에서 연 1회 이상 기초 푸드뱅크·마켓 위생 실태조사 실시
- 컨설팅은 위생 실태조사 결과 미흡 또 특이조건이 발생하여 담당 위생사가 필요하다고 판단한 사업장에 한해 실시

4 기부식품 안전관리

- 서울잇다푸드뱅크센터에 입고된 위생상의 안전성이 의심되는 식품 및 신규 신선식품은 서울잇다푸드뱅크센터 위생검사실에서 샘플검사 실시
- 기초 사업장에서 기부식품 안전에 대한 의구심이 발생할 때 샘플검사를 요청할 수 있음
- 샘플검사 요청 시에는 즉시 샘플을 채취하여 4시간 이내에 검사를 실시하고 샘플을 바로 채취하기 어려울 시에는 샘플을 냉동 보관하여 3일 내에 검사를 실시하도록 함
- 서울잇다푸드뱅크센터에서 샘플검사가 어려울 시에는 외부기관에 의뢰하여 검사 진행
- 서울잇다푸드뱅크센터의 샘플검사 후 3일 이내 검사결과를 통보하여 식품사고를 방지하도록 함
- 검사 결과 부적합 시 다음과 같이 조치하도록 함



5 종사자 위생교육

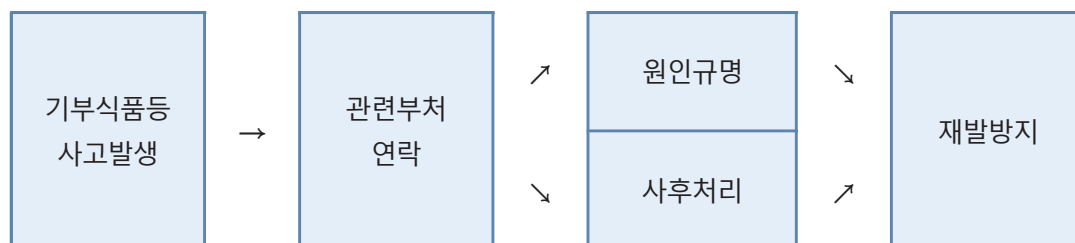
- 위생교육은 '기부식품등 제공사업'의 의무교육으로 모든 종사자가 연 1회 이상 필수적으로 수강해야 함
 - * 교육훈련 대상: 전담인력 및 3개월 이상 고정적으로 업무를 수행하는 보조인력
- 연 1회 이상 위생교육을 실시하여 모든 실무자가 이수 할 수 있도록 함
- 보조인력 및 신규 입사자 등 위생교육을 수강하지 못한 경우 기부식품등 제공사업 온라인 강의 수강 가능
 - * 주소: <https://essn.kohi.or.kr> 한국사회복지협의회 e-아카데미

6 관련 자료 개발 및 보급

- 서울잇다푸드뱅크센터에서 위생 관련 유인물을 제작하여 배포
- 마켓 매장 내 식중독 예방 유인물을 비치하여 이용자에게 정보 제공
- 기부자에게도 주기적으로 정보지를 제공하여 위생사고 방지

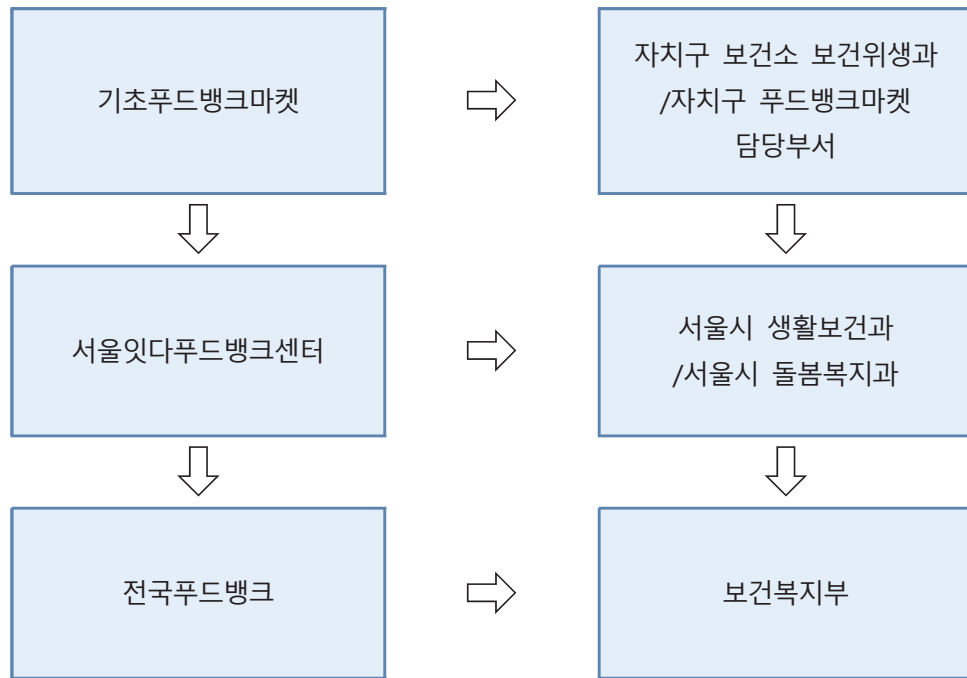
7 사고 발생 시 대응 체계

가. 처리방법



나. 연락체계

- 기초 사업장에서 기부식품등 사고 발생 시 즉시 관할 보건소와 자치구 담당부서 및 서울잇다푸드뱅크센터에 연락하여 원인 규명과 사후조치를 하도록 함
- 위급 시 빠른 대처를 위해 관련 부처 연락처를 기재하여 부착하도록 함
 - 자치구 담당부서 및 보건소, 인근 병원 등



다. 원인규명

- 사고 발생 시 관할 보건소 및 자치구 담당 부서와 협조하여 원인규명
- 원인규명을 위하여 광역지원센터에서 샘플을 채취하거나 전량수거 할 수 있음
- 시군구 담당자 및 사업자는 조치계획에 따라 사고에 대한 조치와 조치결과 보고서(발생 원인, 피해조치 사항, 재발방지 등)를 작성해 시도 담당 부서 및 보건복지부(사회서비스자원과)에 신속 보고

라. 이용자 보호

- 기부물품의 이상으로 사고가 발생 시 해당 물품의 배분을 즉각 중단하고 이미 제공된 물품의 경우 이용자 추적관리
- 사고 발생 시 병원 이송 등의 즉각적인 조치를 취하여 추가 피해 방지

마. 생산물배상책임보험증권

- 「식품등기부활성화에 관한 법률」 제9조 '이용자보호'와 관련하여 전국지원센터에서 생산물책임보험증권에 가입, 운영하고 있음

- 담보내용 : 기부식품 등 제공사업 지침에 명시된 식품 및 생활용품
- 보장내용 : 푸드뱅크·마켓에서 제공한 기부식품의 취식 및 생활용품 사용으로 인하여 생긴 신체손해 등
- 보상한도 : 당해연도 약관 확인

바. 재발방지

- 식품변질 및 생활용품으로 인한 사고가 발생하지 않도록 이용자 안내 및 종사자 위생 수칙 준수

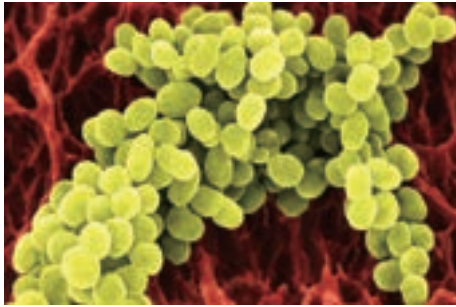
사. 행정사항

- 시군구 담당자 및 사업자는 조치계획에 따라 사고에 대한 조치와 조치결과 보고서(발생 원인, 피해조치 사항, 재발방지 등)를 작성해 시도 담당 부서 및 보건복지부(사회서비스자원과)에 신속 보고
- 전국푸드뱅크 및 서울잇다푸드뱅크센터는 기부식품의 위생적인 모집·관리 및 제공을 위해 관능검사기법 등을 수집·연구 및 보급 강구

8 식중독 미생물별 예방 요령

가. 황색포도상구균

- 원인 식품: 일반적으로 곡류 및 가공품, 복합조리식품, 유제품 등에서 가장 많이 발생
- 예방: 원료 오염을 방지하고 식품을 충분히 가열한 후 신속히 섭취하며, 화농성 상처가 있는 사람은 식품 제조·조리에 참여하지 않도록 하여야 함

황색포도상구균	
	
특징	- 독소를 생성하여 식중독 유발 - 독소가 생성되면 가열(100℃)하여도 파괴되지 않음 - 건조한 상태에서도 생존
오염원	- 사람 또는 동물의 피부와 점막에 널리 분포 - 화농성 질환자가 취급·준비한 음식물
증상	- 발병(잠복)시기: 1~5시간(평균 3시간) - 증상: 구토, 복통, 설사, 오심
예방법	- 개인 위생관리 철저(손씻기) 및 위생장갑 사용 - 화농성 질환자의 음식물 조리나 취급 금지

나. 살모넬라균

- 원인 식품: 식육과 난류가 가장 큰 원인. 이 재료들은 많이 활용되어 식중독 발생사례는 특정식품에 국한되지 않고 다양함
- 예방: 오염 우려가 있는 음식물에 대하여 가열 조리를 철저히 하여야 함

살모넬라균	
	
특징	- 토양이나 물에서 장시간 생존가능 - 건조한 상태에서도 생존
오염원	- 사람·가축의 분변, 곤충 등에 널리 분포 - 계란, 식육류와 그 가공품
증상	- 발병(잠복)시기: 8~48시간(균종에 따라 다양) - 증상: 구토, 복통, 설사, 발열
예방법	- 계란, 생육은 5℃ 이하로 저온 보관 - 조리에서 사용된 기구 등은 세척·소독하여 2차 오염 방지 - 육류의 생식을 자제하고, 74℃, 1분 이상 가열조리

다. 리스테리아 모노사이토제네스균

- 원인 식품: 축산 식품을 부적절하게 취급하였거나 소독처리 하지 않은 물을 식품 제조·취급 시 오염됨.
- 예방: 저온상태, 고염농도에서도 적응·생장이 가능. 오염되었을 경우 예방이 매우 어려우므로 식품 제조단계에서의 균의 오염 방지 및 제거가 가장 최선의 방법이다. 식육이나 생선류는 다른 식품과 분리하여 보관하여 교차 오염 방지에 주의하여야 한다.

리스테리아 모노사이토제네스균	
	
특징	- 저온에서도 생장 가능 - 임산부에게 조산 또는 사산 유발 가능
오염원	- 미살균 우유나 연성치즈, 생육(닭고기, 쇠고기) 생선류(훈제연어 포함)
증상	- 발병(잠복)시기: 9~48시간(위장관성)/ 2~6주(침습성) - 증상: 발열, 근육통, 오심, 설사
예방법	- 미살균 우유 섭취 금지 - 5℃ 이하로 관리 철저 - 식육, 생선류는 충분히 가열 조리 - 임산부는 연성치즈, 훈제 또는 익히지 않은 해산물 섭취 자제

PART

II

기부식품 위생관리 기준

1. 목적
2. 기본방침
3. 기부식품 위생관리 3대 원칙
4. 개인위생
5. 식품 검사 방법
6. 기부식품 보관 및 운반
7. 시설 및 설비 관리
8. 정보제공
9. 건강기능식품
10. 소분식품
11. 해충
12. 이물 관리
13. 기부물품 폐기
14. 집단급식소 예비식 관리

II

기부식품 위생관리 기준

1 목 적

기부식품 제공사업자 등을 통해 전달되는 기부식품의 안전성을 확보하여 식품사고를 사전에 예방하고, 선의의 식품기부자를 보호하며, 이용자가 안심하고 기부식품을 이용하도록 기부식품의 위생관리 기준을 마련하고자 함.

2 기본방침

가. 기부식품 입고 검사 실시

- 기부식품에 대하여 입고 검사를 실시하고, 수량이 많은 경우 표본을 추출하여 내용물을 확인한 후 이용자에게 제공
- 입고 검사를 철저히 하여 식품을 제공받은 이용자들이 불쾌감을 느끼지 않도록 함

나. 기부식품의 안전성이 의심될 경우 즉시 폐기

- 입고검사 결과 식품의 안전성이 의심될 경우, 즉시 폐기처리
- ※ 입고검사 및 폐기 기준은 5. 식품 검사 방법 및 12. 기부물품 폐기 참고

다. 기부식품의 위생관리 책임자 지정 및 전문가 도움 요청

- 제공자 및 사업자는 기부식품에 대하여 위생관리책임이 있으며, 동 임무를 직접 수행하기 어려운 경우에는 전담자를 지정하고, 식품위생관리에 대한 교육을 받음
- 신규 사업 진행 등 식품위생 안전관리 등에 관한 전문지식이 필요할 경우 전문가에게 자문을 요청하도록 함

라. 폐기대상 식품이 기부된 경우도 기부자에 대한 예의 준수

- 폐기대상 식품의 기부가 고의 또는 중대한 과실이 아닌 경우, 선의의 기부자가 지속적으로 식품기부에 참여하도록 예우 갖추

3 기부식품 위생관리 3대 원칙

가. 청결의 원칙

- 1) 식약처에서 고시한 식품의 기준 및 규격에 부합하는 기부식품이더라도, 보관 및 유통 등 과정에서 위생관리가 미흡할 경우 미생물 오염과 증식으로 인한 식품안전사고의 위험이 있음
- 2) 「청결」은 식품을 포함하여 설비, 기구, 식품 취급자 등 식품과 접촉 가능한 모든 것의 청결을 의미함
- 3) 특히, 기부식품 제공에 있어 식품취급자인 제공자와 식품의 취급 장소인 기초 푸드뱅크·마켓의 청결 유지가 매우 중요함

나. 신속의 원칙

- 1) 생물학적 위해요소에 의한 식품 등의 안전사고를 예방하기 위해서는 기부식품을 신속하게 처리·관리하여야 함
 - 기부식품은 가능한 한 빠른 시간 내에 배급·취식하여야 하며, 일정기간의 보관이 필요한 식품은 6. 가. 식품의 일반 보관기준 및 6. 나. 식품별 보관기준에 따라 보관하여야 함
 - 가공식품의 경우 식품유형은 제품설명서에 표기되어 있음
- 2) 여름철에 식중독을 일으키기 쉬운 6. 나. 4) 조리 식품에 해당하는 기부식품은 입고 후 반드시 냉장 또는 냉동 보관하고 상온(15~25℃) 보관 시 2시간 이내, 특히 하절기에는 1시간 이내에 소비하여야 함

다. 냉각 또는 가열의 원칙

- 1) 식중독을 일으키는 병원성 미생물의 생육 최적온도는 28 ~ 40℃ 범위에 있으며, 생육 가능 온도는 5℃에서부터 60℃까지 광범위함
- 2) 냉장 및 냉동보관 식품은 그 기준을 엄격히 준수하여 미생물 증식을 억제할 수 있도록 하여야 함
- 3) 가열 섭취가 필요한 식품은 이용자에게 제공 시 해당 사실을 반드시 안내하여야 함 (예) 육류, 가금류, 달걀 등은 내부까지 충분히 가열·조리(중심온도 75℃, 1분 이상)

4 개인위생

가. 건강진단

- 1) 대상 : 기부식품등 제공사업자 및 지원센터 전담인력 및 보조인력
 - 전담인력 : 정규직, 계약직(주 40시간 이상) 등 업무를 전담 수행하는 인력
 - 보조인력 : 자원봉사자(평균 주 10시간, 3개월 이상) 및 겸직인원, 공공근로, 사회복무요원 등(3개월 이상) 업무를 보조 수행하는 인력
- 2) 항목 : 장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵
- 3) 횟수 : 매년 1회
 - 건강진단의 유효기간은 1년으로 하며, 직전 건강진단의 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 기산
 - 기존 종사자: 건강진단은 유효기간 만료일 전후 각각 30일 이내에 실시
 - 신입 담당자, 보조인력 포함
: 근무시작 1주일 내 검사 실시(단, 검사결과가 나오기 전까지 식품 취급 불가)
- 4) 근거 : 「식품위생법」 제40조, 「식품위생법 시행규칙」제49조
 - ① 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.
 - ② 제1항에 따라 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 한다.
 - ③ 제1항에 따른 건강진단은 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에서 정하는 바에 따른다.

건강진단 항목 (제2조제1항 관련)

「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」[별표]

대상	건강진단 항목
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외한다.	1. 장티푸스 2. 폐결핵 3. 파라티푸스

나. 손 씻기

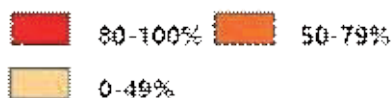
- 1) 손 씻기 만으로도 다양한 식중독 예방이 가능하므로 올바른 방법으로 자주 손을 씻도록 함

■ 손을 씻어야 하는 상황

- 출근한 직후
- 작업을 시작하기 전
- 생선, 날고기 등 취급 후
- 코 풀거나 재채기 후
- 전화를 받은 후
- 머리카락이나 몸을 만진 후
- 소독제, 세척제 등을 만진 후
- 화장실 사용 후
- 씻어야 할지 망설여질 때

2) 올바른 손 씻기

- 잘 안 씻기는 부위 : 엄지손가락, 손가락 끝, 손가락 사이, 손바닥 손금부위



▲ 붉은 부분은 잘 안 씻기는 부위

○ 효과적인 손 씻기 방법

- 손과 팔에서 장신구 제거
- 손은 팔꿈치보다 낮게 위치함
- 손바닥, 손등, 손가락 사이사이를 30초 동안 문지름
- 충분한 양의 비누 사용
- 물을 알맞게 틀어 흐르는 물에 비누를 완전히 씻어냄
- 손톱은 항상 짧고 깨끗하게 유지함
- 손을 닦을 때는 가능한 종이수건 이용

○ 손 씻기 6단계



다. 작업 전 확인

1) 손 상처

손에 상처가 생기면 황색포도상구균의 오염 가능성이 있으므로 밴드나 고무골무 등을 부착하고 1회용 장갑을 착용하여 직접적으로 식품에 닿지 않도록 함

2) 건강상태

설사, 발열, 구토 등 식중독의 증세가 있는 경우 소분작업 등 공기 중으로 식품 오염이 될 수 있는 작업을 금지함

5 식품 검사 방법

가. 입고검사

1) 입고검사 기본사항

- 검사공간을 확보하고 작업대에는 온도계 등 필요한 장비를 갖추고 청결을 유지하여야 함
 - 검사장비, 검사지침 및 관리 규격 등의 비치 유무 확인
- 검사는 입고 즉시 실시하여야 하며, 부득이 늦어지는 경우 기부식품별로 정해진 냉장·냉동 온도에서 보관하여야 함
 - 계획에 따라 실제 운영·관리 되고 있는지 현장 기록 확인

2) 냉장·냉동식품 입고검사(식품군 전체)

- ① 6. 나. 식품별 보관기준에 따라 정해진 보관 온도로 입고되었는지 확인
 - 정해진 보관 온도로 입고되지 않았을 경우, 특히 냉동식품이 해동되었을 경우 부적합으로 판정하여야 함
- ② 5. 나. 2) 식품별 관능검사기준에 따라 관능검사 진행
- ③ 위 ①·②의 결과에 따라 적합·부적합 여부 판정

3) 자연 농·수·축산물 입고검사(농·수·축산물을 단순 처리한 식품 포함)

- ① 5. 나. 2) 식품별 관능검사기준에 따라 관능검사 진행
- ② 위 ①의 결과에 따라 적합·부적합 여부 판정

4) 가공식품 입고검사

- ① 다음과 같이 입고검사 진행

가공식품 입고검사

포장 검사	내포장용기의 훼손 및 팽창(통조림) 유무 확인
표시 확인	소비기한 및 유통 온도 확인
내용물 확인	포장 용기가 투명한 식품의 경우, 본래의 색깔 및 성상의 변질이 있는지 확인 ※ 분말제품이 습기에 의해 덩어리지는 현상 등

② 가공식품 중 완전 포장된 식품이 아닌 경우 5. 나. 2) 식품별 관능검사기준에 따라 관능검사 진행

(예: 판 두부, 판 묵, 시장 제면소에서 생산한 건면 등)

③ 위 ①·②의 결과에 따라 적합·부적합 여부 판정

5) 조리식품 입고검사(※ 식품접객업소, 집단급식소에서 조리 후 기부된 식품)

① 소비기한이 없는 제과·제빵류 및 떡류는 5. 나. 2) 식품별 관능검사기준 중 '가공식품'을 참고하여 관능검사 진행

② 급식 및 반찬류는 이마·이취·이물(곰팡이 포함)확인

③ 위 ①·②의 결과에 따라 적합·부적합 여부 판정

6) 입고검사 후 부적합 식품의 처리

○ 1), 2), 3)에 따라 입고검사 결과 해당 식품이 제공에 부적합하다고 판단될 경우 12. 기부물품 폐기를 참고하여 폐기절차 진행

○ 폐기처분 된 식품에 대해서는 기록 및 관리가 유지되어야 함

7) 입고검사 후 적합 식품의 처리

○ 1), 2), 3) 입고검사 결과 해당 식품이 제공에 적합하다고 판단될 경우「서울시 푸드뱅크·마켓 업무 매뉴얼」에 따라 제공절차 진행

나. 관능검사

1) 관능검사

○ 사람이 미각, 시각, 후각, 청각, 촉각 등의 감각을 이용하여 식품의 특성을 평가하는 방법

○ 다음 식품의 입고검사 시 관능검사 실시

- 냉장·냉동식품
- 자연 농·수·축산물(이를 단순 처리한 식품 포함)

