

환경 보건

식품 요식업 시작하기

이동식 식품점/음식점 (Moveable Food Premises)

서론

이 팸플릿은 이동식 음식물 사업장을 새로 열고자 하는 사람들에게 관련 요건과 신청·등록 절차에 대하여 안내를 해드리고자 마련되었습니다.

식품점/음식점을 설립함에 있어 준비 단계에서부터 올바른 재료와 설비를 선택하고 신중한 설계를 함으로써 높은 수준에 도달하고자 노력하면 결과적으로 운영 능력과 비용 효율성이 향상되게 됩니다.

사업을 추진하는 과정에서나 식품 요식업과 관련되는 제반 문제점에 대하여 **환경 보건관(Environmental Health Officer)**과 꼭 **협의를 하시기 바랍니다.** 이들로부터 전문적인 조언과 정보를 얻을 수 있기 때문에 불분명했던 문제들을 명확히 알 수 있게 됩니다.

아래에 열거된 것들은 귀하의 사업 계획과 관련이 될 수 있는 시청내 기타 유관 부서와 외부 기관들입니다. 사업 계획을 추진해 나가기 전에 귀하가 고려해야 할 기타 기술적인 조언이나 정보는 이들 관계 부서나 기관으로부터도 얻을 수 있습니다.

1. 크라이스트처치 시청(CHRISTCHURCH CITY COUNCIL)

환경 서비스부(INSPECTIONS & ENFORCEMENT UNIT) – 전화 941 8675

(i) 자원 관리과(Resource Management)

도시 계획(City Plan)에 의한 요건이나 지역 구획, 자원 허가 신청에 대한 조언

(ii) 위험물 관리과(Dangerous Goods Section)

조리를 하거나 물을 데우고자 가스를 공급, 저장하는 일이 영업상 수반되는 경우

(iii) 상업 하수 관리과(Trade Waste Section)

기름 차단 장치, 마당 하수 시설, 쓰레기 보관지의 하수 시설에 대한 안내

(iv) 환경 감독과(Environmental Monitoring Section)

이동 상점과 가판대의 허가와 관련되는 조례 및 식품 안전 관리 문제에 대한 기타 안내

관재부(Property Unit) – 전화 941 8581

길거리에서의 영업지에 대한 조언

레저 및 공원 관리부(Leisure and Parks Units) – 전화 941 6840

공원 및 시청 주관 행사장에서의 영업지에 대한 조언

2. 캔터베리 개발 공사(CANTERBURY DEVELOPMENT CORPORATION) - 전화 379 5575

소규모 사업체의 설립과 발전에 대한 조언

3. 지역사회 공중 보건청(COMMUNITY AND PUBLIC HEALTH) – 전화 379 9480

공중 보건부(Public Health Unit) – 제품 표기 기준이나 식품 첨가물 허용 기준 등에 대한 조언

4. 노동부(DEPARTMENT OF LABOUR) – 전화 365 2600

작업 안전 보건청(Occupational Safety and Health) – 고용 보건 및 안전 요건에 대한 조언

법적 요건

이동식 식품점/음식점(MFP)이란 판매용 음식물의 조리나 처리 작업에 쓰이거나 그 판매 활동에 쓰이는 이동식 영업장을 말합니다. 이동식 스탠드나 이동 상점, 식품 캐러반, 재설치식 영업장, 기타 이와 유사한 구조물이나 차량 등이 이에 해당합니다.

이동식 식품점/음식점은 1974년 식품 위생 규정(Food Hygiene Regulations 1974)에 의거, 반드시 관할 시청의 인가와 등록을 받아야 합니다.

또한 길거리나 도로, 기타 공공 장소를 이용하거나 그 공간을 차지하게 된다면 관련 법률이나 규정, 조례에서 정하는 바에 따라 필요한 모든 면허나 등록, 인가를 받고, 필요한 경우 자릿세를 납부하여야만 합니다.

이동식 식품점/음식점의 영업 유형으로는 미리 포장되어 있는 식료품을 판매하는 것에서부터 판매할 음식물(예: 테이크어웨이 음식)을 조리, 처리하는 것에 이르기까지 여러 가지가 있습니다.

다음은 이 점을 염두에 두고 식품 안전 관리와 식품 위생 처리라는 측면을 주안점으로 하여 식품 위생 규정상의 제반 요건을 요약 정리한 지침입니다.

이동식 식품점/음식점의 설비 공사

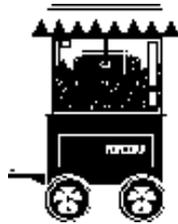
MFP 는 거기서 이루어지게 될 음식물의 조리·처리 작업과 판매 활동의 유형을 고려하여 그에 알맞게 제작되어야 합니다.

먼지나 벌레, 새, 비, 직사광선 등 환경적 악영향으로 인한 변질의 우려가 있는 식품이 있다면 그에 대비한 보호 장치가 MFP 에 충분히 마련되어 있어야 합니다. 바닥이나 벽, 천정, 선반, 조리대 등의 모든 표면부는 매끄럽고 불투수성이며 쉽게 청소할 수 있는 것이어야 합니다.

환경 대비 보호 장치

다음과 같은 수단을 사용함으로써 환경에 대비할 수 있습니다.

- 적합하게 제작된 캐러반이나 차량
- 음식물 취급 지역을 환경 오염으로부터 보호하기 위한 가리개나 천막, 텐트, 지면 덮개, 차양, 커버, 우산 (천이나 플라스틱, 기타 적합한 재료로 만든 것)
- 위생적으로 만들어진 완전 밀폐식 식품 용기. 또는 모든 판매 식품을 미리 포장 처리해 두는 것도 환경에 대비할 수 있는 한 방법이 될 수 있습니다.



환경 차단 장치의 형태나 디자인이 어떠한가에 따라 해당 MFP 에서 이루어질 수 있는 식품 조리·처리 작업의 양이 결정됩니다. 또한 어떤 기후 조건 하에서 영업을 가능한지 하는 것도 이에 따라 결정되게 됩니다.

모든 MFP 는 시청 환경 보건관이 만족할 수 있도록 만들어져야 합니다.

베이스 설비(BASE FACILITIES)

일반 가정의 부엌은 가족용 부엌으로도 함께 쓴다면 베이스 설비로 사용할 수 없습니다.

판매용 식품의 조리나 처리, 포장, 저장에 쓰이거나 사용 기기의 세척에 쓰이는 베이스 설비가 따로 있는 경우, 이것도 식품 위생 규정(Food Hygiene Regulations) 별표 1 에서 정하는 바를 준수하여야 합니다.

이 설비는 MFP 등록의 적용 범위에 포함되지만 시청 환경 보건관의 시설 검사를 거쳐 별도의 검사증(Certificate of Inspection)을 발부 받아야 합니다.

2 개 이상의 사업체가 베이스 설비를 공유하고 있는 경우에는 각 사업체의 작업이 끝나는 시점에 청소와 위생 처리를 하여야 합니다.

식품 위생 규정의 별표 1

다음은 음식물 영업장의 최저 시설 요건을 규정한 식품 위생 규정 별표 1 을 간단히 요약한 것입니다.

다양한 재료나 자재가 시중에 나와 있기 때문에 최종 결정을 하기 전에 환경 보건관에게 문의를 하는 것이 좋습니다.

일반 ~ 영업장은 잘 만들어지고 유지 보수 상태가 좋을 것. 가능한 최대한의 범위 내에서 쥐구멍이나 쥐 서식처가 없도록 조치할 것

바닥 ~ 불투수성이고 쉽게 청소할 수 있을 것. 바닥과 벽 사이의 모든 각도는 바닥에서부터 최소한 75 mm 의 높이까지 등그스름하게 처리할 것

참조: 바닥 자재는 해당 영업장에서 이루어지는 작업이나 작업 공정에 적합한 것일 것

벽 ~ 내벽 표면은 매끄럽고 방진이 되며 비흡수성이고 쉽게 청소할 수 있을 것. 또한 환경 보건관이 승인할 수 있는 방식으로 페인트를 칠하거나 기타 다른 처리를 할 것. 벽의 최저 높이는 2.4 m

천정 ~ 천정(또는 지붕의 밑바닥)과 버팀대는 그 표면이 매끄럽고 방진 처리가 되어 있으며 쉽게 청소할 수 있을 것

조명 ~ 종업원들이 작업하기 편하고 청소하기 용이할 만큼 충분할 것. 조리대 위치에서 측정한 조명도가 215 럭스 이상이고 눈부심이나 그림자가 생기지 않을 것

환기 ~ 영업장이 과도하게 더워지거나 습도가 높아지는 일을 막고 악취 제거 및 쾌적한 환경이 조성될 수 있을 정도여야 함. 영업장의 자연적인 환기만으로 부족할 경우에는 환기 장치를 설치할 것. 조리 기구에서 나오는 배출물이 문제를 야기하여서는 안됨

면적 ~ 종업원들이 일을 하고 손쉽게 영업장 청소를 할 수 있을 정도의 규모

탈의실 ~ 종업원들의 옷과 소지품을 보관하기 충분한 시설

화장실 ~ 영업장으로부터 편리한 곳에 위치

손씻는 세면대 ~ 음식물 조리장으로부터 편리한 곳에 위치

물 공급 ~ 깨끗하고 위생적인 물이 충분히 공급

온수 공급 ~ 모든 싱크대나 기타 기기에는 63°C, 손씻는 세면대에는 38°C 의 온수가 충분히 나올 것

배관 ~ 영업 장비들을 손쉽게 세척할 수 있을 만큼의 크기와 용량을 갖춘 싱크, 위생 기구, 기타 기기가 있을 것

하수 처리 ~ 건축규정에 부합하는 하수 시설

마당 ~ 마당과 옥외 작업장은 지면 포장(그 표면이 물로 청소할 수 있고 불투수성인 것)과 하수 시설이 되어 있을 것. 마당이 없는 경우에는 쓰레기 용기를 보관할 별도의 방이나 폐쇄 공간이 필요

상기 항목들 가운데 일부 또는 전부가 MFP 의 등록 요건일 수 있습니다.