- 가공식품 중 포장 용기가 투명하여 내부를 확인할 수 있는 것
- 가공식품 중 완전 포장된 식품이 아닌 것

2) 식품별 관능검사기준

○ 냉장·냉동식품

변색 확인	장기간 냉장·냉동 보관과 부주의한 관리로 식재료의 색상이 변색
이취 전이	장기간 냉장·냉동 보관 및 부주의한 관리로 이취가 생성
결빙 확인	냉장·냉동보관이 일정하게 이루어지지 않아서 결빙 발생 및 식재료의 손상 초래
분리 확인	장기간의 냉장·냉동 보관과 부주의한 관리로 식재료의 분리 발생

○ 농·수·축산물

식품의 종류	식 별 요 령		
	양호	보통	불량
가금육 (닭고기류)	탄력이 있고 살이 단단함.	-	이상한 냄새가 나고 끈적거리거나 어두운 색을 띰.
식 육	쇠고기는 선홍색을 띠고 탄력이 있음. 돼지고기는 지방의 색이 희고 탄력이 있으며, 살코기는 옅은 분홍색을 띰.	-	검은색, 초록색, 보라색 등의 얼룩이나 반점이 있음. 이상한 냄새가 나고 탄력이 없음.
어류 (냉동생선은 해동 후)	살이 단단하고 비린내가 나지 않음.	냄새가 비릿해짐.	물에 뜸.
	비늘이 피부에 잘 붙어 있으며, 어종 특유의 색깔과 싱싱한 광택을 띰.	탄력성이 조금 떨어짐.	몸체는 탄력이 없고 흐물흐물함.
	눈은 돌출하였고, 혈액의 침출이나 혼탁이 없음.	눈은 돌출하지 않고 약간 혼탁함.	눈은 들어가고 현저하게 혼탁하거나 떨어져나가고 있음.
	아가미는 선홍색임.	아가미는 선명하지 못하고 소량의 점착물이 있음.	아가미는 암록색이고, 불쾌한 냄새가 남.
	배부분을 누르면 탱탱함.	복부가 약간 무르기 시작함.	복부는 주저앉고, 물렸음.
	살색이 투명하고, 살을 뼈에서 발라내기 어려움.	살은 약간 불투명하고 혈관도 약간 불투명함.	살은 뿌옇고 혼탁함.
계 란	껍질표면이 까실까실하고, 광택이 없음.	-	깨보면 난백이 퍼짐.
	흔들었을 때 소리가 나지 않음.	-	흔들었을 때 소리가 남.
	전등빛에 비추면 밝고 투명함.	-	전등 빛에 비추면 어둡게 보임.
채소류	광택이 있고, 싱싱함.	벌레가 먹거나 상처가 있어도 그 부분을 잘라내면 싱싱함.	잎이 시들고 탄력이 없음.
콩나물, 숙주류	조각이 단단함.	-	수분이 너무 많고, 내용물을 눌러보았을 때 조각이 쉽게 문드러짐.

○ 가공식품

식품의 종류	식 별 요 령
진공 포장된 제품 (햄, 소시지, 국수류 등)	포장지와 내용물이 한꺼번에 압축되어 있어야 하는 제품이 포장과 내용물이 분리되어 있을 경우는 포장상태가 불량하거나 이미 이물질이 발생하여 포장상태가 변화한 것으로 소비기한 이전 제품이라도 부패하였을 가능성이 큼.
콩제품 (두부류)	표면에 점액이 있고 겉면이 분홍빛을 띠. 특히, 부패도가 높을수록 악취가 심함.
포장된 국수류 (냉면, 쫄면, 가는 국수류 등)	내용물에 곰팡이가 피거나 내용물간에 흰 실 같은 이물질이 있으면 상한 상태임.
음료수류	페트병에 들어있는 경우 흔들어 햇빛에 비추어보았을 때 이물질이 들어있지 않아야 함. 단, 제조상 자체 역기스(내용물)가 들어있는 종류는 제외. (오렌지 주스, 파인애플 주스, 토마토 주스 등 주로 페트병 제품보다 고가격 제품들임)
캔 류	부풀어 있거나 심하게 찌그러져 있는 경우에는 유의하여야 함. - 찌그러진 부분으로 공기 등 이물질 유입 가능
우유, 요구르트 등	상하면 시큼한 냄새가 남.
수산가공품류 (어묵류, 게맛살류 등)	내용물이 서로 엉겨서 덩어리져 있는 것은 상하기 시작하는 초기 단계를 의미하므로 반드시 조리해서 먹어야 함.
초콜렛	본래의 갈색에서 색이 흐려져 있고, 색이 고르지 않으며 부분적으로 흰 빛깔의 다른 느낌을 주며, 대체로 원래보다 심하게 건조되어 있음.
어묵류	포장지와 내용물간에 가는 실 같은 이물질이 발생되어 있고, 미끈미끈한 점액이 생겨있음.
유당처리제품 (도너츠, 튀김만두, 튀긴 과자류 등)	기름에 튀긴 가공품류의 색이 너무 진한 갈색을 띠는 것은 산화.부패된 기름에 튀긴 것으로 식중독 및 노화의 원인이 됨.
냉동가공품 (돈까스, 만두류 등)	내용물이 서로 엉겨있는 것은 해동과 냉동을 반복한 것으로 제품의 안전성이 저하된 것임.
탄수화물가공제품 (빵류, 떡류 등)	제품의 한부분에 곰팡이가 핀 경우에 전량 폐기토록 함. 이미 제품 전체에 곰팡이 포자가 퍼져있는 상태이므로 곰팡이만 떼어내고 먹는 것은 위험함.

다. 미생물검사

○ 미생물검사는 서울잇다푸드뱅크센터 위생검사실에 의뢰

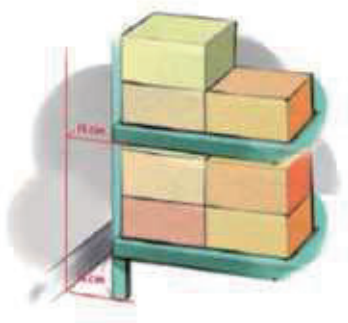
※ VI. 7. 미생물검사 의뢰 가능 품목 참고

6 기부식품 보관 및 유통

가. 사업장 창고 내 보관

1) 일반기준

- 모든 식품은 위생적으로 취급하여 보관하여야 함
- 식품의 적정 품질을 유지하기 위해서는 6. 나. 식품별 보관기준을 참고하여, 입고되는 대로 적정 온도 및 조건에서 보관하여야 함
- 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 15cm 이상 거리를 두고 선반을 구비하기 어려울 시에는 팔레트 위에 식품을 적재



- 식품과 비식품은 구분하여 보관·세척제, 소독제 등은 별도로 보관하여 침출액이 식품에 닿지 않도록 함



- 소비기한이 보이도록 보관하며, 동일한 제품의 경우 소비기한이 가까운 일자부터 제공
- 대용량 제품을 나누어 보관하는 경우 제품명과 소비기한을 반드시 표시
- 부적합한 식품은 명확하게 표시하여 정상제품과 분리하여 보관·소비기한 경과·불량·파손·표시사항이 훼손된 식품 등

2) 냉장·냉동 보관관리

- 냉장·냉동고 보관의 경우 교차오염을 방지하기 위해 위에서부터 조리음식, 가공식품, 채소, 생선, 육류, 가금류 등의 순서로 진열
- 공기순환이 잘 되도록 냉장·냉동고의 벽 천장, 바닥과 공간을 두어 적재할 수 있도록 함

나. 식품별 보관기준

1) 일반기준

- 모든 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 위생적으로 취급하여 보존 및 유통하여야 하며, 그 보존 및 유통 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다.
- 식품을 보존 및 유통하는 장소는 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
- 식품은 직사광선이나 비.눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 혼입 또는 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 한다.
- 식품은 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 함께 보존 및 유통하지 말아야 한다.
- 식품은 제품의 품질에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다.

2) 보존 및 유통(운반)온도

- 식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하여야 하며, 따로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우 직사광선을 피한 실온에서 보존 및 유통하여야 한다.
- 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보존 및 유통하여야 한다.
- 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~35℃, 상온제품은 15 ~25℃, 냉장제품은 0 ~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만 아래의 경우 그러하지 않을 수 있다.
 - ① 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다)에게 운반하는 경우 -18℃를 초과할 수 있으나 이 경우라도 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.
 - ② 염수로 냉동된 통조림제조용 어류에 한해서는 -9℃ 이하에서 운반할 수 있으나, 운반시에는 위생적인 운반용기, 운반덮개 등을 사용하여 -9℃ 이하의 온도를 유지하여야 한다.

- 아래에서 보존 및 유통온도를 규정하고 있는 제품은 규정된 온도에서 보존 및 유통 하여야 한다.

	식품의 종류	보존 및 유통 온도
①	㉓ 원유 ㉔ 우유류·가공유류·산양유·버터유·농축유류·유청류의 살균제품 ㉕ 두부 및 목류(밀봉 포장한 두부, 목류는 제외) ㉖ 물로 세척한 달걀	냉장
②	㉗ 양념젓갈류 ㉘ 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15%이하인 제품 제외) ㉙ 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외) ㉚ 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육 가공품 중 굽거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외) ㉛ 알가공품(액란제품 제외) ㉜ 발효유류 ㉝ 치즈류 ㉞ 버터류 ㉟ 생식용 꿀 ㊱ 원료육 및 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물 ㊲ 신선편의식품(샐러드 제품 제외) ㊳ 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함) 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품	냉장 또는 냉동
③	㉔ 식육(분쇄육, 가금육 제외) ㉕ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) ㉖ 식육가공품(분쇄가공육제품 제외) ㉗ 기타식육	냉장(-2~10℃) 또는 냉동
④	㉔ 식육(분쇄육, 가금육에 한함) ㉕ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) ㉖ 분쇄가공육제품	냉장(-2~5℃) 또는 냉동
⑤	㉔ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) ㉕ 혼제연어 ㉖ 알가공품(액란제품에 한함)	냉장(0~5℃)
⑥	㉔ 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료 ㉕ 얼음류	-10℃ 이하

- 위 표의 ① ~ ⑤에도 불구하고 멸균되거나 수분제거, 당분첨가, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 식육가공품, 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류, 유청류, 발효유류, 치즈류, 버터류, 알가공품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있으며, 두부 및 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 제품운반 소요시간이 4시간 이내인 경우 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존 및 유통할 수 있다.
- 식용란은 가능한 0 ~ 15℃에서 보존 및 유통하여야 하며, 냉장된 달걀은 지속적으로 냉장으로 보존 및 유통하여야 한다.

3) 보존 및 유통방법

- 냉장제품, 냉동제품 또는 온장제품을 보존 및 유통할 때에는 일정한 온도 관리를 위하여 냉장 또는 냉동차량 등 규정된 온도로 유지가 가능한 설비를 이용하거나 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.
- 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.
- 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내 에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다.
 - ① 건포류나 건조수산물
 - ② 수분 흡습이 방지되도록 포장된 수분 15% 이하의 제품으로서 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동할 수 있도록 표시한 경우
 - ③ 1회에 사용하는 용량으로 포장된 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품이 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 경우
 - ④ 살균 또는 멸균 처리된 음료류와 발효유류 중 해당 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 제품(다만, 유리병 용기 제품과 탄산음료류는 제외)
 - ⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우
 - ⑥ ③ ~ ⑤에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ① ~ ②의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)
- 냉장식육은 세절 등 절단 작업을 위해 일시적으로 냉동 보관할 수 있다.
- 냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통

통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다.

- ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우
- ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우
- ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우
- 제조·가공업 영업자가 냉동제품을 단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉장제품에 구성재료로 사용하는 경우로서 해당 재료가 냉동제품을 해동한 것임을 표시한 경우에는 냉동제품을 해동하여 냉장제품의 구성 재료로 사용할 수 있다.(다만, 식육간편조리세트의 주재료로 구성되는 냉동식육은 제외)
- 냉동수산물을 해동 후 24시간 이내에 한하여 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 이 때 해동된 냉동수산물은 재냉동하여서는 아니된다.
- 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.
 - ① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우
 - ② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우
 - ③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우
- 생식용 굴은 덮개가 있는 용기(합성수지, 알루미늄 상자 또는 내수성의 가공용기) 등으로 포장해서 보존 및 유통하여야 한다.
- 과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입·저장·보존·운반 등을 하고자할 때에는 저장탱크(-5℃ 이하), 자사 보관탱크(0℃ 이하), 운반용 탱크로리(0℃ 이하)의 온도를 준수하고 이송라인 세척 등을 반드시 실시하여야 하며, 식품의 저장·보존·운반 및 이송라인 세척에 사용되는 재질 및 세척제는 식품첨가물이나 기구 또는 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 한다.

- 제품의 운반 및 포장과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보존 및 유통하여야 한다.
- 포장축산물은 다음 각 호의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.
- ① 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우
- ② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우
- ③ 즉석판매제조·가공업 영업자가 식육가공품 또는 치즈류를 나누어 판매하는 경우 (단, 통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품은 제외)

다. 기부식품의 유통

1) 유통(운반) 시 적재관리

- 공산품을 조리식품 및 농·축·수산물과 혼합하여 적재하지 않도록 하되, 부득이 혼합하여 적재하는 경우에는 공산품으로 인하여 조리식품 및 농·축·수산물이 오염되지 않도록 구분하여 적재
- 유통과정 중 용기가 파손되거나 이물이 혼입되지 않도록 주의
- 유통차량(지게차 포함), 유통도구 및 용기는 주기적으로 세척·소독을 실시하여야 하며, 유통 중 운반제품이 오염되지 않도록 주의

2) 냉장·냉동식품의 유통

- 냉장·냉동 유통 또는 보관이 필요한 식품의 경우에는 적정설비를 갖춘 유통차량 혹은 용기를 이용하여 유통 또는 보관하도록 함
- 냉장·냉동식품의 적정온도 유지를 위해 적재 전 예냉(냉장 0~5℃, 냉동 -18℃ 이하)을 실시하고, 각 제품별 정해진 보관기준에 따라 신속히 적재
 - 기준은 해당 제품의 표시사항에 보관방법을 참고함.

7 시설 및 설비 관리

가. 시설 및 설비의 일반 관리기준

1) 책임자의 지정

○ 기초 푸드뱅크·마켓의 위생관리 책임자 지정

- 해당 책임자는 매년 식품위생에 관한 교육을 이수하여야 하며, 기초사업장의 위생업무를 총괄할 수 있도록 함

○ 차량관리 책임자 지정

- 해당 책임자는 식품운반차량 관리 및 일지를 작성 및 관리해야함

2) 온도측정 장치의 관리

○ 건조창고 및 냉장·냉동시설 등의 온도측정 장치는 연1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 점검하여야 함

○ 점검의 결과는 기록 및 보관하여야 함

나. 보관창고

1) 건조창고

○ 창고의 온도는 1~35℃로 하고, 건조하고 서늘하게 유지해야 함

- 지하 등 습도가 높은 공간의 경우 곰팡이와 해충이 생길 수 있으므로 제습기 사용 권장

○ 방충·방서시설을 완비하여 해충의 유입을 차단

※ 10. 해충 항목 참고

2) 냉장·냉동(창)고

○ 내부 온도는 냉장 0~5℃, 냉동 -18℃ 이하 유지하여야 하며 이는 매일 오전과 오후(1일 2회)에 기록하고 이를 유지하여야 함

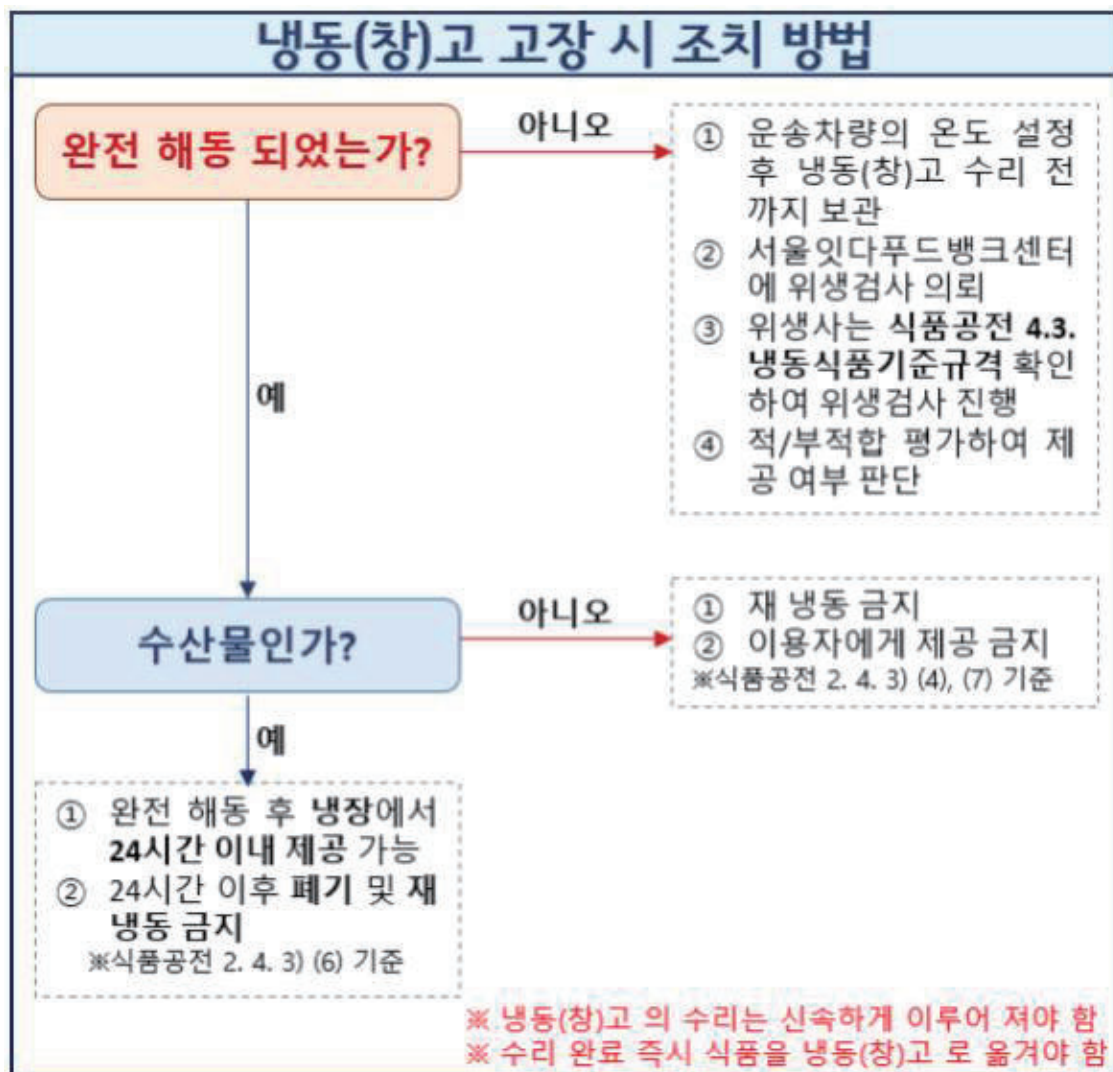
- 자동 기록되는 경우 기록된 온도를 위와 동일한 횟수로 확인
- 보관온도 기준이 별도로 정해진 식품을 보관할 경우에는 그 기준을 따름
- 출입문의 개폐를 고려하여 냉동고 -20℃ 이하, 냉장고 0~5℃를 유지하는 것이 바람직하며, 개폐는 신속하고 최소한으로 함

○ 온도감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 설치

○ 냉장·냉동(창)고 고장으로 인해 온도 유지가 불가할 경우 7. 나. 3) 냉동(창)고 고장 시 조치 방법 참고하여 대처하여야 함

- 주 1회 이상 청소를 하고 식품으로부터 유출된 침출액 등에 의해 더러워진 경우에는 그 때마다 청소 실시
 - 특히, 냉동고 문을 여닫을 때마다 조금씩 생기는 성에는 냉동고의 성능을 저하시키고 -18 °C를 유지하기 어렵게 함
- 시설의 청소는 모든 식품을 작업장 내에서 완전히 반출하거나 청소에 따른 오염을 방지할 수 있도록 조치한 후 실시
- 팔레트 위에 식품을 보관중인 경우 팔레트와 식품을 임시로 이동시킨 후 청소를 하고 팔레트가 더러운 경우 깨끗한 것으로 교체
- 리스테리아 등 병원성 미생물 성장을 억제하기 위하여 바닥 및 기구류 등은 가능한 건조 상태로 유지

3) 냉동(창)고 고장 시 조치 방법



다. 유통(운반)차량

1) 청결유지

- 관리는 7. 가. 2) 냉장·냉동(창)고의 원칙에 준하여 실시하며, 항상 청결하게 관리하여야 함.
- 청소는 배송 후 냉동·냉장 작동장치를 끈 후에 내부청소를 바로 하고, 내부 환기를 시켜 차 내부가 건조한 상태를 유지하도록 함
- 배송 시 식품 침출액이 배출되었을 경우 청소를 하도록 함

2) 정기적인 시설 온도 점검

- 운반차량은 냉장의 경우 0~5℃, 냉동의 경우 -18℃ 이하를 유지할 수 있어야 하며, 외부에서 온도변화를 확인할 수 있도록(임의조작이 방지된) 온도 기록 장치를 부착하여야 함
 - 온도기준이 별도로 정해진 식품을 운반할 경우 그 기준을 따름
- 온도측정 장치의 정상작동 여부 등을 주기적(1일1회)으로 확인·점검하고 문서로 유지(차량운행일지 작성)
- 온도측정 장치는 정기적으로(연 1회 이상) 검·교정 실시를 통해 정상적 가동여부 주기적 확인
- 온도감응 장치의 센서는 온도가 가장 높게 측정되는 곳에 위치하도록 설치

라. 자체 점검 방법

- 차량의 안전·위생관리 실태를 수시·주기적으로 자체 점검
- 정기점검은 분기별 1회 이상 실시
 - 주요점검 사항
 - ① 냉장·냉동시설 및 배송차량 청결여부(수시점검)
 - ② 냉장·냉동시설 및 배송차량의 적정보관온도 가동여부(수시점검)
 - ③ 냉장·냉동장치의 검·교정 여부(분기별점검)
 - ④ 배송차량 운행일지와 가맹점 검수일지 비교를 통한 서류 적정성 확인(수시점검)

마. 푸드마켓 매장

1) 청결유지

- 매장은 매일 청소하여 내벽 및 바닥에 먼지, 음식물찌꺼기, 곰팡이 등이 생기지 않도록 관리
- 매장 내 환풍기나 환기구 등의 청결과 작동여부를 확인

- 매장 내 박스 채 물건을 적재하는 것을 지양
- 매장 내에 손 세정제(손소독기)를 설치하여야 함
- 2) 진열관리
 - 물건 진열 시 식품과 비식품을 구분
 - 소비기한
 - 진열대에는 소비기한을 표시하고 동일제품이라도 소비기한이 가장 짧은 것을 표기
 - 소비기한이 짧은 식품을 먼저 진열하여 선입선출이 이루어지도록 함
 - 소비기한을 수시로 체크하여 소비기한이 지나지 않도록 관리
 - 보관온도
 - 보관온도가 정하여진 가공식품, 냉동포장육 등은 해당 보관기준에 따라 진열·제공하여야 하고, 별도로 정하여지지 않은 식품(농·임·수산물 등)은 「서울시 푸드뱅크·마켓 주요 식재료 검수도감」 또는 해당 매뉴얼의 6. 나. 식품별 보관기준을 준수하여야 함
 - 냉장·냉동 진열대에는 온도계를 설치하여야 하고, 냉장식품은 0~5℃, 냉동식품은 -18℃ 이하로 보관하여야 함
 - 다만, 신선편의식품, 훈제연어, 가금육(냉장)은 5℃ 이하 보관과 같이 온도기준이 별도로 정해진 식품을 보관하는 경우에는 그 기준을 따름
 - 냉장·냉동 진열대는 용량에 맞게 적재하여야 하며 주기적으로 세척·소독하여야 함(성에 제거 등)

바. 화장실

- 1) 바닥, 벽
 - 바닥, 바닥과 벽의 연결부 및 벽 하단부에 이물이 없도록 청소
 - 바닥, 바닥과 벽의 연결부, 벽 하단부의 갈라짐·파손·변색 여부 확인
- 2) 환기
 - 화장실의 냄새 등이 작업장과 반대 방향 쪽 외부로 배출되지 않도록 함
 - 환풍기, 환기구 등을 항상 청결하게 유지
 - 화장실 냄새가 심하게 나지 않도록 함
- 3) 기기 구비
 - 화장실 내에 손세척, 건조, 소독 등이 가능한 설비 구비

8 정보제공

가. 원산지 표기

- 매장 내 원산지 표시 대상 품목에 한하여 원산지를 표기
 - 가공식품의 경우 표시사항에 원산지가 표기되어 있음

원산지 표시대상

「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」 시행령 제3조

- 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소 등 산양 포함)
- 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용되는 쌀에 한함)
- 배추김치(배추, 고춧가루에 한함)
- 콩(두부, 콩비지, 콩국수에 사용되는 콩에 한함)
- 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게 및 참조기
- 다랑어, 아귀, 주꾸미

나. 섭취 시 주의사항 안내

- 아래에 해당하는 식품의 경우 이용자에게 주의사항(취식 전 확인, 소비기한 확인, 즉시 섭취 등) 안내
 - 조리식품: 식품접객업소·집단급식소 등에서 기부 받은 식품
예) 소비기한이 없는 빵류 및 떡류, 반찬류 등
 - 냉장·냉동보관 식품
 - 섭취 전 가열이 필요한 즉석조리식품
 - 소비기한이 임박한 식품
 - 건강기능식품
- 외관이 식품과 혼동되게 제작된 생활용품(삼푸, 린스, 주방세제 등)은 이용자가 취식하지 않도록 제품명과 안내문구 부착

※ 화장품법 개정(2021. 08. 17) ※

: 식품의 형태를 모방한 화장품은 진열 및 제공 금지

식품의 형태·용기·포장 등을 모방한 화장품은 제조·수입·진열·판매가 금지되었기 때문에 해당 제품을 기부 받거나, 이용자에게 제공하는 것 금지

9 건강기능식품

가. 건강기능식품

1) 정의

- 건강기능식품이란 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공)을 포함한다. 이하 같다)한 식품
- 건강기능식품은 질병을 예방하거나 치료하는 의약품이 아님

2) 일반 식품과의 차이

- 건강기능식품은 식품의약품안전처의 허가를 받은 식품으로 인증 마크 및 '건강기능식품'이라는 문구 존재
- '건강식품', '자연식품'과 같은 명칭과 다름
- 모든 건강기능식품에는 기능성원료의 '기능성'이 표기되어 있음

건강기능식품		일반식품
		
건강기능식품 마크	GMP 마크	HACCP(해썹) 마크

3) 유의사항

- 건강기능식품의 보관 시 보건위생상 위해가 없도록 보관하고, 냉장이 필요한 제품은 냉장 보관하여 관리하도록 함
- 포장된 완제품 형태로 제공하며 소분이 필요한 경우 소포장된 제품에 한해 나눠서 제공하도록 함
- 이용자가 제품포장지의 '기능정보표시', '영양정보표시'를 확인하고 '1회 분량' 및 '1일 섭취량'을 확인하여 적정량을 섭취할 수 있도록 안내
- 노약자, 임산부, 어린이, 의약품 복용자의 경우 건강기능식품 섭취 시 특히 주의가 필요
- 식품의약품안전처의 허가를 받은 건강기능식품인지 확인

10 소분식품

가. 재포장 및 소분 가능 품목

- 자연 농산물 혹은 이를 단순 처리한 제품
예) 자연 상태의 곡류, 서류, 두류, 채소류 및 과일류 등
- 자연 수산물 혹은 이를 단순 처리한 제품
예) 마른멸치, 마른 새우 등
 - 단, 냉동상태의 수산물을 녹여 소분하는 것은 지양하여야 함
 - 녹여서 소분하였을 경우 냉장상태로 24시간 이내에 이용자에게 제공하여야 함(재냉동 금지)
- 조리식품 ※ 식품접객업소, 집단급식소에서 조리 후 기부된 식품
예) 제과점 빵류, 떡류 및 반찬류 등

나. 재포장 및 소분 불가능 품목

- 가공식품 및 식품첨가물, 벌꿀은 식품소분업을 신고한 영업자만이 소분할 수 있기 때문에 소분 금지
 - 특히, 어육제품, 특수용도식품, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초는 식품소분업 영업자라고 할지라도 소분 금지된 품목임
- 식품소분업을 신고한 영업자가 아닌 사람이 식품을 소분할 경우, 해당 식품은 위해식품으로 분류되어 식품위생법 제4조에 저촉될 수 있음

[관련법규] 식품위생법: 제4조7항, 제2조10항, 제36조2항 / 식품위생법시행령: 제21조5항 / 식품위생법시행규칙: 제38조1항

※ 단, 푸드뱅크의 경우 영업이익을 목적으로 하지 않으므로 소분을 하여도 식품위생법에 저촉되지 않으나 식품사고를 예방하기 위해 해당 품목은 소분을 지양하는 것임

다. 소분작업자의 개인위생

- 소분 작업 전 손을 깨끗이 씻고 9. 라. 소분작업 시 위생복장을 참고하여 올바른 복장 착용
- 건강진단을 실시하지 않거나 손에 상처가 있는 종사자는 소분 금지

라. 소분작업 시 위생복장

- 1) 근거 : 식품위생법 시행규칙 제2조 관련

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 1]<개정 2022.7.28.>

5. 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모, 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.

2) 올바른 위생복장

- 식품의 제조·가공·조리·포장·소분 시 알맞은 복장을 갖춰야하며, 복장은 청결하여야 함 (모자, 앞치마, 장갑, 마스크 등 착용)
- 위생모, 마스크는 법에 규정되어 있으므로 반드시 착용해야함



▲ 올바른 위생복장

마. 소분용기 및 기기

- 소분 시 용기 및 포장재는 식품에 직접적인 영향을 미치므로 엄격한 보관, 취급, 관리 필요
- 식품의 종류 및 용도에 따라 유해물질이 발생하지 않는 것으로 사용(식품의약품안전처 승인 확인)
- 소분을 하는 과정에서 직접 식품에 접촉하는 부위는 흡수성·부식성 재질이 아니며 증기·열탕·살균제 등에 견딜 수 있는 재질을 사용
- 식품 접촉부위에 부패·변질물이 있거나 오래된 찌꺼기가 없도록 사용 후 바로 세척하며 건조시켜 보관

바. 소분장소

- 소분장소는 별도의 구역을 마련하고, 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시
- 소분 전후로 청소 및 소독을 하여 청결한 환경에서 소분이 이루어지도록 함

사. 소분과정

- 소분은 신속하게 실시하여 공기 중 낙하균에 의한 오염을 최소화 함
- 소분과정 중 식품이 용기의 입구나 용기에 묻지 않도록 함
- 소분 시 밀봉을 하여 품질의 변화나 다른 식품으로 오염이 진행되지 않도록 함
- 냉동식품의 소분은 하지 않는 것이 좋으며 해동하였다가 재냉동 하지 않도록 함

아. 소분 후

- 소분 후에는 개봉 후와 같은 보관 방법으로 보관
(예) 개봉 전 실온보관/개봉 후 냉장보관 → 소분 후 냉장보관
- 소분 후 식품명과 소비기한, 보관방법 등을 표기하여 이용자가 안전하게 섭취할 수 있도록 함
(예) 품목, 도정일자, 소분일자, 원산지 등 (V.각종서식 9. 쌀소분라벨 참고)
- 대표 소분 식품: 쌀
 - 쌀 품질 유지를 위한 보관요령
 - 상온에 보관하면 외부 공기와 접촉하면 수분이 말라 밥맛이 떨어질 수 있으므로 쌀을 밀폐용기에 담아 냉장 보관. 사정이 여의치 않으면 평균온도가 15℃ 이하인 10월부터 익년 4월까지의 햇빛이 들지 않는 서늘한 곳에 보관하는 것을 권장.
 - 특히 습기가 많고 온도가 높은 여름철에는 해충, 곰팡이, 세균 등 미생물이 발생할 수 있기 때문에 서늘하고 습도가 낮은 곳에서 보관
 - 부득이하게 여름철 상온에서 보관해야 한다면 소 포장된 쌀을 구매해 빠른시일 내에 소비해야 함. 반대로 겨울철에 기온이 영하로 내려가면 쌀이 얼어 수분 부피가 커지고 금이 갈 수 있으므로 주의필요

11 해충 관리

가. 일반사항

- 식품을 잘못 취급 시 해충이 발생
 - 특히 건조 식품을 오랫동안 보관하고 사용하는 식품의 경우 다양한 종류의 해충이 발생
- 거의 모든 식품에 해충이 생길 수 있음
 - 특히 쌀, 밀가루, 국수, 과자 등 곡류 제품과 건조 콩, 견과류, 초콜릿, 건포도, 건조 과일, 향신료, 분유, 육포 등에 해충이 잘 생김
- 다양한 경로를 통해 식품에 발생할 수 있음
 - 공장, 운반 중, 창고 등 다양한 상황에서 해충이 발생
- 해충은 비닐이나 종이 포장을 뚫을 수 있음
 - 종이, 얇은 판지, 플라스틱비닐, 알루미늄 호일을 갇아서 뚫을 수도 있고 포장이 접힌 부분에도 들어갈 수 있음

나. 해충의 종류

해충의 종류	주요 발생	식 별 요 령
보행해충	독일바퀴 애집개미	날개 유무에 상관없이 일반적으로 기어 다니는 해충으로 내부에서는 주로 기기 하단, 천정, 갈라진 시멘트 사이 등에 서식하며, 외부의 화단 또는 녹지로부터 내부로 침입
비래해충	나방파리 초파리 장수깥따구	날아다니는 모든 곤충이 실내로 들어오는 순간 비래해충 됨. 외부에서 내부로 침입하는 비래해충은 나방류 또는 파리, 깔따구류로 주로 외부의 화단, 수풀, 배수로 등에서 발생하며, 내부 발행 비래해충은 나방파리, 초파리 등으로 주로 배수로, 트랜치, 하수구 등 배수계로부터 발생하여 내부로 확산
저곡해충	화랑곡나방 애수시령이	저장 중인 쌀, 밀가루, 곡류, 견과류, 한약재 등에 주로 발생하는 해충으로 최근 저장 식품에 대한 피해가 심각한 수준. 주로 건조한 곳을 선호하며, 유충의 경우 천공능력이 뛰어나 제품의 포장재를 기해하여 내부로 유입되는 경우가 많음. 대부분의 저곡해충의 경우 식품 내부에 서식하여 약제를 이용한 화학적 방제가 어려운 실정임.
쥐	시궁쥐 집웅쥐	쥐의 경우 번식력이 뛰어나고 임신 기간이 짧아 암컷 1마리가 1년에 최대 70마리의 새끼를 낳을 수 있으며, 출생 후 2달 만에 교미가 가능함. 이들은 다양한 원료 및 포장재 등을 가해하며, 쥐의 갇는 습성에 의해 전선 등을 가해하여 대형 화재로 이어질 위험에 노출되어 있음. 쥐는 다양한 식품 이물 혼입 사고와 화재 사고를 일으킬 수 있으므로 주변 서식 및 내부 침입에 대한 철저한 관리가 필요

다. 식품 보관 시 유의사항

- 매장이나 창고 관리 시에 소비기한을 확인하여 소비기한이 짧은 것을 먼저 사용(선입 선출)
- 포장이 훼손되어 있는지 확인
- 식품은 깨끗하고 서늘하고 건조한 곳에 보관
 - 여름철 곡류의 경우 소분하여 냉장고에 보관
- 식품은 벽과 바닥에서 15cm이상 떨어진 곳에서 보관
- 구석이나 갈라진 틈에 식품 부스러기가 남아있지 않도록 진공청소기 등을 이용하여 청소

라. 해충 제거 방법

- 해충이 번식한 곳을 찾아내어 원인을 찾음
- 해충이 번식한 식품은 모두 폐기함
 - 영양적으로 손실이 있으며 해충의 호흡으로 식품이 부패, 변질됨
- 정기적으로 창고 및 매장에 소독과 방역을 실시함
 - 필요시, 전문소독업체와 계약하여 소독 및 방역을 실시하고 소독필증을 보관

살충제 사용법

식품을 보관하는 장소에 살충제를 사용하는 것은 바람직하지 않은 방법이지만 굳이 사용할 수밖에 없을 경우에는 절대 식품이나, 기구, 용기에 직접 닿도록 뿌려서는 안 된다.

또한 반드시 살충제 용기에 적혀있는 사용상 주의사항에 잘 따라야 한다.

- ① 살충제는 피레스럼, 프탈트린, 페노트린 성분등의 에어로졸제품을 사용한다. 이런 살충제는 해충의 신경계를 공격해 마비시키는 기능이 있다.
- ② 살충제는 인화성이 있는 물질 근처에서 사용하지 않도록 주의하고 밀폐 상태인 공간에서도 사용하지 않는다.
살충제를 뿌린 후에는 적어도 2시간 이상 완전히 환기시켜야 하며, 선반, 서랍, 바닥에 종이 나 천을 깔아 놓았다면 새로운 것으로 바꾼다.
- ③ 환기를 마친 후에는 살충제의 잔류물이 묻어 있거나 냄새가 나는 곳은 물로 닦고 건조시킨다.
- ④ 살충제를 사용한 곳에 식품을 다시 보관할 때는 밀폐여부를 확인 후 보관한다.

12 이물 관리

가. 이물의 정의

- 1) 식품 등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질

분류	내 용
동물성	머리카락, 손톱, 파리 등과 같이 동물 및 곤충으로부터 유래되는 물질
식물성	나무조각, 실, 곰팡이 등과 같이 식물 및 미생물로부터 유래되는 물질
광물성	못, 유리, 고무 등과 같이 금속, 공물, 수지로부터 유래되는 물질

다음의 경우에는 이물이 혼입된 것으로 보지 않음

「식품위생법」제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것은 이물에서 제외

[사례]

1. 복분자씨가 원재료로 인위적으로 첨가되지는 않았으나 원재료로 사용된 복분자 열매에 포함된 복분자씨가 최종 제품에 혼입된 경우
2. 꼭지가 있는 농산물이 원재료로 사용되면서 해당 농산물의 꼭지가 혼입된 경우
*다만, 고춧가루 제조 시, 고추의 꼭지(꽃받침 제외)를 반드시 제거하고 사용하여야 하므로 고춧가루에 꼭지가 혼입된 경우에는 제조·가공기준 위반에 해당될 수 있음
3. 햄버거 패티 등 축산물가공품에서 유래된 뼈 일부가 최종 제품에 혼입되었으나 그 양이 적고 인체의 건강을 해할 우려가 적은 경우
4. 건조오징어에서 기생충(니베린촌충)이 발견되었으나 제조·조리과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해할 우려가 적은 경우
5. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 피스타치오 제품 내에서 벌레가 발견된 경우
6. 참치통조림에서 참치껍질, 가시, 혈대 등 일부가 발견되었으나 그 양이 적고 인체의 건강을 해할 우려가 적은 경우

나. 대응 요령

- 1) 원료 입고 시 이물 혼입여부 확인
- 2) 가공식품의 경우 이용자가 이물관련 문제 제기 시 제공 제품 수거하여 서울잇다푸드뱅크센터 위생사에게 제품 전달
- 3) 이물 발생 시점(원재료취급단계, 보관단계, 조리단계 등)과 제품(제조원, 소비기한 등)을 명확히 확인

- 4) 이물 발생 사실을 본사 또는 해당제품의 제조업체에 신속히 통보

다. 조치 방법

- 1) 본사 또는 식품제조업체로부터 완제품을 납품받아 소비자에게 제공되는 식품에서 이물 발생 시 이물의 종류 확인 후 영업장내에서 사용하고 있는 조리도구, 청소도구, 기구 및 용기, 포장재, 원재료 등과 일치 여부를 조사
 - ① 본사 또는 식품제조업체의 제품에서 발생한 경우 곧바로 본사(유통전문판매영업, 식품제조가공업) 또는 제품을 생산한 제조 업체에 이물 발생 사실 통보
 - 이물과 증거제품이 변질, 훼손되지 않도록 보관 후 본사 또는 제조업체에 전달
 - ② 식품을 조리·소분·제공하는 과정에서 이물이 혼입된 경우에는 자체적으로 혼입원인을 파악하여 소비자에게 상세히 설명
 - 외부로부터 납품받은 기구류, 식기류, 조리복 등에 의한 이물 발생 시에는 이물 발생 원인에 대해 교체, 수리, 점검 등 시정조치

보관단계 중 주의사항

- 원재료를 완제품으로 납품받아 검수 시 제조일자 및 소비기한, 제조업체 확인 및 포장재의 훼손 및 이물 혼입 여부 검사
- 완제품 및 완제품을 소분하여 사용하는 경우 보관기준 준수 및 냉장·냉동·실온장치에서 식품과의 접촉 방지 등 보관조건 철저히 확인

13 기부물품 폐기

가. 폐기 대상

- 1) 소비기한이 지난 식품 및 생활용품
- 2) 내포장이 손상된 제품

※ 다음은 폐기하지 않아도 됩니다.

▶ 재포장(묶음)된 식품의 외포장이 손상되고 내포장은 손상되지 않은 경우

[사례 1] 5개입 라면의 외포장만 손상된 경우

[사례 2] 제과, 냉동식품 등 묶음상품의 외포장만 손상된 경우

▶ 외포장만 손상되고 내포장은 파손되지 않은 경우

[사례 1] 레토르트 식품의 외포장(박스)만 파손되고 내포장(필름 포장재)는 손상되지 않은 경우

(*그러나 소비기한이나 제조일자는 내포장에 기재되어 있어야 함.

만일 기재되어 있지 않았을 시에는 기재 후 제공 요망)



▲ 묶음 식품의 외포장만 손상된 경우



▲ 외포장만 손상되고 내포장은 손상되지 않은 경우

- 3) 상태가 좋지 않은 농·수·축산물

- 4) 찌그러지거나 부풀 캔 제품(통조림, 깡통 등)

- 캔 제조과정 중 살균이 부족할 경우, 미생물이 내부에서 증식하여 내용물을 부패시키고, 이로 인해 가스가 생성되어 캔이 팽창함
- 유통과정에서 캔이 찌그러질 경우 내부 코팅이 손상될 가능성 있으며, 대다수 낮은 pH의 캔 제품의 내용물이 용기를 부식시킬 가능성 있음

- 5) 그 밖에 내용물이 흘러넘치거나 품질에 이상이 있어 보이는 제품 등

※ 지원센터(서울이타푸드뱅크센터, 전국푸드뱅크)에서 지원된 물품 중 품질에 의심이 생기는 상황 발생 시 서울이타푸드뱅크센터로 즉시 연락

나. 폐기 절차

1) 폐기 대상 확인

- 폐기 대상을 확인하고 꼭 필요한 물품에 대해서만 폐기

* 품질에 이상이 없는 경우에는 이용자에게 사유를 말하고 서비스 등으로 제공

2) 폐기 방법 확인

- 자치구별로 품목별 폐기 방법이 다르므로 이를 확인하고 폐기 처분

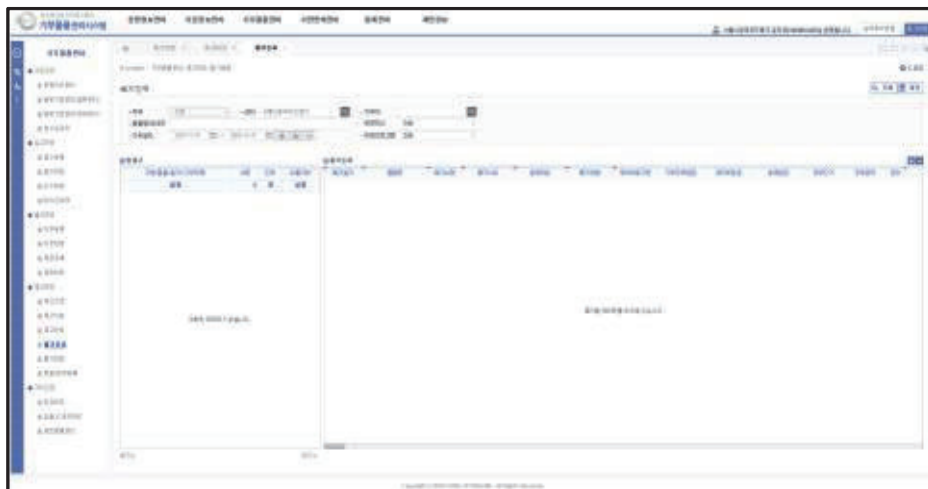
3) 폐기 대장 작성

- 폐기 품목 명, 폐기 사유, 폐기 방법 등을 기재(양식 참조)

4) 기부물품관리시스템(FMS)에 폐기등록

- FMS 등록방법 : 기부물품관리 > 재고관리 > 폐기등록

- 폐기일자, 물품명, 폐기수량, 폐기사유, 첨부파일(사진), 폐기방법, 처리비용구분 등 내용 작성



▲ FMS 폐기등록 화면

5) 폐기 물품 처리

- 폐기 물품 보관 시에는 기존 품목과 구별하여 보관하며 특히 식품 보관구역과 분리하여 보관해야 함
- 품목별 폐기 방법에 맞게 처리

다. 폐기 방법

1) 식품

- 입고 당시부터 소비기한이 초과되어 있거나, 파손되어 있는 경우 기부처 및 구매처에 교환 및 반품 요청
- 식품의 종류에 따라 음식물쓰레기 또는 일반쓰레기로 배출

음식물 쓰레기	일반쓰레기
음식을 만들기 위해 취급·저장·판매·요리준비·공급으로부터 발생하는 동식물성 쓰레기 또는 소비되고 남은 음식물	· 파 뿌리, 양파·마늘의 껍질이나 뿌리 · 견과류의 껍질 · 복숭아, 감 등의 씨앗 · 육류의 뼈나 털 · 갑각류의 껍데기, 생선 뼈 · 달걀·메추리알의 껍질 · 한약재, 차 등의 찌꺼기 등

- 쓰레기 종류에 따라 종량제 봉투(혹은 수거용기에 납부스티커 부착)에 담아 배출시간 및 장소에 폐기



▲ 음식물 쓰레기 전용
종량제 봉투



▲ 음식물 쓰레기 수거용기 및
배출 스티커

※ 자치구마다 음식물 쓰레기와 일반쓰레기의 종류와 배출방법, 배출시간이 다르기 때문에 각 자치구청 홈페이지에서 확인 후 폐기

2) 생활용품

- 종이(서적 등), 병, 목재, 의류, 욕실용품 등
- 입고 당시부터 소비기한이 초과되어 있거나, 파손되어 있는 경우 기부처 및 구매처에 교환 및 반품 요청
- 「재활용가능자원의 분리수거 등에 관한 지침」에 따라 분리수거 대상은 분리 배출

3) 대량 폐기물

- 대량 폐기물의 경우 자치구 쓰레기 수집·운반 대행업체에 직접 연락하거나 자치구청 청소과에 문의
- 대형 폐기물은 인터넷이나 주민센터 접수 후 신고확인증 부착 후 폐기

14 집단급식소 예비식 관리

가. 집단급식소

1) "집단급식소"란 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제2조제12호 및 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제2조에서 정하고 있는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.

2) 잔식관리 가이드라인

- 집단급식소 예비식 수령 시 교차오염 및 미생물의 번식 등을 예방하기 위하여 보관·운반·제공 등 취급 주의

학교 등 집단급식소 예비식 기부 시 위생관리 기준

1. 집단급식소

- 급식 예비식 수령 전 급식소의 조리식품 보관상태 확인

구분	주요 내용
조리식품	·집단급식소에서 영양사 감독하에 위생적으로 당일 조리되고 온도관리가 된 음식에 한함 ·제공하기 전까지 5℃ 이하 보존
보관용기	·보관용기(식품에 접촉하는 용기)는 식품용 용기를 사용 ·스테인리스 용기를 사용하고 가급적 집단급식소에서 세척 및 보관하여 관리(집단급식소의 경우 알코올 소독 또는 UV살균기 사용이 매뉴얼) ·교차오염 예방을 위하여 뚜껑 있는 용기 등을 사용하여 밀폐 보관

2. 기부식품등 제공사업장

- 급식 예비식 운반 및 소포장 시 기준 준수

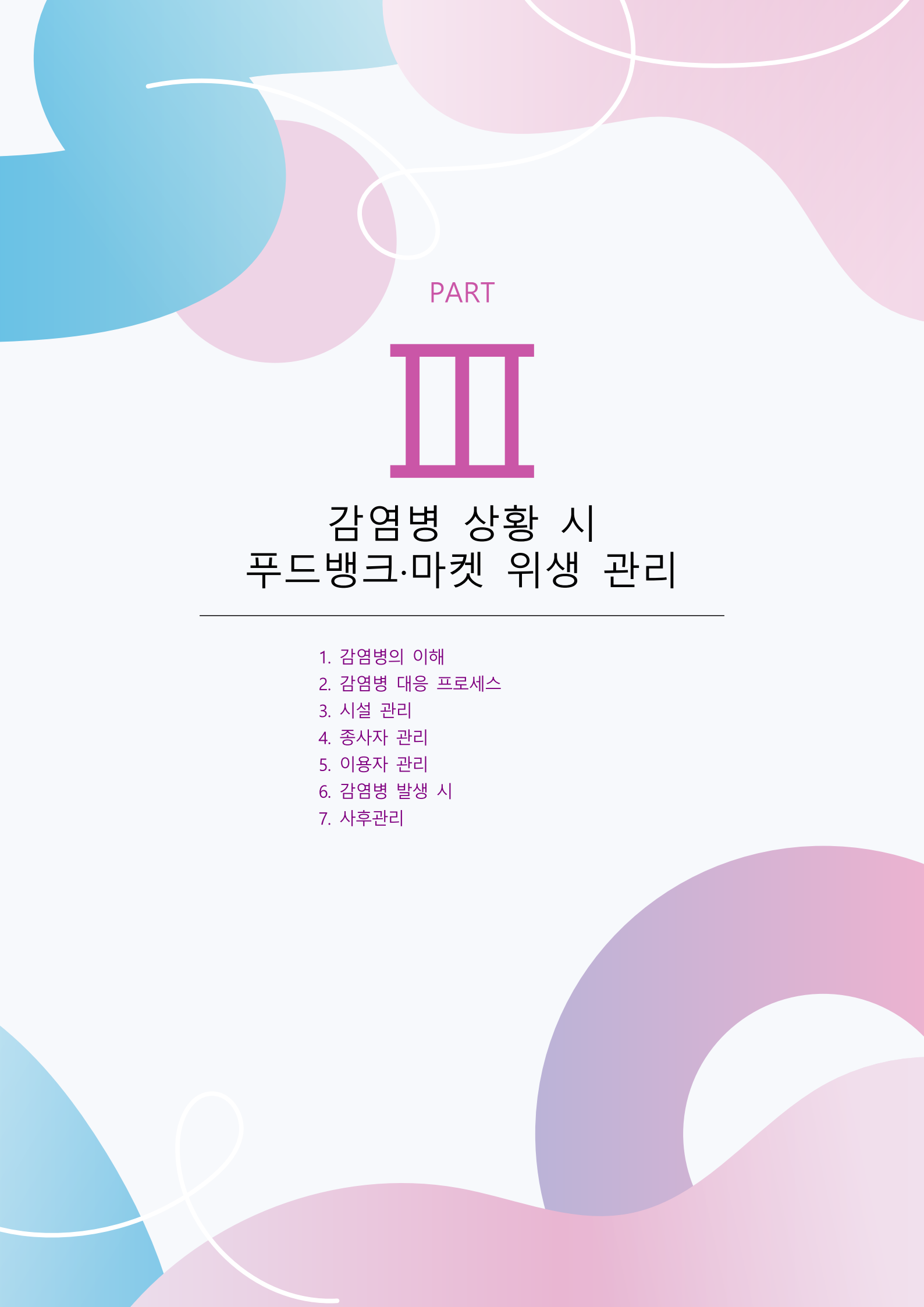
구분	주요 내용
설비	운반 ·냉장·온장 제품을 운반할 때에는 온도 유지를 위한 장비 사용 ·냉장·냉동탑차가 아닌 일반차량으로 운반할 경우 보냉·온백, 아이스팩 활용 가능(아이스팩의 경우 식품의 위에 놓아야 온도유지에 도움을 줌.)
	보관 ·제공하기 전까지 5℃ 이하 보존 ·수령한 당일 시설 또는 이용자에게 배분하는 것을 원칙으로 함
	용기 ·운반 시 식품용 스테인리스 용기 사용(이외에도 세척이 용이한 재질 사용 가능) ·소포장 시 식품용 플라스틱 용기 또는 식품용 지퍼팩, 비닐 사용

		·교차오염 예방을 위하여 밀폐 포장 및 보관 ·뚜껑이 없는 용기를 사용할 경우 밀폐할 수 있는 식품포장장비(실링기) 등 구비 ·다회용 용기를 사용할 때에는 용기를 세척할 수 있는 별도의 세척시설 구비(탕비실 ○, 화장실 세면대×)
시설	포장실	·외부 오염물질을 차단할 수 있도록 분리된 별도의 공간 ·식품 취급(소포장, 소분, 관능검사 등) 이외 다른 용도로 함께 사용될 경우 일시적으로 공간을 분리하는 등 주변환경을 관리할 수 있도록 함
개인위생	건강진단	·모든 인력(전담인력, 보조인력, 단기봉사자 등)은 매년 1회 건강진단 실시
	복장	·위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑은 반드시 착용 ·위생복 등은 주기적으로 세척·교체관리 하여 청결을 유지해야 하며, 별도의 공간에 위생적으로 보관

3. 시설 및 개인이용자

- 시설 및 개인이용자에 취식 주의사항 안내

구분	주요 내용
시설	·제공하기 전까지 5℃ 이하 보존 ·온장식품의 경우 충분히 재가열 후 배식하도록 안내 (가열 시 중심온도 75~85℃, 1분 이상 유지) ·수령 당일 제공
개인	·제공하기 전까지 5℃ 이하 보존 ·온장식품의 경우 충분히 재가열 후 섭취하도록 안내 (가열 시 중심온도 75~85℃, 1분 이상 유지) ·수령 당일 섭취 권고



PART

III

감염병 상황 시 푸드뱅크·마켓 위생 관리

1. 감염병의 이해
2. 감염병 대응 프로세스
3. 시설 관리
4. 종사자 관리
5. 이용자 관리
6. 감염병 발생 시
7. 사후관리

III

감염병 상황 시 푸드뱅크.마켓 위생 관리

1 감염병의 이해

가. 감염병의 정의

- 감염병이란 사람에게 침투한 특정 병원체(바이러스, 세균, 곰팡이 등) 혹은 병원체가 생산하는 독성 물질(독소) 때문에 일어나는 질환

나. 감염병의 전파경로

- 비말감염
 - 이용자의 기침이나 재채기를 할 때 분비되는 호흡기 비말을 통해 사람에서 사람으로 전파
- 접촉감염
 - 바이러스에 오염된 물건(손잡이, 스위치 등)이나 환경을 만진 후 눈, 코, 입 등을 만지는 경우에 발생

다. 감염병의 종류

- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 의해 전염성 및 위험도에 따라 제1급감염병에서 제4급감염병으로 분류

제1급감염병	생물테러감염병 또는 치명률이 높거나 집단 발생의 우려가 커서 발생 또는 유행 즉시 신고하여야 하고, 음압격리와 같은 높은 수준의 격리가 필요한 감염병
제2급감염병	전파가능성을 고려하여 발생 또는 유행 시 24시간 이내에 신고하여야 하고, 격리가 필요한 감염병
제3급감염병	발생을 계속 감시할 필요가 있어 발생 또는 유행 시 24시간 이내에 신고하여야 하는 감염병
제4급감염병	제1급감염병부터 제3급감염병까지의 감염병 외에 유행 여부를 조사하기 위하여 표본감시 활동이 필요한 감염병

2 감염병의 대응 프로세스

- 감염병 발생 시점을 중심으로 예방, 대응, 사후관리 과정으로 구분할 수 있으며, 사후 관리에 대한 적절한 대처는 다시 예방을 강화하는 과정으로 이어짐

	예방	대응	사후관리
개인 차원	◆ 감염의 민감성 증진 ◆ 손 씻기 등 개인위생 철저 ◆ 감염 예방 교육 참여 ◆ 보호 장구 착용	◆ 감염 안전수칙 및 관리 지침 준수 ◆ 감염 상황 지각 및 감염 대응 역량 강화 ◆ 상급자에게 보고	◆ 면회, 외출, 외박 제한 ◆ 팀 내 정보공유 ◆ 감염병 완치 후 복귀
시설 차원	◆ 정기적 방역 소독 등 안전한 환경체계 구축 ◆ 감염병 예방 교육체계 수립 및 실시 ◆ 감염병 예방·관리 담당 직원 지정 ◆ 감염병 유무 확인 ◆ 계절과 맞는 프로그램 시행	◆ 감염병 발생시 절차에 따른 조직차원 대응 ◆ 추가 피해 방지를 위해 적극 협력 ◆ 연계병원에서 감염 질환 여부 확인 ◆ 감염자 격리 시행 등 보호조치 강구 ◆ 방역 소독 관리	◆ 2차 감염 발생 방지 대책 수립 및 전파 방지 교육 ◆ 감염병 예방관리 요령 홍보 ◆ 외부인 방문 제한 ◆ 비상연락체계 구축

[사회복지시설 감염병 대응 매뉴얼(2020), 보건복지부]

3 시설 관리

가. 청소 및 소독

- 사업장·다중이용시설 등을 수시로 청소하여 위생적인 환경을 유지
- 1주일에 1회 이상 사업장 내 표면 전체를 소독
 - 준비된 소독제를 천(헝겂 등)에 적신 후 일정시간 이상 유지 후 깨끗한 물로 적신천을 이용하여 표면을 닦음
- 접촉이 빈번한 공용사용 물품의 표면은 하루 1회 이상 소독
 - 출입구 손잡이, 탁자, 공용pc, 스위치, 공용차량 손잡이, 운전대 등
- 소독제를 분무/분사하는 방법은 감염원 에어로졸 발생·흡입 위험을 증가시키고 소독제와 표면의 접촉범위가 불분명하여 소독효과가 미흡하므로 표면소독에 적용하지 않음
- 소독 시, 직원은 반드시 보건용 마스크, 방수장갑, 앞치마, 장화 등 착용, 소독 후, 소

독한 날짜, 범위 등 소독일지를 작성

나. 환기

- 자연환기가 가능한 경우 가능하면 문과 창문을 동시에 열어 환기
- 창문 등을 계속 열지 못하는 경우는 주기적으로(매일 2회 이상) 실시

다. 물품 및 자원 관리

- 사업장·영업장 소독·위생 관련 물품 확인 및 준비
 - * 마스크, 비누, 손소독제, 종이타월, 화장지, 체온계 등
- 출입구나 화장실 등 시설 곳곳에 손소독제 등 위생 관련 물품 비치

라. 안내문 부착

- 사업장 내 다수가 볼 수 있는 곳에 홍보 안내문이나 포스터 등 부착

마. 사업장의 흡연실, 구내식당, 탈의실, 휴게실 등 집중 관리 실시

- 사람간 2m(최소 1m) 이상 거리두기, 공용 공간 이용시 마스크 착용, 여러명이 함께 이용하지 않기, 주기적 환기 및 표면소독 등 방역 수칙이 지켜질 수 있도록 집중 관리

4 종사자 관리

- ◆ 출입관리, 면회, 외출외박, 식사 등 관련 해당시설 지침이 있는 경우 소관 시설 지침을 우선 적용하며, 개별 사회복지시설의 특성에 따라 시설 소관부서에서 달리 적용 가능
- ◆ 입소형 감염취약시설이 아닌 경우 실내마스크 착용 의무는 없음.

가. 출퇴근 관리

- 출입: 시설 종사자, 이용자 등은 개인위생 준수(손소독 등) 후 출입하며, 유증상자(발열, 호흡기 증상)의 출입 자제
 - 자원봉사자·실습생, 외부강사 등도 시설장 판단하에 출입하되, 개인위생에 철저, 발열 또는 호흡기 증상 확인, 손소독 등 실시 후 활동토록 안내
- 유증상자: 발열 또는 호흡기 증상이 있는 시설 종사자 및 이용자는 즉시 검사 받고, 음성 결과 확인 시까지 출근 또는 이용을 중단할 것
 - 검사결과 양성(확진)인 경우 5일 격리를 권고하며, 격리기간* 등은 질병관리청 중앙방역대책본부 격리지침에 따름
 - * 위기단계 하향(심각→경계, '23.6.1)에 따라 5일 격리 권고로 전환

나. 직원 보호 및 교육

- 직원들이 손을 자주 씻을 수 있도록 곳곳에 손소독제 비치
- 이용자와 직원의 간격을 2m 이상 유지
 - 환경에 따라 마스크 외 추가 보호구를 착용하거나, 카운터에 투명 가림막을 설치하는 등 추가 보호 방안 고려
- 악수 등 신체접촉 금지,接客 업무를 맡은 직원은 반드시 마스크 착용, 올바르게 착용하도록 교육
- 행사나 회의 등은 취소·연기 또는 축소
 - 가능하면 화상·전화회의 등 비접촉 방식으로 변경, 불가피한 경우에는 참석자 명단·연락처 작성, 증상 유무확인
 - 손 씻기, 기침·재채기 시 옷소매로 입과 코 가리기 등 개인위생수칙 준수
- 식사시간에는 식사시간 분리, 좌석 간 간격 두기, 지그재그형 배열 등으로 직원 간 접촉을 최소화

다. 예방 교육

- 건강생활 습관을 갖도록 평상시에 감염병 예방 수칙에 관한 보건교육 시행이 중요
 - 질병 정보, 개인 위생수칙·행동요령, 사회적 거리두기
- 유인물, 보건신문, 게시자료, 질병관리청의 홈페이지 등을 활용하여 적절한 교육 실시

라. 개인 방역 5대 중요 수칙(*질병관리청, 23.6.1. 개정)

- (코로나19) 예방접종 동참하기
- 사람이 많고, 밀폐된 곳에서 마스크 쓰기
- 30초 비누로 올바른 손 씻기, 기침할 땐 옷소매로!
- 1일 3회(회당 10분) 이상 환기, 손이 자주 닿는 표면 1일 1회 이상 소독
- 증상 발생 시 진료받고 집에 머물며, 다른 사람과 접촉 최소화

5 이용자 관리

가. 입장관리

- 마스크 착용, 가급적 최소시간 머무르기 등 안내문 게시
- 이용자 간의 2 m 이상 거리를 유지할 수 있도록 입장 이용객을 조절하는 등 밀도 조절을 위한 노력

- * 바닥면적 4 m²당 1명으로 입장인원 허용
- 명단작성 및 코로나19 증상유무 확인 의무시설은 명단작성 거부 또는 열이 나는 이용객 등은 입장 제한
- * 발열, 기침, 호흡곤란, 오한, 근육통, 두통, 인후통, 후각·미각소실, 폐렴 등

나. 이용자 안전 관리

- 이용자 간 2 m 이상의 간격을 유지
 - 스티커로 간격표시, 대기줄 분리 등의 방안을 활용
- 물리적인 간격 확보가 어려운 경우, 투명 칸막이 설치, 이용객 수 제한, 이용객 간 시간 간격 유지 등
- 손 소독제를 비치 또는 화장실 외 영업장 내 세수대 설치하여 이용객이 자주 손을 씻을 수 있도록 조치
- 이용객이 집중될 수 있는 이벤트성 행사는 자제하고, 이용객의 입퇴장, 이동이 분산되도록 유도

다. 예방수칙 게시·안내

- 이용자 대상으로 예방수칙(마스크 착용, 올바른 손씻기 및 기침예절 준수) 안내

6 감염병 발생 시

- 시설 내 의심환자 발견 시 관할 보건소에 즉시 신고
- 조치가 있기 전까지 의심환자에 대해서는 마스크를 씌우고, 확보된 격리공간에서 대기하도록 함
 - 격리공간 확보가 불가능한 경우 보건소 지시 사항에 따라 수행
- 의심환자의 이송 이후에는 알코올, 락스 등의 소독제를 이용하여 환자가 머물렀던 격리 장소를 소독
- 접촉한 종사자 및 이용자에 대한 모니터링 실시
 - 의심환자와 접촉한 사람은 의심환자의 결과가 나올 때까지 가급적 외부접촉을 자제
 - 발열이 있거나 호흡기 증상(기침, 호흡곤란 등)이 있는 경우 지체 없이 관할 보건소에 연락

- 밀접 접촉자 판단 기준
 - 마스크 미착용 상태로 대화
 - 마스크 착용 상태로 15분 이상 대화
 - 3 m 이내의 거리의 한 공간에서 근무
 - 가림막이 없는 상태로 취식 동석
 - 회의 시 1시간 이상, 3 m 이내 배석

7 사후관리

- 감염병 환자의 접촉자 모니터링을 통해 추가 감염 방지
- 감염병 발생 원인 및 대응방법을 종사자 및 유관기관에 보고하고 유사사례가 발생하지 않도록 조치
- 시설 출입 시 개인위생에 철저히 기하고, 발열 또는 호흡기 증상 확인, 마스크 착용 및 손소독 실시
- 발열 또는 호흡기 증상이 잇는 경우 시설 이용 제한
- 시설 관리자와 유관기관(시·도, 시·군·구 보건소 및 의료기관) 간 비상연락체계유지 및 상황 발생시 즉시 대응



PART

IV

자주 묻는 질문

1 쌀 소비기한은 어떻게 되나요?

쌀은 별도의 유통기한이나 소비기한이 정해져 있지 않습니다. 보관법에 따라 유통기한 및 소비기한이 달라질 수 있습니다. 농촌진흥청에 따르면 밀폐용기에 담아 4℃에 저장하면 약 80일간 품질 그대로를 유지할 수 있습니다. 즉, 건조하고 서늘한 곳이나 냉장보관 하면 소비기한이 늘어날 수 있습니다.

2 계절에 따른 쌀 보관요령이 있다면?

습기가 많고 온도가 높은 여름철에는 해충, 곰팡이, 세균 등 미생물이 발생할 수 있기 때문에 서늘하고 습도가 낮은 곳에서 보관해야 합니다. 반대로 겨울철에는 기온이 영하로 내려가면 쌀이 얼어 수분 부피가 커지고 금이 갈 수 있으므로 주의해야 합니다.

3 쌀 소분 시 주의해야 할 점은?

다른 생산지(국가), 다른 생산날짜(도정일)의 쌀은 혼합하여 소포장하는 것은 금하여야 합니다.

4 소비기한은 얼마나 남아야 기부가 가능한가요?

2024년부터 소비기한으로 변경됨에 따라 전국지원센터(전국푸드뱅크)에서 '식품별 모집 가능 기한 및 배분 기한'을 설정하였습니다. 식품군별 소비기한 잔여일수를 확인하여 기부 접수를 진행하면 됩니다.

*「2026년도 서울시 잇다푸드뱅크 업무매뉴얼」 참고

5 소비기한이 표시되지 않은 것들은 어떻게 기부받아야 하나요?

「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 의해 소비기한 표시대상은 대부분의 가공식품 및 건강기능식품이 해당되지만 자연상태식품, 쌀, 잡곡 등 단순가공 농산물들이나 제조년월일 표시 대상(식용얼음, 아이스크림 등)과 품질유지기한 표시 대상(맥주, 장류, 식초 등) 식품은 소비기한 표기가 의무가 아닙니다.

소비기한이 표시 되어있지 않은 식품은 제조년월일, 품질유지기한을 확인하여 식품에 표시된 보관방법을 준수하여 배분하도록 합니다.

6 시장이나 음식점 등에서 표시사항이 없는 식품을 기부받았는데 배분 가능한가요?

자연상태식품의 경우 관능검사를 철저히 진행하고 제과점, 음식점, 학교급식 등 당일 생산한 식품 등은 기부처에 제조일자, 보관방법 등을 확인하여 빠른시일 내에 배분 하도록 합니다. 또한 조리된 식품의 경우 충분히 익혀먹을 수 있도록 이용자에게 안내하여 식품사고를 예방하도록 합니다.

7 냉동축산물을 기부받았더니 냉장제품을 냉동시킨 제품이라고 하고 스티커가 추가로 부착되어 있는데 합법적인 과정인가요?

「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표12] 제4호 바목에 의해 축산물가공업 및 식육포장처리업자는 관할관청에 신고를 통해 냉장제품을 냉동제품으로 전환할 수 있습니다. 단, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 소비기한을 초과하지 않아야 하며 제품에 “이 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다” 라는 문구와 해당 제품의 냉동 전환일, 냉동제품의 소비기한 및 보관온도를 표시해야 합니다. 또한, 기존의 표시사항을 가리거나 제거해서는 안됩니다.

관할 관청에 신고를 한 내용은 기부업체에 '냉동전환 신고내역 확인서'를 요청하여 확인할 수 있습니다.

8 지자체 점검에서 건강기능식품은 판매업 신고를 해야 한다고 합니다. 푸드뱅크도 판매업 신고를 해야 하나요?

「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 의해 건강기능식품 판매를 하려면 관할 관청에 신고해야 합니다. 기부식품등 제공사업장도 신고해야하는지에 대한 식품의약품안전처에서 답변한 내용을 요약하여 공유합니다.

'서울시 잇다푸드뱅크'는 「식품등 기부 활성화에 관한 법률」에 따라 기부된 식품 등을 생활이 어려운 특정 저소득층(결식아동, 독거노인, 기초생활보장수급 가정 등)에게 무상으로 지원함으로써 영양보급과 질병예방을 목적으로 운영되는 것으로 파악되며, 후원받은 제품을 제공함으로써 이득을 추구하려는 목적의 영업 행위를 한다고 보기 어려우므로 판매업 신고가 필요하지 않을 것으로 판단됩니다.

9 해외에서 수입된 식품인데 한글 표시사항이 적혀있지 않아요. 기부 가능한가요?

「식품등의 표시·광고에 관한 법률」제4조에 의해 모든 수입식품은 한글표시사항을 부착하게 되어 있습니다. 한글 표시사항이 기재되어있지 않은 경우 정식 수입절차를 거치지 않거나 허가되지 않은 제품이므로 기부 받지 않도록 합니다.

10 겨울에도 조심해야 할 식중독이 있나요?

겨울철 식중독의 1순위 원인인 노로바이러스 감염 식중독을 주의해야 합니다. 증상으로는 구토, 설사, 복통, 발열이 있습니다. 영하의 기온에서도 장기간 생존하고 소량만으로도 감염이 되기 때문에 위생관리에 특히 신경써야 합니다. 손을 비누로 30초 이상 씻고 조리 및 작업 시 오염된 물과 기구를 사용하지 않도록 합니다. 이미 감염에 노출되었을 경우, 격리 조치가 필요하며 사용한 물건은 소독작업을 해야 합니다.



PART

V

각종 서식

1. 위생실태점검표
2. 냉장·냉동(창)고 온도관리 기록대장
3. 창고 물품 관리표
4. 물품 현황 및 재고 관리표
5. 매장 소비기한/제조일자 안내표
6. 기부물품 폐기대장
7. 위생 점검일지
8. 기부식품(조리식품, 식재료)검수일지
9. 쌀 소분 라벨

1 위생실태점검표

1. 개요

시설명									
직원 수	명								
보조인력수	공공근로	명	사회복무요원	명	사회일자리참여자	명	자원봉사자	명	
시설장비현황	냉동·냉장차량		대						
	식품보관창고	☐ 건조창고		개		푸드마켓 내		☐ 냉장고	개
		☐ 냉동창고		개				☐ 냉동고	개
		☐ 냉장창고		개					

III. 감염병 상황 시 푸드뱅크·마켓 위생 관리

구분	현행	근거	조사자 의견
다. 냉동냉장 창고	○ 식자재와 가공식품이 벽과 바닥으로부터 10cm이상 떨어져 보관해야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 외부 해충을 막을 방충·방서시설을 설치하여야 한다.	식품위생법 제36조	
	○ 위생관리 책임자를 지정하여 위생적으로 관리하여야한다.	식품위생법 제41조	
	○ 진열 및 보관식품 등의 유통기한을 엄수하여 관리하여야 한다.	식품위생법 제44조	
	○ 시설 외부에서 온도를 확인할 수 있어야 한다. (냉동고 -18℃이하, 냉장고 5℃ 이하)	식품위생법 제3조	
	○ 냉장·냉동고 온도를 매일 오전, 오후 확인하여 기록하여야 한다.	26년 위생매뉴얼	
라. 매장	○ 냉동·냉장시설은 청결하게 관리하여야 한다. -성애, 음식물찌꺼기, 악취 등의 유무	식품위생법 제3조	
	○ 창고 내에 식품을 보관 할 시에는 공기순환이 잘 되도록 벽과 간격을 두어야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 기부식품의 용기가 파손되거나 오염되지 않아야 한다.	식품위생법 제3조	
	○ 냉동 냉장 쇼케이스에 진열시 박스 채로 두지 않아야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 위생관리 안내 표시판을 부착하여야 한다.	26년 위생매뉴얼	

구분	현행	근거	조사자 의견
가. 마. 기부식품	○ 매장입구에 손소독제를 구비 하여야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 보관창고 등에 이용자 배분 기한이 지난 물품이 있는가?	식품위생법 제3조	
	○ 수입·수출식품 등 한글표시사항 표기가 되어있지 않은 물품이 있는가?	식품등의 표시 광고에 관한 법률	
	○ 소비기한 표시 대상 식품이나, 소비기한 표기가 누락된 물품이 있는가?	식품등의 표시 광고에 관한 법률	
	○ 빵, 떡류 등 소비기한 미표시 식품은 수령 당일 모두 배 분하고 있는가?	식품위생법 제3조	
	○ 식품등 안전사고와 관련하여 대책 및 비상연락처 등이 비 치되어 있는가?	식품위생법 제17조	
	○ 신선 기부식품 품목	-	
	○ 기부받지 않는 품목(사유 기재)	-	
	○ 재포장 및 소분식품 품목	-	
	○ 재포장 및 소분 시 구역을 구분하여 작업하여야 한다.	식품위생법 시행규칙 제36조	
나. 재포장 소분식품	○ 재포장 및 소분시 밀봉작업을 거쳐야한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 재포장 및 소분기기는 위생적으로 관리하여야 한다.	식품위생법 제3조	

III. 감염병 상황 시 푸드뱅크·마켓 위생 관리

구분	현행	근거	조사자 의견
	○ 재포장 및 소분용기는 식품용을 사용하여야 한다.	식품위생법 제9조	
	○ 재포장 및 소분제품에 식품표시사항을 개별 부착하여야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 재포장 및 소분 시 위생복장을 착용하여야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 위생복장은 청결하게 보관하여야 한다.	26년 위생매뉴얼	
	○ 재포장 및 소분 시 식품이 바뀌면 소독작업 및 작업복을 교체하여야 한다.	식품위생법 제3조	
	○ 종사자 및 보조인력(사회복무요원, 공공근로 등)은 식품 위생교육을 이수하여야 한다.	식품위생법 제41조	
사. 개인위생	○ 종사자 및 보조인력(사회복무요원, 공공근로 등)은 매년 1회 건강진단을 받아야 한다.	식품위생법 제40조	
	○ 식품 취급자에 손 상처 또는 설사, 발열 등의 증상이 있는지 확인하여야 한다.	식품위생법 제40조	
아. 방역관리	○ 환기 및 소독 등 방역 관리를 하여야 한다. - 4~9월: 한달 주기, 10~3월: 두달 주기	감염병예방법 제 51조	

2 냉장·냉동(창)고 온도관리 기록대장

냉장·냉동(창)고 온도관리 (월)						
기준	냉장 0~10℃ 냉동 -18℃ 이하	주기	2회/일	방법	시설 외부 온도계 육안 점검	
일자	냉장고(℃)		냉동고(℃)		특이사항	점검자
	오전	오후	오전	오후		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

○○○ 이타푸드뱅크센터

3 창고 물품 관리표

물품 관리표	
입고일	20 . . .
기부처	
품명	
수량	
소비기한	20 . . .
원산지 (표기 대상에 한함)	
비고	

○○○ 잇다푸드뱅크센터

4 물품 현황 및 재고 관리표

물품 현황 및 재고 관리표

[냉장/냉동]

	품목	입고일	소비기한	수량	비고
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

* 소비기한이 없는 식품은 입고일을 기록하여 관리

* 소비기한이 없는 농·축·수산물 등 자연식품의 경우 6. 나. 식품별 보관기준 또는「서울시 잇다푸드뱅크 주요 식재료 검수도감」을 참고하여 배분하도록 함

○○○ 잇다푸드뱅크센터

5 매장 소비기한/제조일자 안내표

품 명	
소비기한	20 . . .
품 목 수	개 품목

품 명	
제조일자 /포장일자	20 . . .
품 목 수	개 품목

품 명	
소비기한	20 . . .
원 산 지	
품 목 수	개 품목

※ 원산지 표시는 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 제3조에 의거한 원산지 표시대상에 한함

6 기부물품 폐기 관리대장

기부물품 폐기 관리대장									
연번	기부일자	기부자	물품명	기부수량	폐기일자	폐기수량	사유 (사진 첨부)	결재	
								담당	센터장

7 위생 점검 일시

00구 잇다 푸드뱅크 위생·안전관리 점검표

모니터링		방법	일일 위생 점검 (월)																														
구분	점검사항	개인 및 시설 위생상태 육안 확인										주기	1회/일	판정			양호 : O 미흡 : △ 불량 : X																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
창고	청결 및 정리정돈																																
	식품·비식품																																
	구분보관																																
	바닥·벽 이격보관																																
방충 방서	소비기한 준수																																
	창고 문 밀폐 상태																																
	쥐, 해충 침입 여부																																
	청결 및 정리정돈																																
냉장 냉동 시설	구분 및 이격 보관																																
	성에 및 응결수 발생																																
	탐 바닥 및 벽면청결																																
차량	물기 및 악취 발생																																
	청결 및 정리 정돈																																
	진열물품 소비기한																																
매장	점검자 서명																																
이상 발생	발생내용																				조치내역										확인		

8 기부식품(조리식품, 식재료) 검수일지

예시)

일자: 2025년 3월 19일										
검수 시각	물품명	유형	단위	수량	제조일	기부자 (또는 제조업체)	검수사항			조치사항
							배출 온도 (℃)	관능 검사	특이 사항	
오전 10:00	반찬 (오징어채)	조리식품	200g /pack	30	25. 03. 19.	**원	-5	○	-	
오전 10:00	반찬 (콩나물무침)	조리식품	200g /pack	20	25. 03. 19.	◇◇반찬	-5	×	이물질	일부 폐기(2개), 18개 이상무
오후 14:00	반찬 (닭 wing 구이)	조리식품 (학교잔식)	5L/개	2	25. 03. 19.	00중학교	-5	○	-	

*식품유형 : 조리식품, 식재료명으로 기입

*배송온도(유통온도 또는 검수온도) : 운반차량 적재고 내부온도를 측정(티코메타)하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재.

*관능검사 : 겉모양(포장상태), 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 확인

*특이사항 기록 : 관능검사 결과 기록. 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재

*조리식품, 식재료 검수일지 양식이나 일반적인 기부식품 검수일지로도 활용가능

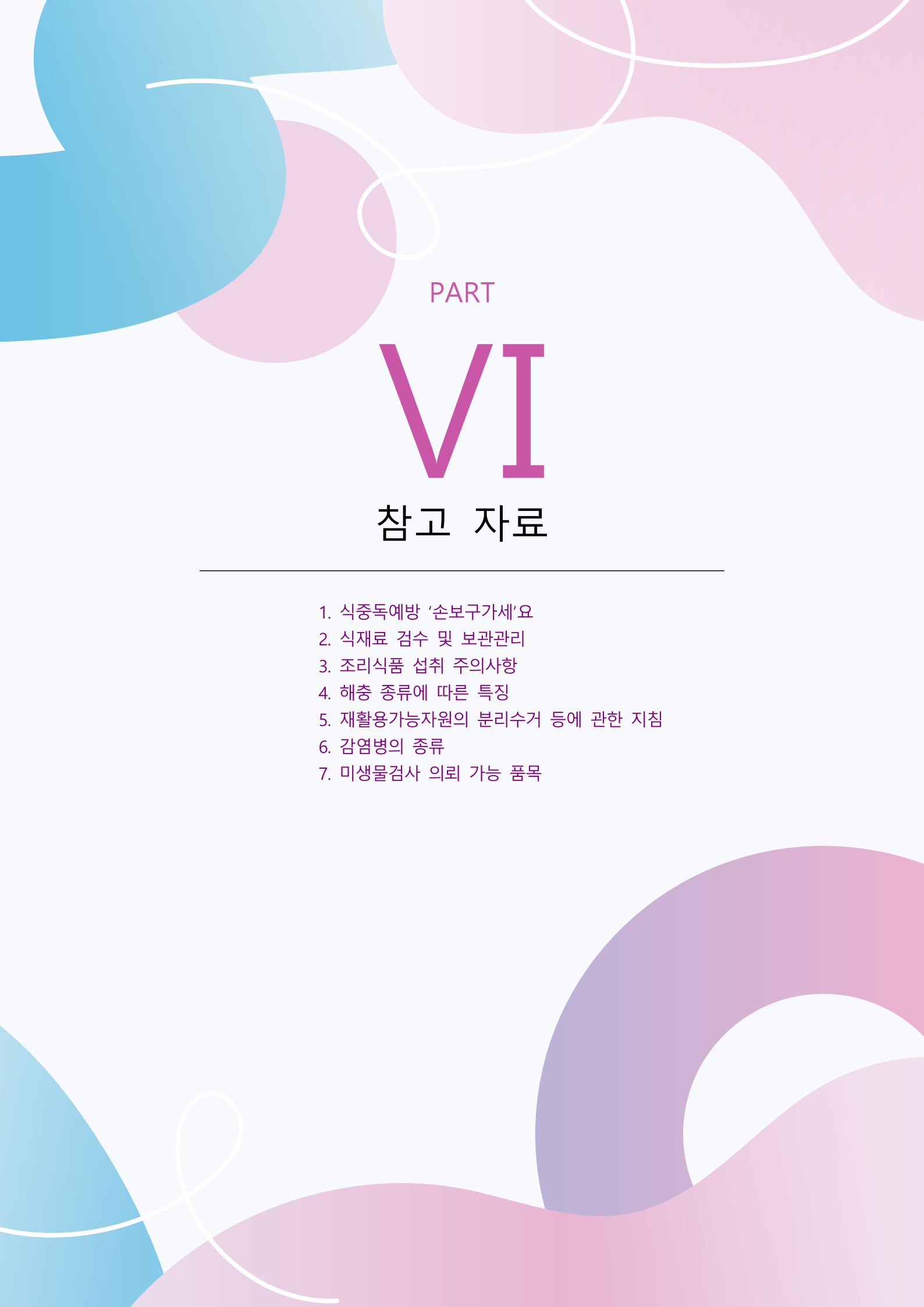
검수항목	검수 및 검수일지 작성 방법
식재료 검수일지 작성 대상	• 기부업체로부터 받은 조리식품, 식재료 • 행정의 과중을 방지하기 위해 가공식품은 제외하여도 무방함
단위 및 수량	• 묶음 단위로 수령할 경우 단위에 날개수량과 단위 기입 (예시) 00개/box • 수량은 날개 단위로 기입
제조일 (또는 소비기한)	• 소비기한이 있는 제품은 소비기한(품질유지기한 포함), 제조일자만 있는 경우 제조일자 작성 - 소비기한이 제조일로부터 00까지로 되어 있는 경우 제조일을 우선 기재 - 식재료별 소비기한(또는 제조일)이 여러개인 경우 제일 빠른 소비기한(또는 제조일)만 기재 가능 (예시) 소비기한(또는 제조일) : '24.12.1~12.8 - 학교급식 잔식의 경우 당일 수령, 당일 배분이 원칙이므로 검수일자와 제조일이 동일해야 함
기부자 (또는 제조업체)	• 기부자(업체명 또는 개인이름)
배송온도	• 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재 - 실온보관 식품은 배송온도 작성 생략가능
관능검사	• 겉모양(포장상태), 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 확인
특이사항	• 관능검사 결과 특이사항 기록 - 부패·변질, 색깔, 이취, 이물질 혼입 등
조치사항	• 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재 - 일부만 폐기하는 경우 폐기되는 수량 기입

9 쌀 소분 라벨

예시)

품 명	○○○쌀
도정일자	2025. . .
소분일자	2025. . .
원산지	국내산
무게(kg)	3 kg
*냉장 보관 또는 서늘하고 습하지 않은 그늘에 보관하세요.	

품 명	○○○쌀
도정일자	2025. . .
소분일자	2025. . .
원산지	국내산
무게(kg)	3 kg
*냉장 보관 또는 서늘하고 습하지 않은 그늘에 보관하세요.	



PART

VI

참고 자료

1. 식중독예방 '손보구가세'요
2. 식재료 검수 및 보관관리
3. 조리식품 섭취 주의사항
4. 해충 종류에 따른 특징
5. 재활용가능자원의 분리수거 등에 관한 지침
6. 감염병의 종류
7. 미생물검사 의뢰 가능 품목

1 식중독예방 '손보구가세'요


식품의약품안전처

국립농산물품질관리원

식중독 예방 '손보구가세'요!

식중독 예방을 위한 5가지 실천수칙

 손씻기 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기	 보관온도 지키기 냉장식품 5℃ 이하 냉동식품 -18℃ 이하 보관	 구분사용하기 날 음식과 조리음식 구분 칼·도마 구분 사용	
 가열하기 육류 중심온도 75℃ (어패류 85℃) 1분 이상 익히기			 세척·소독하기 식재료와 조리기구 깨끗이 세척·소독

발행일: 25. 7. 3.

2 식재료 검수 및 보관관리



3 조리식품 섭취 주의사항

**조리식품
섭취 주의사항**

손씻기
손씻기

냉장보관
바로 섭취하지 않을 땐
냉장보관

가열섭취
온장식품은
먹기 전에
가열섭취

당일섭취
가져온날
바로
당일섭취

보관온도 & 조리온도

냉장식품 5℃ 이하 보관
냉동식품 -18℃ 이하 보관

가열조리시 중심온도 75~85℃
1분이상 유지

서울 **이대** 푸드뱅크

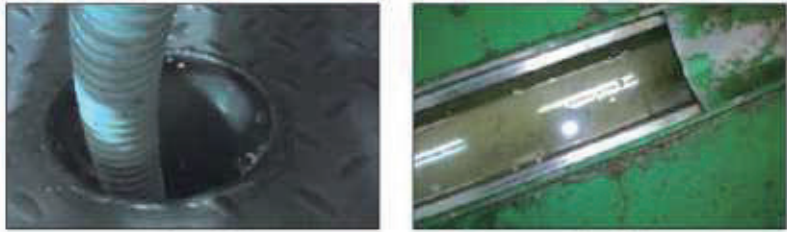
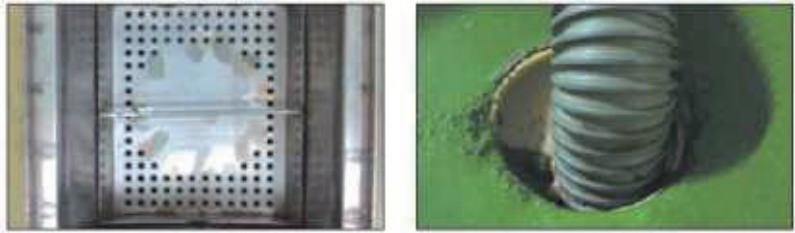
4 해충 종류에 따른 특징

가. 보행해충

이름	독일바퀴 (Blattella germanica) 
생태적 특징	① 따뜻하고 습한 환경을 좋아하며, 먹이 범위가 광범위함 ② 실내 서식 종의 경우 기기 하단과 음식물을 취급하는 장소의 틈새와 구멍, 고무패킹 사이 등에 서식함 ③ 외부의 경우 배관 주의, 지하실, 보일러실, 하수구 등에서 주로 발견됨
발생 현황	① 유입 및 이동 경로 - 제품 출 · 하차 시 사용되는 팔레트, 차량 - 공장 내에서 사용하는 이동 수레 - 오염된 원 · 부자재 입고 시 ② 주요 서식처 - 생산 기기 및 주요 집기 하단 - 벽면 및 바닥 틈새 - 원 · 부자재 창고, 제품 보관 창고, 실내 · 외 적재물 사이 - 지하실 또는 공장 내 미사용 공간  벽면 틈새  이동수레  바닥 틈새
위생 관리 방법	① 틈새 관리 - 출입문 하단 및 주변 틈새에 브러시 설치 및 틈새 보안 - 깨진 벽면, 배관 틈새, 환풍구 틈새 보안 ② 청소 관리 - 생산 기기 및 실내 집기 하단의 원료 찌꺼기 제거 - 쓰레기통 청결 유지 ③ 입고 물품 사전 점검 - 식 · 부자재 및 박스, 팔레트 실내 유입 오염 여부 확인  출입문 하단밀폐  기기하단 위생관리

이름	애집개미 (<i>Monomorium pharaonis</i>) 
생태적 특징	① 가옥이나 가구의 틈에 집을 지으며, 주로 실내에서만 서식하는 것으로 알려져 있음 ② 장롱이나 나무상자, 판자 벽 사이, 부엌의 선반, 카펫 등의 밑, 벽의 갈라진 틈, 나무 부분과 콘크리트 사이의 간격 등에 집을 지음 ③ 잡식성으로 실내에서 사탕, 젤리, 과자, 빵 등 많은 식료품에 해를 줌 ④ 사람을 물지 않지만 수백 마리씩 떼지어 다니며 음식물 등에 해를 입혀 사람에게 혐오감을 줌
발생 현황	① 유입 및 이동 경로 - 출입문 및 창문 틈새 ② 주요 서식처 - 건물 외부 화단 - 갈라진 벽면 및 바닥 틈새, 콘크리트 사이 공간 - 기기 하단 유기물 사이  
위생 관리 방법	① 외부 관리 - 화단과 같은 녹지는 건물로부터 충분히 떨어진 장소에 설치 - 공장 주변 지면은 콘크리트와 아스팔트로 포장 ② 틈새 관리 - 출입문 주변 및 틈새에 브러시 또는 실리콘 처리하여 틈새 보안 - 벽면 및 바닥 틈새 보안 ③ 청소 관리 - 기기 하단의 유기물 또는 원료 잔해 제거   

나. 비래해충

이름	나방파리 (<i>Psychoda alternata</i>) 
생태적 특징	① 몸체 크기가 작아서 일반적인 망은 쉽게 통과 할 수 있음 ② 날 수는 있으나 비행 능력이 떨어져 실내의 벽면이나 그 외 표면을 기어 다님 ③ 유충은 물이 흐르는 장소에서도 서식이 가능함 ④ 배수계 또는 벽면, 바닥 틈새에 누적된 젤라틴과 같은 유기물을 주요 먹이원으로 서식함
발생 현황	① 유입 경로 - 화장실, 배수구 등 외부와 연결된 배수 시설 - 창문 틈새, 찢겨진 방충망 사이, 출입문 ② 주요 서식처 - 물을 자주 사용하여 물때가 누적된 장소라면 어디에서든 발생 가능 - 공장 내부 트랜치 및 배수 시설 등 유기물이 누적된 장소 - 화장실, 샤워장, 세면장  내부 트랜치 배관 틈새
위생 관리 방법	① 배수 시설 관리 - 배수로 물고임 방지를 위한 구배 설치 - 물 사용이 빈번한 장소의 경우 넓고 얇아 청소가 쉬운 구조의 트랜치 설치 - 바닥이 건조한 경우 배수관을 매설하고 배수구에 뚜껑 설치 - 맨홀의 틈새, 정수조, 배수조의 통기관은 메시망을 설치 ② 청소 관리 : 매일 내부 트랜치를 솔 등으로 청소 ③ 틈새 관리 - 실리콘 등을 이용하여 갈라진 바닥 및 벽면 틈새 보완 - 배관캡을 사용하여 배관 틈새 보완  세척된 트랜치 배관 틈새보완

이름	초파리 (<i>Drosophila melanogaster</i>) 
생태적 특징	① 주로 실내 발생해충으로 1년 내내 확인됨 ② 부패하거나 발효된 음식, 과일 보관 장소 주변에 주로 서식함 ③ 식품제조업장 중 특히 막걸리, 맥주, 과일통조림 공장 등에서 많이 발생함
발생 현황	① 유입 경로 - 출입문 및 창문 틈새 - 외부와 연결된 배수 시설 ② 주요 서식처 - 유기물과 습기가 있는 곳은 어디든 발생 가능 - 음식물 쓰레기통, 방치된 음식물 - 관리 되지 않는 기기 하단 및 기기 내부의 유기물 - 트랜치, 배수로 등 주요 배수시설 - 발효실 내부
위생 관리 방법	① 쓰레기 관리 - 음식물 쓰레기 발생 시 신속 배출 - 모든 쓰레기통에 덮개 설치 ② 청소 관리 - 기기 하단 및 발효실 내부 유기물 제거 - 내부 트랜치 매일 솔 청소 ③ 틈새 관리 - 실리콘 등을 이용하여 갈라진 바닥 및 벽면 틈새 보완 - 배관캡을 사용하여 배관 틈새 보완  세척된 트랜치  덮개가 있는 쓰레기통

이름	장수갈따구 (Chironomus plumosus) 
생태적 특징	① 성충은 주로 4월~9월까지 발견됨 ② 이른 아침 또는 저녁에 군무를 통하여 짝을 찾아 교미하고, 암컷은 해질 무렵 물가에 산란함 ③ 일몰 후 1~2시간 동안(오후 6시~8시) 서식지(물가) 주변 지역 가로등 및 주변 광원에 유인 됨 ④ 힘이 빠지거나 유인되지 않은 개체는 주변 풀숲(식물 앞의 뒷면)에서 휴식을 취함
발생 현황	① 유인 및 유입 경로 - 출입문 및 창문 틈새 - 실내에서 발산되는 빛에 의해 유인 ② 주요 서식처 - 부패가 진행된 고인 물(4급수)에서도 산란 가능 - 하수구, 정화조, 집수정, 배수로 등 항상 물이 고여 있는 장소 - 건물 인접 지역의 화단   - 인근 농경지의 농수로
위생 관리 방법	① 출입문 관리 - 브러시, 고무판 등을 이용한 출입문 틈새 보완 - 도어척이 부착되어 자동폐쇄가 가능한 이중문 설치 - 직원 대상 출입문 관리 교육 ② 조명 관리 - 자외선 차단 및 광원의 노출 제한 - 통유리는 자외선 차단 필름 코팅 ③ 창문 관리 - 문 방충망은 30메시 이상으로 설치 ④ 이동 경로 차단 - 하수구, 집수정, 맨홀 입구 등에 방충망 설치 

다. 저곡해충

이름	화랑곡나방 (Plodia interpunctella) 
생태적 특징	① 곡류를 비롯 건조된 과실, 채소, 밀가루 등의 곡물가루, 2차 가공품인 과자류, 씨앗, 초콜릿, 새의 사료 등 많은 종류에서 발생함 ② 식품 내 유입된 유충은 희색 실을 토해내 제품을 엉키게 하며, 배설물로 인하여 제품을 오염시킴 ③ 유충은 천공 능력이 뛰어나 일반 비닐, 지퍼백 등 다양한 포장재를 뚫고 내부로 유입됨
발생 현황	① 유인 및 이동 경로 - 해충에 오염된 원료가 입고 될 경우 - 출입문, 창문, 벽면 틈새 ② 주요 서식처 - 기기하단 및 집기 틈 사이 누적된 분진 사이 - 원료 보관창고, 완제품 보관 창고 등 - 벽면 및 바닥 틈새
위생 관리 방법	① 전처리 관리 - 해충에 오염된 원료가 입고 될 경우 내부로 확산 될 수 있으므로 원료 입고 시 저온 또는 고온 등의 전처리 후 입고 (저온 -18°C, 고온 60°C 이상으로 온도에 영향이 없는 원료에 한함) ② 위생 관리 - 벽면 및 바닥 틈새 분진 제거 - 장기간 방치되어 있는 기기 및 원료 제거 - 오염된 원료 신속 제거

이름	애수시렁이 (<i>Attagenus unicolor</i>) 
생태적 특징	① 유충과 산란 기간의 성충은 빛을 싫어하지만 산란 후 성충은 주광성으로 변하여 옥외로 날아감 ② 유충은 실내의 카펫, 의류, 가죽, 털, 동물표본, 견, 곡물 등 매우 다양한 동·식물질을 섭취함 ③ 유·성충 모두 천공 능력을 가짐 ④ 건조 조건에 강하여 실내에서도 장기간 서식할 수 있는 능력을 가짐
발생 현황	① 유입 및 이동 경로 - 해충에 오염된 원료가 입고 될 경우 - 출입문, 창문, 벽면 틈새 ② 주요 서식처 - 기기하단 및 집기 틈 사이 누적된 분진 사이 - 원료 보관창고, 완제품 보관 창고 등 - 벽면 및 바닥 틈새
위생 관리 방법	① 전처리 관리 - 해충에 오염된 원료가 입고 될 경우 내부 확산 될 수 있으므로 원료 입고 시 저온 또는 고온 등의 전처리 후 입고(저온 -18°C, 고온 60°C이상으로 온도에 영향이 없는 원료에 한함) ② 위생 관리 - 벽면 및 바닥 틈새 분진 제거 - 장기간 방치되어 있는 기기 및 원료 제거 - 오염된 원료 신속 제거

라. 쥐

이름	시궁쥐 (<i>Rattus norvegicus</i>) 	집웅쥐 (<i>Rattus rattus</i>) 
생태적 특징	① 두 쌍의 앞니가 빠른 속도로 자라나 생후 2개월부터 죽을 때까지 나무, 포장상자, 전선, 아스팔트 등을 갉아 이빨의 길이를 유지함 ② 먹이와 물이 있고 조용한 곳이면 어디서든 서식이 가능함 ③ 후각이 매우 예민하여 자신이나 동족의 오줌, 생식분비물 등의 냄새를 따라 활동함 ④ 새로운 음식은 소량 섭취하고 이상을 느끼면 그것을 기억하여 다시는 섭취하지 않음 ⑤ 야간 활동성을 가지며, 수영 능력이 뛰어나 1시간에 1km 가량 수영으로 이동이 가능함 ⑥ 이동 시 벽면에 몸을 붙이고 이동하여 주요 이동 경로에 기름때를 남김	
발생 현황	① 유입 및 이동 경로 - 맨홀, 집수정, 하수시설을 통하여 유입 - 출입문 및 배관 틈새 ② 주요 서식처 - 인근 야산 및 농경지 지역 - 건물 인접지역의 죽은 나무 또는 화단 - 쓰레기 처리장 주변 - 외부에 오랫동안 보관된 적재물	
위생 관리 방법	① 이동 경로 차단 - 쥐 굴 및 이동 경로로 추정되는 틈새 매립 - 벽면 틈새 및 출입문 틈새 보완 - 맨홀 및 집수정 등 하수시설 뚜껑에 방서망 설치 - 수풀 및 외부 적재물 제거 ② 쓰레기장 관리 - 쓰레기 처리장 덮개 설치 ③ 적재물 관리 - 바닥과 벽면으로부터 충분히 거리를 두어 적재  벽면틈새 방서망 설치  맨홀 방서망 설치	

5 「재활용가능자원의 분리수거 등에 관한 지침」[별표1]

분리수거대상 재활용가능자원의 종류 및 분리배출요령

1. 생산자재활용의무 대상 포장재

분류	세부품목	배출요령
가. 종이팩	○ 살균팩, 멸균팩	■배출방법 - 내용물을 비우고 물로 행구는 등 이물질 제거 후 말린 후 배출 - 빨대, 비닐 등 종이팩과 다른 재질은 제거한 후 배출 - 일반 종이류와 혼합되지 않게 종이팩 전용수거함에 배출 - 종이팩 전용수거함이 없는 경우에는 종이류와 구분할 수 있도록 가급적 끈 등으로 묶어 종이류 수거함으로 배출 ■해당품목 - 우유팩, 두유팩, 소주팩, 주스팩 등 ■비해당품목 - 종이컵, 신문지 등 종이류 ※ 종이류 수거함 등으로 배출
나. 유리병	○ 음료수병, 기타병류	■배출방법 - 내용물을 비우고 물로 행구는 등 이물질을 제거하여 배출 - 담배꽂초 등 이물질을 넣지 않고 배출 - 유리병이 깨지지 않도록 주의하여 배출 - 색상별 용기가 설치되어 색상별로 배출이 가능한 경우 분리 배출 - 접착제로 부착되지 아니하여 상표제거가 가능한 경우 상표를 제거한 후 배출 - 소주, 맥주 등 빈용기보증금 대상 유리병은 소매점 등으로 반납하여 보증금 환급 ■해당품목 - 음료수병, 와인병, 양주병, 드링크병 등 ■비해당품목 - 깨진 유리제품은 신문지 등에 싸서 종량제 봉투 배출 - 코팅 및 다양한 색상이 들어간 유리제품, 내열 유리제품, 크리스탈 유리제품, 판유리, 조명기구용 유리류, 사가·도자기류 등 ※ 특수규격마대 또는 대형폐기물 처리 등 지자체 조례에 따라 배출
다. 금속캔	○ 음료·주류캔, 식료품캔	■배출방법 - 내용물을 비우고 물로 행구는 등 이물질을 제거하여 배출 - 담배꽂초 등 이물질을 넣지 않고 배출 - 플라스틱 뚜껑 등 금속캔과 다른 재질은 제거한 후 배출 ■해당품목

분류	세부품목	배출요령
라. 합성 수지류		- 음료수캔, 맥주캔, 통조림캔 등 ■비해당품목 - 알루미늄 호일 등 ※ 종량제봉투 등 지자체 조례에 따라 배출
	○ 기타캔류 (부탄가스, 살충제용기 등)	■배출방법 - 내용물을 제거한 후 배출 ※ 가스용기는 가급적 통풍이 잘되는 장소에서 노즐을 누르는 등 내용물을 완전히 제거한 후 배출 ■해당품목 - 부탄가스 용기, 살충제 용기, 스프레이 용기 등 ■비해당품목 ※ 내용물이 남아있는 캔류(락카, 페인트통 등)는 특수규격마대 등 지자체 조례에 따라 배출
	○ PET, PVC, PE, PP, PS, PSP 재질 등의 용기·트레이류	■배출방법 - 내용물을 비우고 물로 행구는 등 이물질 제거하여 배출 ※ 물로 행굴 수 없는 구조의 용기류(치약용기 등)는 내용물을 비운 후 배출 - 부착상표, 부착품 등 본체와 다른 재질은 제거한 후 배출 ■해당품목 - 음료용기, 세정용기 등 ■비해당품목 - 플라스틱 이외의 재질이 부착된 완구·문구류, 옷걸이, 칫솔, 파일철, 전 화기, 낚시대, 유모차·보행기, CD·DVD 등 ※ 종량제봉투, 특수규격마대 또는 대형폐기물 처리 등 지자체 조례에 따라 배출
	○ 비닐포장재, 1회용비닐봉 투	■배출방법 - 내용물을 비우고 물로 행구는 등 이물질을 제거하여 배출 - 흘날리지 않도록 봉투에 담아 배출 ■해당품목 - 1회용 봉투 등 각종 비닐류 ※ 필름·시트형, 랩필름, 각 포장재의 표면적이 50cm² 미만, 내용물의 용량이 30ml 또는 30g이하인 포장재 등 분리배출 표시를 할 수 없는 포장재 포함 ■비해당품목 - 깨끗하게 이물질 제거가 되지 않은 랩필름 등 - 식탁보, 고무장갑, 장판, 돗자리, 섬유류 등(천막, 현수막, 의류, 침구류 등)

분류	세부품목	배출요령
		※ 종량제봉투, 특수규격마대 또는 대형폐기물 처리 등 지자체 조례에 따라 배출
	○ 스티로폼 완충재	■ 배출방법 - 내용물을 비우고 물로 행구는 등 이물질 제거하여 배출 - 부착상표 등 스티로폼과 다른 재질은 제거한 후 배출 - TV 등 전자제품 구입 시 완충재로 사용되는 발포합성수지 포장재는 가급적 구입처로 반납 ■ 해당품목 - 농.수.축산물 포장용 발포스티렌상자, 전자제품 완충재로 사용되는 발포합성수지포장재 ■ 비해당품목 - 타 재질과 코팅 또는 접착된 발포스티렌, 건축용 내·외장재 스티로폼, 이물질을 제거하기 어려운 경우 등 ※ 종량제봉투, 특수규격마대 또는 대형폐기물 처리 등 지자체 조례에 따라 배출

※ 세부품목은 법 시행령 제18조제1호 및 제3호에 해당하는 포장재임

생산자재활용의무 대상 제품

종 류	세 부 품 목	배 출 요 령
가. 전지류	○ 수은전지, 산화은전지, 니켈 .카드 뮴전지, 리튬 1차전지, 망간전지, 알칼리망간전지, 니켈 수소전지	- 전지를 제품에서 분리하여 배출 - 전자제품 대리점 및 시계점 등 역회수 루트를 통하여 배출 - 주요 거점에 비치된 수거함에 배출하거나, 지정된 전지류 수거일 장소에 배출
나. 타이어	○ 소형, 중형, 대형	- 정비업소, 타이어판매소 등 역회수 루트를 통하여 배출
다. 윤활유	○ 윤활유 (윤활유 용기 포함)	- 정비업소 등 역회수 루트를 통하여 배출
라. 전자 제품	○ TV, 냉장고, 세탁기, 에어컨, 자동 판매기, 컴퓨터, 프린터, 복사기, 팩시밀리, 전기정수기, 전기오븐, 전자레인지, 음식물처리기, 식기건 조기, 전기비데, 공기청정기, 전기 히터, 오디오, 전기밥솥, 연수기, 가습기, 전기다리미, 선풍기, 믹서, 청소기, 비디오플레이어, 이동전화 단말기	- 판매업자가 신제품 판매시 무상으로 역회수 또는 폐전자제품 무상 방문수거를 통한 회수 - 대형폐기물관리에 관한 수거체계에 따라 배출 ※ 휴대폰은 전지를 분리하지 말고 본체,충전기와 함께 신제품 교환시에 해당대리점을 통하여 배출하거나, 소형가전제품 분리배출요령에 따라 배출
마. 형광등	○ 형광등 - 직관형(FL), 환형(FCL), 안정기 내장 형(CFL), 콤팩트형(FPL), 기타 수은 을 함유한 조명제품	- 지자체별 형광등 분리배출용기에 배출

- 비고 1. 전지류의 일부, 타이어류, 윤활유는 역회수 루트를 통하여 배출되는 품목으로 회수하고 기타는 지자체 실정에 맞게 수
거
2. 전기.전자제품 및 자동차의 자원순환에 관한 법률 시행령 제14조 [별표 3]에 따른 전자제품은 구매자가 신제품을 구입
하면서 폐기물이 된 전자제품을 회수할 것을 요구할 경우 판매자가 무상으로 회수하거나, 무상 방문수거를 신청할 경우
회수
3. 다만, 배출 스티커를 붙여 배출되는 경우 등은 「쓰레기 수수료 종량제 시행지침」의 대형폐기물관리에 관한 사항에 의한
수거체계 유지

기타 재활용가능자원

종 류	세 부 품 목	배 출 요 령
가. 종이류 (고지류)	○ 신문지	- 물기에 젖지 않도록 하고 반듯하게 펴서 차곡차곡 쌓은 후 묶어서 배출 - 비닐코팅된 광고지, 비닐류, 기타 오물이 섞이지 않도록 함
	○ 책자, 노트 등	- 비닐 코팅된 표지, 공책의 스프링 등은 제거 ※ 비닐포장지는 제외
	○ 종이컵	- 내용물을 비우고 물로 한번 행군 후 압착하여 봉투에 넣거나 한데 묶음

종 류	세 부 품 목	배 출 요 령
	○ 상자류(골판지상자 등)	- 비닐코팅 부분, 상자에 붙어있는 테이프, 철판 등을 제거한 후 압착하여 운반이 용이하도록 묶어서 배출
나. 고철류	○ 고철(공기구, 철사, 못 등) ○ 비철금속 (알루미늄, 스텐류 등)	- 이물질이 섞이지 않도록 한 후 봉투에 넣거나 끈으로 묶어서 배출
다. 의류 및 원단류	○ 면의류 ○ 기타 의류 ○ 식물성 섬유(면, 마 등) ○ 동물성 섬유(울, 모직 등) ○ 합성섬유(폴리에스테르, 나일론, 아크릴, 폴리우레탄 등) ○ 기타 합성섬유류	- 지자체 또는 민간 재활용사업자가 비치한 폐의류 전용수거함에 배출하거나 문전수거 지역 등에서는 물기에 젖지 않도록 마대 등에 담거나 묶어서 대문 앞 배출
라. 영농 폐기물류	○ 농약용기 ○ 농촌폐비닐	- 내용물을 완전히 사용한 후 유리병, 플라스틱용기별로 구분하여 뚜껑을 분리, 마대 등에 따로 넣어 배출 - 하우스용 비닐과 멀칭용 비닐을 구분하여 흙과 자갈, 잡초를 털어낸 후 운반이 쉽도록 묶어서 마을공동집하장 또는 수거·운반차량 진입이 가능한 일정 장소에 보관
마. 소형 가전 제품 및 이차전지류	○ 휴대폰, 카메라, MP3, PMP, 게임기, 전자사전, 믹서기, 네비게이션, 스탠드, 헤어드라이 등 「쓰레기수수료 종량제 시행지침」에 따른 대형폐기물에 해당하지 않는 제품 ○ 전자제품내 리튬이차전지, 보조배터리	- 지자체별 소형가전제품 분리수거함에 배출 ※ 스탠드는 몸체에서 형광등을 분리하여 배출 - 소형가전제품 분리수거함이나 주요거점에 비치된 배터리 수거함에 테이핑 작업 혹은 비닐팩 밀봉 후 배출 ※ 역회수 루트를 통한 회수방안 등 지자체 실정에 맞게 배출
바. 자동차 부품	○ 폐납산배터리	- 지자체가 마련한 수거장소 또는 자동차 정비업소 등에 배출
사. 식용유	○ 폐식용유	- 이물질이 섞이지 않게 모아 지자체 또는 민간 재활용사업자가 마련한 수거장소, 전용수거함 등에 배출

비고 1. 혼합재질로 구성된 품목은 최대한 재질별로 분리하여 배출

2. 시장·군수·구청장은 관할지역내에 설치한 폐식용유 수거함, 의류수거함 등 전용수거함 또는 거점 수거시설(재활용 동네마당 등)의 설치·관리 실태를 주기적으로 파악하여 적정 수거 등 종합적으로 관리

재용가능자원의 통합배출 분리수거 요령

구 분	종 류	세부품목	통합 배출 요령
통합전용용 기에 투입	종이팩	종이팩	내용물은 비우고 가급적 물로 헹군 후 압착하여 배출
	금속캔	철캔, 알미늄캔	내용물을 비우고 가능한 압착한 후 플라스틱 뚜껑 등 은 분리하여 배출
		기타캔류 (부탄가스 등)	구멍을 뚫어 내용물을 비운 후 배출
	합성 수지류	PET, PVC, PE, PP, PS, PSP 재질의 용기, 포장재 등	내용물을 깨끗이 비우고 다른 재질로 된 뚜껑이나 부 착상표 등을 분리 후 배출
		기타 플라스틱류	이물질을 제거한 후 배출
따로 배출	유리병	음료수병, 기타병류	색상별 용기가 설치되어 색상별로 배출이 가능한 경우 분리 배출 접착제로 부착되지 아니하여 상표제거가 가능한 경우 상표를 제거한 후 배출
	종이류	책, 신문지, 박스	반듯하게 펴서 차곡차곡 쌓은 후 배출량이 많고 부피 가 큰 것은 묶어서 배출
	합성 수지류	스티로폼 완충재	내용물을 비우고 부착상표 등을 제거하고, 깨끗이 씻어서 배출
	전지류	수은, 망간전지	제품에서 분리한 후 인근의 전용수거함에 배출
	전자제품	소형가전	이물질을 제거한 후 배출
	형광등	형광등	인근의 전용수거함에 배출

비고 1. 전자제품 중 부피가 작은 것은 통합 전용용기에 배출

- 유리병은 색상별 용기가 설치되어 색상별 분리배출이 가능한 경우 구분하여 배출하거나 별도의 유리병 전용봉투에 배출
- 시장·군수·구청장은 지역 실정을 고려하여 통합수거 시스템을 운영하거나 거점 수거시설(재활용 동네마당 등)을 설치·운영하여 재활용가능자원의 수집이 확대될 수 있도록 노력하여야 한다.

6 감염병의 종류「감염병 예방 및 관리에 관한 법률」제2조

구분	1급 (17종)	2급 (21종)	3급 (28종)	4급 (23종)
유형	생물테러감염병 또는 치명률이 높거나 집단 발생 우려가 커서 발생 또는 유행 즉시 신고, 음압격리와 같은 높은 수준의 격리가 필요한 감염병	전파가능성을 고려하여 발생 또는 유행시 24시간 이내에 신고하고 격리가 필요한 감염병	발생을 계속 감시할 필요가 있어 발생 또는 유행 시 24시간 이내에 신고하여야 하는 감염병	제1급~제3급 감염병 외에 유행 여부를 조사하기 위하여 표본감시 활동이 필요한 감염병
종류	가. 에볼라바이러스병 나. 마버그열 다. 라싸열 라. 크리미안콩고 출혈열 마. 남아메리카 출혈열 바. 리프트밸리열 사. 두창 아. 페스트 자. 탄저 차. 보툴리눔독소증 카. 야토병 타. 신종감염병증후군 파. 중증급성호흡기 증후군(SARS) 하. 중동호흡기증후군(MERS) 거. 동물인플루엔자 인체감염증 너. 신종인플루엔자 더. 디프테리아	가. 결핵 나. 수두 다. 홍역 라. 콜레라 마. 장티푸스 바. 파라티푸스 사. 세균성이질 아. 장출혈성대장균 감염증 자. A형간염 차. 백일해 카. 유행성이하선염 타. 풍진 파. 폴리오 하. 수막구균 감염증 거. b형헤모필루스 인플루엔자 너. 폐렴구균 감염증 더. 한센병 러. 성홍열 머. 반코마이신내성 황색포도알균(VRSA) 감염증 버. 카바페넴내성 장내세균속균종(CRE) 감염증 서. E형간염	가. 파상풍 나. B형간염 다. 일본뇌염 라. C형간염 마. 말라리아 바. 레지오넬라증 사. 비브리오패혈증 아. 발진티푸스 자. 발진열 차. 쯤쯤가무시증 카. 렙토스피라증 타. 브루셀라증 파. 공수병 하. 신증후군출혈열 거. 후천성면역결핍증(AIDS) 너. 크로이츠펔트-야콥병(CJD) 및 변종크로이츠펔트-야콥병(vCJD) 더. 황열 러. 뎅기열 머. 큐열 버. 웨스트나일열 서. 라임병 어. 진드기매개뇌염 저. 유비저 쳐. 치쿤구니아열 커. 중증열성혈소판 감소증후군(SFTS) 터. 지카바이러스 감염증 퍼. 엡폭스 허. 매독	가. 인플루엔자 나. 회충증 다. 편충증 라. 요충증 마. 간흡충증 바. 폐흡충증 사. 장흡충증 아. 수족구병 자. 임질 차. 클라미디아감염증 카. 연성하감 타. 성기단순포진 파. 첨규콘딜롬 하. 반코마이신내성 장알균(VRE) 감염증 거. 메티실린내성 황색포도알균(MRSA) 감염증 너. 다제내성녹농균(MRPA) 감염증 더. 다제내성아시네토박터바우마니균(MRAB) 감염증 러. 장관감염증 머. 급성호흡기감염증 버. 해외유입기생충 감염증 서. 엔테로바이러스 감염증 어. 사람유두종 바이러스 감염증 저. 코로나바이러스 감염증-19

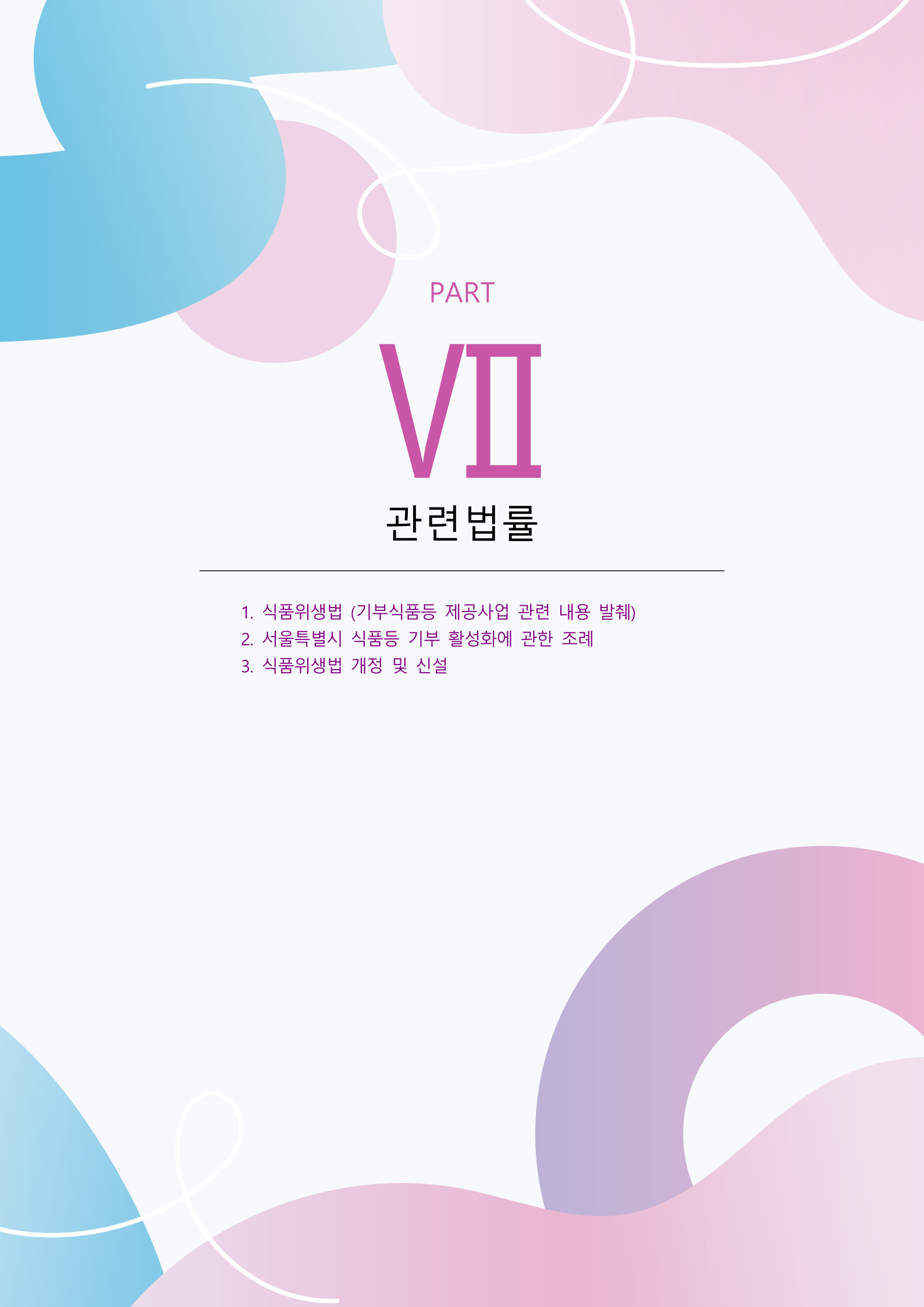
7 미생물검사 의뢰 가능 품목

※ 자연 농산물·수산물은 미생물검사를 진행하지 않습니다. 이는 자체적으로 관능검사를 진행하도록 합니다.

「서울시 푸드뱅크·마켓 주요 식재료 검수도감」을 참고해주세요.

※ 기초 푸드뱅크·마켓에서 '서울잇다푸드뱅크 위생검사실'에 미생물검사 의뢰 가능한 품목은 다음과 같습니다.

1	입고검사 시 식품이 정해진 보관온도와 다르게 입고되었을 경우
※ 다음과 같은 상황에서 검사 의뢰가 가능합니다.	
냉동 보관 식품	▶ 냉장, 상온으로 입고된 경우
냉장 보관 식품	▶ 냉동, 상온으로 입고된 경우
상온 보관 식품	▶ 냉동으로 입고된 경우
① 서울잇다푸드뱅크센터 위생사에게 연락 (번호: 02-6011-1872) ② 제품 5개를 센터로 송부 ③ 나머지 제품은 적정 온도 및 조건에서 보관할 수 있도록 함 ④ 제품 5개에 대하여 미생물검사 진행	
2	가공식품 가운데 레토르트·캔·통조림 제품 중 팽창 제품이 있는 경우
① 서울잇다푸드뱅크센터 위생사에게 연락 ② 불량품 및 정상제품 5개를 센터로 송부 ③ 불량품은 제조사에 연락 후 후속조치(폐기 또는 수거) ④ 정상제품 5개에 대하여 미생물검사 진행	
3	가공식품 중 이물이 발견된 제품
① 서울잇다푸드뱅크센터 위생사에게 연락 ② 불량품 및 정상제품 5개를 센터로 송부 ③ 불량품은 제조사에 연락 후 후속조치(폐기 또는 수거) ④ 정상제품 5개에 대하여 미생물검사 진행	
4	냉장·냉동(창)고 고장으로 인하여 식품이 정해진 보관조건이 아닌 상태에 장시간 노출된 경우
[냉장제품] ① 관능검사로 부패 및 변질 여부 확인 ※ 5. 나. 2) 식품별 관능검사기준 참고 ② 관능검사 결과 이상이 있을 경우 직접 폐기 ③ 관능검사 결과 이상이 없을 경우 제품 5개를 서울잇다푸드뱅크센터로 송부 ④ 나머지는 적정 보관 온도로 보관할 수 있도록 함 [냉동제품] 7. 나. 3) 냉동(창)고 고장 시 조치방법을 참고하여 완전 해동되지 않은 축산물, 가공식품에 한해서만 의뢰하도록 함	



PART

VII

관련법률

1. 식품위생법 (기부식품등 제공사업 관련 내용 발취)
2. 서울특별시 식품등 기부 활성화에 관한 조례
3. 식품위생법 개정 및 신설

1 식품위생법 (기부식품등 제공사업 관련 발췌)

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019.4.23., 일부개정]	식품위생법 [시행 2024. 9. 20.] [법률 제20438호, 2024. 9. 20., 타법개정]
제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다. <개정 2016. 2. 3.>	제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2011. 6. 7., 2013. 5. 22., 2013. 7. 30., 2015. 2. 3., 2016. 2. 3., 2017. 4. 18., 2020. 12. 29.>
1. "식품"이란 「식품위생법」 제2조제1호에 따른 식품을 말한다. 1의2. "생활용품"이란 세제·세면용품 등 개인 위생관리에 필요한 물품으로서 대통령령으로 정하는 물품을 말한다. 2. "기부식품등"이란 생활이 어려운 자에게 지원할 목적으로 제공된 식품등을 말한다. 3. "이용자"란 기부식품등을 이용하는 자를 말한다. 4. "제공자"란 기부식품등을 이용자에게 직접 또는 간접으로 제공하는 자를 말한다. 5. "사업자"란 제공자 중 제4조에 따른 기부식품등 제공사업을 계속적으로 영위하는 자로서 대통령령으로 정하는 자를 말한다.	1. "식품"이란 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것은 제외한다)을 말한다. 2. "식품첨가물"이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미(甘味), 착색(着色), 표백(漂白) 또는 산화방지 등을 목적으로 식품에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구(器具)·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질을 포함한다. 3. "화학적 합성품"이란 화학적 수단으로 원소(元素) 또는 화합물에 분해 반응 외의 화학 반응을 일으켜서 얻은 물질을 말한다. 4. "기구"란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말한다. 가. 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 나. 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분[小分]: 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다]·운반·진열할 때 사용하는 것 5. "용기·포장"이란 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고받을 때 함께 건네는 물품을 말한다. 5의2. "공유주방"이란 식품의 제조·가공·조리·저장·소분·운반에 필요한 시설 또는 기계·기구 등을 여러 영업자가 함께 사용하거나, 동일한 영업자가 여러 종류의 영업에 사용할 수 있는 시설 또는 기계·기구 등이 갖춰진 장소를 말한다. 6. "위해"란 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것을 말한다.

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019.4.23., 일부개정]	식품위생법 [시행 2024. 9. 20.] [법률 제20438호, 2024. 9. 20., 타법개정]
	7. 삭제 <2018. 3. 13.> 8. 삭제 <2018. 3. 13.> 9. "영업"이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외한다. 이하 이 호에서 "식품제조업등"이라 한다)을 말한다. 이 경우 공유주방을 운영하는 업과 공유주방에서 식품제조업등을 영위하는 업을 포함한다. 10. "영업자"란 제37조제1항에 따라 영업허가를 받은 자나 같은 조 제4항에 따라 영업신고를 한 자 또는 같은 조 제5항에 따라 영업등록을 한 자를 말한다. 11. "식품위생"이란 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다. 12. "집단급식소"란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설을 말한다. 가. 기숙사 나. 학교, 유치원, 어린이집 다. 병원 라. 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설 마. 산업체 바. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관 사. 그 밖의 후생기관 등 13. "식품이력추적관리"란 식품을 제조·가공단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 그 식품의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 그 식품을 추적하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 관리하는 것을 말한다.

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019.4.23., 일부개정]	식품위생법 [시행 2024. 9. 20.] [법률 제20438호, 2024. 9. 20., 타법개정]
	14. "식중독"이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다. 15. "집단급식소에서의 식단"이란 급식대상 집단의 영양섭취기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려하여 작성한 급식계획서를 말한다.
제8조(민·형사상의 책임감면) ① 기부식품등의 취식 또는 사용으로 인하여 이용자가 피해를 입은 때에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 제외하고는 제공자(제3조에 따라 신고한 사업자를 제외한다) 및 기부식품등 제공활동에 참여한 자는 민사상 책임을 지지 아니한다. <개정 2016. 2. 3.> 1. 고의 또는 중대한 과실이 있는 경우 2. 「식품위생법」 제3조의 위생적 취급 기준을 위반한 경우	제3조(식품 등의 취급) ① 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다. ② 영업에 사용하는 기구 및 용기·포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다. ③ 제1항 및 제2항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 총리령으로 정한다. <개정 2010. 1. 18., 2013. 3. 23.> 식품위생법 시행규칙 [총리령 제1836호, 2022. 12. 9., 일부개정] 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준) 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제3조제3항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 별표 1과 같다. ■ 식품위생법 시행규칙 [별표 1] <개정 2022. 7. 28.> 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련) - 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에는 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되지 않도록 위생적으로 취급해야 한다. - 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다. - 식품등의 원료 및 제품 중 부패변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다. - 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다. - 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다. - 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019.4.23., 일부개정]	식품위생법 [시행 2024. 9. 20.] [법률 제20438호, 2024. 9. 20., 타법개정]
3. 「식품위생법」 제4조에 따른 위해식품 등인 경우 ② 기부식품등의 취식 또는 사 용으로 인하여 이용자가 사상 (死傷)에 이른 때에는 제공사· 사업자 그 밖에 기부식품등 제 공활동에 참여한 자에게 중대한 과실이 없는 경우에는 그 정상 을 참작하여 「형법」 제266조부 터 제268조까지의 형을 감경하 거나 면제할 수 있다. <개정 2016. 2. 3.>	가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매 의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다. 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할 하는 경우는 제외한다. 7. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식 기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리 하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다. 8. 소비기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하여서는 아니 된다. 제4조(위해식품등의 판매 등 금지) 누구든지 다음 각 호의 어느 하나 에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조· 수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다. <개정 2013. 3. 23., 2015. 2. 3., 2016. 2. 3.> 1. 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 2. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러할 염려가 있는 것. 다만, 식품의약품안전처장이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외한다. 3. 병(病)을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인 체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 4. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가(添加)된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것 5. 제18조에 따른 안전성 심사 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안 전성 심사를 받지 아니하였거나 안전성 심사에서 식용(食用)으로 부적합하다고 인정된 것 제18조(유전자변형식품등의 안전성 심사 등) ① 유전자변형식품등을 식용(食用)으로 수입·개발·생산하는 자 는 최초로 유전자변형식품등을 수입하는 경우 등 대통령령으로 정하는 경우에는 식품의약품안전처장에게 해당 식품등에 대한 안전성 심사를 받아야 한다. <개정 2013.3.23, 2016.2.3> ② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 유전자변형식품등의 안전 성 심사를 위하여 식품의약품안전처에 유전자변형식품등 안전 성심사위원회(이하 "안전성심사위원회"라 한다)를 둔다. <개정 2013.3.23, 2016.2.3> ③ 안전성심사위원회는 위원장 1명을 포함한 20명 이내의 위원으

식품등 기부 활성화에 관한 법률 [법률 제16373호, 2019.4.23., 일부개정]	식품위생법 [시행 2024. 9. 20.] [법률 제20438호, 2024. 9. 20., 타법개정]
	로 구성한다. 이 경우 공무원이 아닌 위원이 전체 위원의 과반수가 되도록 하여야 한다. <신설 2019.1.15> ④ 안전성심사위원회의 위원은 유전자변형식품등에 관한 학식과 경험이 풍부한 사람으로서 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사람 중에서 식품의약품안전처장이 위촉하거나 임명한다. <신설 2019.1.15> 1. 유전자변형식품 관련 학회 또는 「고등교육법」 제2조제1호 및 제2호에 따른 대학 또는 산업대학의 추천을 받은 사람 2. 「비영리민간단체 지원법」 제2조에 따른 비영리민간단체의 추천을 받은 사람 3. 식품위생 관계 공무원 ⑤ 안전성심사위원회의 위원장은 위원 중에서 호선한다. <신설 2019.1.15> ⑥ 위원의 임기는 2년으로 한다. 다만, 공무원인 위원의 임기는 해당 직(職)에 재직하는 기간으로 한다. <신설 2019.1.15.> ⑦ 식품의약품안전처장은 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 제1항에 따른 안전성 심사를 받은 자에 대하여 그 심사에 따른 안전성 승인을 취소하여야 한다. <신설 2024. 2. 13.> ⑧ 제2항부터 제6항까지에서 규정한 사항 외에 안전성심사위원회의 구성·기능·운영에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <개정 2016. 2. 3., 2019. 1. 15., 2024. 2. 13.> ⑨ 제1항에 따른 안전성 심사의 대상, 안전성 심사를 위한 자료 제출의 범위 및 심사절차 등에 관하여는 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 2. 3., 2019. 1. 15., 2024. 2. 13.> 6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것 수입식품안전관리 특별법 [법률 제19471호, 2023. 6. 13., 일부개정] 제20조(수입신고 등) ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입(수입신고 대행을 포함한다)하려면 해당 수입식품등을 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장에게 수입신고를 하여야 한다. 다만, 위생상 위해발생의 우려가 낮거나 없는 경우 등 총리령으로 정하는 경우에는 그러하지 아니하다. <개정 2023. 6. 13.> 7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

2 서울특별시 식품등 기부 활성화에 관한 조례

서울특별시 식품등 기부 활성화에 관한 조례

[시행 2021. 3. 25.] [서울특별시조례 제7927호, 2021. 3. 25., 일부개정]

서울특별시 (안심돌봄복지과) 02-2133-7398

제1조(목적) 이 조례는 「식품등 기부 활성화에 관한 법률」에 따라 식품 및 생활용품(이하 "식품등"이라 한다)의 기부를 활성화하고 기부된 식품등을 생활이 어려운 사람에게 지원함으로써 지역 내 나눔문화를 확산하는 데 필요한 사항을 정하는 것을 목적으로 한다. <개정 2017.9.21.>

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다. <개정 2017.9.21., 2019.7.18.>

1. "기부식품등"이란 생활이 어려운 사람에게 지원할 목적으로 제공된 「식품등 기부 활성화에 관한 법률」(이하 "법"이라 한다) 제2조제2호에 따른 식품등을 말한다.
2. "기부식품등 제공사업"이란 법 제4조에 따른 사업을 말한다.
3. "이용자"란 기부식품등 제공사업을 통해 기부식품등을 이용하는 자를 말한다.
4. "제공자"란 기부식품등을 이용자에게 직접 또는 간접으로 제공하는 자를 말한다.
5. "사업자"란 제공자 중 기부식품등 제공사업을 계속적으로 영위하는 자로서 법 시행령 제2조의2에 따른 요건을 갖춘 자를 말한다.

제3조(다른 법규와의 관계) 식품기부 활성화를 추진함에 있어 다른 법령 및 서울특별시 조례에서 특별히 정하고 있는 것을 제외하고는 이 조례가 정하는 바에 따른다.

제4조(시장의 책무) ① 서울특별시시장(이하 "시장"이라 한다)은 식품등 기부와 기부식품등 제공사업을 지원·장려하기 위하여 필요한 시책을 추진하도록 노력하여야 한다. <개정 2017.9.21.>

② 시장은 식품등 기부와 기부식품등 제공사업을 수행하는 데 필요한 예산확보를 위해 적극 노력하여야 한다. <개정 2017.9.21.>

제5조(사업자의 책무) 사업자는 보관창고, 냉장·냉동시설을 갖춘 운반차량 및 냉장·냉동고 등의 시설을 갖추고 유통기한 준수 등으로 기부식품등 위해사고가 발생하지 않도록 기부식품등의 안전성을 확보하여야 한다. <개정 2017.9.21.>

제6조(기부식품등의 제공원칙) 사업자가 기부식품등을 제공할 때에는 다음 각 호에 따

라 시행하여야 한다. <개정 2017.9.21., 2021.3.25.>

1. 이용자에게 무상제공
2. 이용자에게 고른 혜택이 제공될 수 있도록 배분의 공정성 및 투명성 제고
3. 기부식품등의 확보량, 유통기한 및 이용자의 특성 등을 고려하여 이용품목, 이용횟수 등 조정

4. 기부식품등의 목적 외 사용금지

[제목개정 2017.9.21.]

제7조(식품등 기부 활성화 시책의 수립·시행) 시장은 법 시행령 제7조에 따라 식품등 기부와 기부식품등 제공사업의 지원·장려 및 이용자의 보호를 위하여 다음 각 호의 사항이 포함된 시책을 수립·시행하여야 한다.

1. 기부식품등 제공사업 육성·지원계획
2. 기부식품등 제공사업 운영·관리에 관한 사항
3. 기부식품등 제공사업 종사자 교육
4. 기부식품등의 지역 내 적재적소 제공
5. 손해보험료 지원 등 이용자 보호에 관한 사항
6. 그 밖에 식품등 기부 활성화를 위하여 필요한 사항

[본조신설 2021.3.25.]

[종전 제7조는 제12조로 이동 <2021.3.25.>]

제8조(기부식품등지원센터의 지정 등) ① 시장은 법 3조의2에 따라 광역기부식품등지원 센터를 지정할 수 있다.

② 센터는 다음 각 호의 업무를 수행한다.

1. 광역 단위 기부식품등의 모집 및 조정·배분
2. 기초푸드뱅크·마켓 사업자 및 종사자에게 식품위생교육, 자살예방교육, 기부물품관리시스템(FMS)교육 등 실시
3. 기초푸드뱅크·마켓 운영·관리 지원
4. 기부식품등 제공사업장 운영실태조사
5. 광역 및 관할 기부식품등 제공사업장(기초푸드뱅크·마켓) 통계 관리
6. 기부식품등 제공사업장 점검
7. 그 밖에 기부식품등 제공사업 활성화를 위하여 필요한 사업

- ③ 제1항에 따른 광역기부식품등지원센터로 지정받으려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 시설 등에 관한 요건을 갖추어 시장에게 신청하여야 한다.
- ④ 그밖에 지정에 관한 사항은 법3조의2, 시행령 4조의2에 따른다.
- ⑤ 시장은 기부식품등 제공사업의 전문성과 효율성을 제고하기 위하여 제1항에 따른 센터의 관리·운영을 사회복지법인 또는 비영리법인이나 단체에 위탁할 수 있다.
- ⑥ 제5항에 따른 위탁 등에 필요한 사항은 서울특별시 행정사무의 민간위탁에 관한 조례에 따른다.

[본조신설 2021.3.25.]

[종전 제8조는 제11조로 이동 <2021.3.25.>]

제9조(식품등 기부 협조요청 등) ① 시장 또는 사업자는 식품등 기부 활성화를 위하여 관내에 소재한 학교, 종교시설, 공공단체 및 기업체 등에 필요한 정보를 제공하거나 식품등 기부를 위한 협조를 요청할 수 있다. <개정 2017.9.21.>

② 시장은 제1항에 따른 시설 등과 기부식품등 제공사업자 간의 상호결연을 알선하는 등 식품등의 기부 활성화를 위하여 노력하여야 한다. <개정 2017.9.21., 2021.1.7.>

[제목개정 2017.9.21.]

제10조(교육·홍보) ① 시장은 직접 또는 기부식품등 제공사업 관계기관 등을 통해 기부식품등 제공 종사자를 대상으로 식품위생교육, 기부물품관리시스템(FMS) 활용교육, 개인정보 보호교육, 자살예방교육 등 을 실시할 수 있다. <개정 2017.9.21., 2021.3.25.>

② 시장 또는 사업자는 관계기관과 협조하여 수시로 대중매체, 서울특별시 및 관련기관 홈페이지 게재 등 다양한 방법을 활용하여 식품등 기부 활성화에 관한 홍보를 실시할 수 있다. <개정 2017.9.21.>

③ 제2항에 따른 홍보내용에는 식품등 기부 요령 등이 포함되어야 한다. <개정 2017.9.21.>

[제11조에서 이동, 종전 제10조는 13조로 이동 <2021.3.25.>]

제11조(보조금 지원) ① 시장은 법 제7조에 따라 식품등 기부와 기부식품등 제공사업에 필요한 운영비 또는 사업비의 전부 또는 일부를 예산의 범위에서 다음 각 호의 내용에 따라 지원할 수 있다. <개정 2017.9.21., 2021.3.25.>

1. 공공요금, 차량유지비 등 기부식품등 제공사업에 필요한 경비
2. 기부식품등의 안전성 제고를 위한 보관창고, 냉장·냉동시설을 갖춘 운반차량, 냉장·냉동고 등 운영장비 보강에 따른 경비

3. 기부식품등 제공사업을 수행하는 전담인력 등 인건비
 4. 기부식품 등을 취식 또는 사용으로 인하여 이용자의 생명·신체에 발생한 상해를 보상하기 위한 손해보험료
 5. 그 밖에 기부식품등 제공을 위하여 필요하다고 인정하는 경우
- ② 보조금의 관리에 관하여 필요한 사항은 「서울특별시 지방보조금 관리 조례」에 따른다. <개정 2015.5.14., 2017.9.21.>

[제8조에서 이동, 종전 제11조는 제10조로 이동 <2021.3.25.>]

제12조(실태조사) ① 시장은 식품등 기부 사업의 활성화를 위하여 필요한 경우에 식품등 기부 사업에 대한 실태조사를 실시하고, 그 결과를 시책에 반영할 수 있다. <개정 2017.9.21., 2021.3.25.>

② 시장은 제1항에 따른 실태조사를 위하여 필요한 경우에는 식품등 기부 관련 전문 연구기관 및 단체에 위탁하여 조사하게 할 수 있다. <개정 2017.9.21.>

[제7조에서 이동, 종전 제12조는 제15조로 이동 <2021.3.25.>]

제13조(지도·감독 등) ① 시장은 제공자 또는 사업자가 법 제5조제2항을 위반하거나 식품사고 등 식품등으로 인한 중대한 위생상의 위해가 우려될 때에는 그 업무에 관하여 보고 또는 관계서류의 제출을 명하거나 소속 공무원에게 제공자 및 사업자의 사무소 또는 시설에 출입하여 검사 또는 질문하도록 하는 등 지도·감독을 할 수 있다. <개정 2017.1.5. 2017.9.21.>

② 시장은 제1항의 지도·감독 결과 시정하여야 할 사항이 있을 경우에는 필요한 조치를 하여야 한다.

[제10조에서 이동, 종전 제13조는 제16조로 이동 <2021.3.25.>]

제14조(평가) ① 시장은 법9조의2에 따라 매 3년마다 시행하는 평가 주기에 맞춰 사업자의 기부식품등 제공사업 수행결과를 평가해야 한다.

② 시장은 제1항에 따른 평가 이외에 기부식품등 제공사업 수행결과에 대한 서울형 평가도 실시할 수 있다.

③ 시장은 기부식품제공사업장의 평가결과를 반영하여 행정적·재정적지원 등 필요한 조치를 취할 수 있다.

④ 시장은 제1항에 따른 평가결과를 홈페이지 등에 공개할 수 있다.

[본조신설 2021.3.25.]

제15조(포상) 시장은 식품등 기부 및 기부식품등 제공사업에 기여한 공적이 우수한 법인·단체·개인 등에 대하여 포상할 수 있다. <개정 2017.9.21.>

[제12조에서 이동 <2021.3.25.>]

제16조(시행규칙) 이 조례 시행에 관하여 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

[제13조에서 이동 <2021.3.25.>]

부칙<제5536호,2013.8.1.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙(서울특별시 지방보조금 관리 조례) <제5930호,2015.5.14.>

제1조(시행일) 이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

제2조부터 제4조까지 생략

제5조(다른 조례의 개정) ①부터 ⑱까지 생략

⑳ 서울특별시 식품기부 활성화에 관한 조례 일부를 다음과 같이 개정한다.

제8조제2항 중 "「서울특별시 보조금 관리조례」" 를 "「서울특별시 지방보조금 관리 조례」" 로 한다. ㉑부터 ㉔까지 생략

부칙(서울특별시 자치법규 일괄정비를 위한 조례) <제6386호,2017.1.5.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙<제6645호,2017.9.21.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙(서울특별시 조례의 상위법령 인용조문 일괄정비를 위한 조례) <제7217호,2019.7.18.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙<제7830호,2021.1.7.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙<제7927호, 2021.3.25.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

3 식품위생법 개정 및 신설

식품위생법

[시행 2025. 10. 1.] [법률 제21065호, 2025. 10. 1., 타법개정]

제87조(식중독대책협의기구 설치) ① 식품의약품안전처장은 식중독 발생의 효율적인 예방 및 확산방지를 위하여 교육부, 농림축산식품부, 보건복지부, 기후에너지환경부, 해양수산부, 식품의약품안전처, 질병관리청, 시·도 등 유관기관으로 구성된 식중독대책협의기구를 설치·운영하여야 한다.

식품위생법

[시행 2028. 7. 1] [법률 제20898호, 2025. 4. 1, 일부개정]

제47조 삭제 <2025. 4. 1.>

제47조의2(식품접객업소등의 위생등급 지정 등) ① 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품접객업소(공유주방에서 조리·판매하는 업소를 포함한다) 및 집단급식소(이하 이 조 및 제89조제3항에서 “식품접객업소등”이라 한다)의 위생 수준을 높이기 위하여 식품접객영업자 또는 집단급식소 운영자(이하 이 조에서 “식품접객영업자등”이라 한다)의 신청을 받아 식품접객업소등의 위생상태를 평가하여 위생등급을 지정할 수 있다. <개정 2020. 12. 29., 2025. 4. 1.>

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 식품접객업소등의 위생상태 평가 및 위생등급 지정에 필요한 기준 및 방법 등을 정하여 고시하여야 한다. <개정 2025. 4. 1.>

③ (현행과 같음)

④ 위생등급을 지정받은 식품접객영업자등은 그 위생등급을 표시하여야 하며, 광고할 수 있다. <개정 2025. 4. 1.>

⑤ 위생등급의 유효기간은 위생등급을 지정한 날부터 3년으로 한다. 다만, 총리령으로 정하는 바에 따라 그 기간을 연장할 수 있다. <개정 2025. 4. 1.>

⑥ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 위생등급을 지정받은 식품접객영업자등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 그 지정을 취소하거나 시정을 명할 수 있다. <개정 2025. 4. 1.>

1. ~ 4. (현행과 같음)

⑦ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 위생등급 지정을 받았거나 받으려는 식품접객영업자등에게 필요한 기술적 지원을 할 수 있다. <개정 2025. 4. 1.>

⑧ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 위생등급을 지정한 식품접객업소등에 대하여 제22조에 따른 출입·검사·수거 등을 총리령으로 정하는 기간 동안 하지 아니하게 할 수 있다. <개정 2025. 4. 1.>

⑨ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제89조의 식품진흥기금을 같은 조 제3항제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 융자 사업과 같은 항 제7호의2에 따른 식품접객업소등의 위생등급 지정 사업에 우선 지원할 수 있다. <개정 2025. 4. 1.>

⑩·⑪ (현행과 같음) [본조신설 2015. 5. 18.][제목개정 2025. 4. 1.]

참고 자료

「식품 및 축산물 안전관리 인증기준」식품의약품안전처
「병원성 미생물 도감」식품의약품안전처
「사회복지시설 25년(하) 식중독 예방 교육자료」식품의약품안전처
「식중독 예방을 위한 식재료 검수 매뉴얼」식품의약품안전처
「프랜차이즈 식품업체 위생관리 매뉴얼」식품의약품안전처
「집단급식소 위생관리 매뉴얼」식품의약품안전처
「학교급식 위생점검 매뉴얼」식품의약품안전처
「식품제조업장의 해충 처리 매뉴얼」식품의약품안전처
「이달의 농업기술」농촌진흥청
「사회복지시설 감염병 대응 매뉴얼(2020)」보건복지부
「코로나바이러스 감염증-19 사회복지시설 대응 지침(12판) 2023」 보건복지부

2026년도 서울시 잇다푸드뱅크 위생 매뉴얼

발 행 일 2025년 12월 24일
발 행 인 김 현 훈
발 행 처 서울특별시사회복지협의회 서울잇다푸드뱅크센터
편 집 사업운영지원부
주 소 서울특별시 성동구 자동차시장3길 64
전 화 02) 905-1377
팩 스 02) 905-1338
홈페이지 <http://www.s-foodbank.or.kr> <http://www.s-win.or.kr>
전자우편 smcsw@naver.com

< 비 매 품 >

이 책의 저작권은 서울특별시사회복지협의회 서울잇다푸드뱅크센터에 있으므로
무단전재나 복제를 금합니다.