영업 장소

정기적으로 이용하는 영업 장소에는 다음과 같은 시설이 갖추어져 있어야 합니다.

- 화장실, 손씻는 세면대(냉온수가 나오는 것)
- 적합한 쓰레기통(체폐 체폐 비워지도록 주선이 된 것)
- 가능한 경우, 상수도와의 임시 연결 장치 및 MFP 의 하수 탱크와 배수구와의 임시 연결 장치

일반 안전 관리

- 사람을 다치게 할 수 있는 날카로운 돌출부가 MFP 에 있지 않은지 확인하도록 합니다.
- 모든 조리 기구나 가열 기구는 충분히 점검하여 종업원이나 일반인이 불의의 화상을 입는 일이 없도록 하여야 합니다.
- MFP 의 모든 간판이나 줄, 철사등과 일체의 사용 기구는 일반인에게 위해 요인이 되지 않도록 부착, 배치하여야 합니다. 특히 화재나 기타 위급 상황의 발생시 절대로 이것들로 인하여 대피가 지연되는 일이 발생하여서는 안됩니다.
- 전기 기기와 전기 콘센트, 배선은 전기 안전 요건에 부합하여야 합니다.
- 가스 시설은 모든 밸브나 호스, 안전 장치가 양호한 상태를 유지하여야 하고, 위험물 관리법(Dangerous Goods Act)과 그 규정이 정하는 바와 부합하게 설치되어야 합니다.
- LPG 실린더는 차량에서 환기가 잘 되는 공간에 안전하게 두어야 합니다.

등록 신청

이동식 식품점/음식점의 등록 신청시 제출 서류:

- 등록 신청서(Application for Registration)
- 자재와 표면 처리, 마무리 작업 등의 내역이 기재된 영업장 도면(모든 기기와 장비도 표시)
- 신청료

이 시점에 등록비도 같이 납부하는 것이 좋습니다. 나중에 따로 등록비 고지서를 발부할 필요가 없을 뿐 아니라 이미 납부한 수수료에 대한 혼란을 미연에 방지할 수 있기 때문입니다.

신청서 양식

신청서 양식은 시청에 오시면 받을 수 있습니다. 웹사이트(<http://www.ccc.govt.nz/health/forms/GeneralLicenceApplication.pdf>)에서 다운로드 받을 수도 있습니다. 이것은 법률 문서이므로 정확히 작성하시기 바랍니다.

신청서에 날짜를 기재하고 서명을 한 다음, 신청료와 함께(이때 등록비도 같이 내는 것이 좋음) 환경 감독 팀(Environmental Monitoring Team)에게 제출하여야 합니다(주소는 이 팜플렛의 뒷면에 있음).

등록 및 사후 관리

등록 신청을 한 후 개업 예정일이 다가 오면 반드시 환경 보건관에게 연락을 하여 영업장의 최종 검사를 받아야 합니다. 건축 허가를 요하는 공사가 이루어졌다면 먼저 준공 검사증(Code Compliance Certificate)을 받아야만 등록증이 교부됩니다.

최종 검사의 결과, 그 영업장의 설비 공사가 원래의 승인 도면 및 1974년 식품 위생 규정(Food Hygiene Regulations 1974), 기타 모든 관련 법령에 부합하게 완료되었다고 인정되는 경우에는 인가가 나며, 등록비(신청시 납부하지 않은 경우)의 납부 즉시 등록증이 발급됩니다.

등록증이 교부되기 전에 영업을 하는 것은 위법 행위입니다.

일단 영업점 등록이 되고 나면 위생적인 식품 처리, 취급 방식, 시설 요건들이 계속 준수되고 있는지 여부를 확인하기 위한 검사가 정기적으로 실시되게 됩니다.

등록은 매년 갱신하여야 합니다. 등록 유효 기간은 7월 1일부터 6월 30일까지입니다.

시 조례

모든 영업 활동은 크라이스트처치 시의 유관 조례, 특히 노상 영업 행위와 가판대 면허 요건에 대한 조례의 규정에 부합하여야 합니다.

식품 안전 관리

다음의 요건들은 MFP와 베이스 설비에 공통적으로 적용됩니다.

식품 공급 및 수송

- 모든 식료품은 등록된 식품점/음식점으로부터 공급받은 것이어야 합니다.
- 고위험성 식품이나 부패되기 쉬운 기타 음식물은 4°C 미만이나 60°C 이상(70°C 이상이면 더 바람직함)에서 보관하여야 합니다.
- 식품은 뚜껑이 있는 깨끗한 용기에 담아두거나 잘 싸두어 변질되지 않도록 하여야 합니다.
- 식품 수송 용기는 일체 타 용도로 사용하지 않아야 하며, 쉽게 세척할 수 있는 것이어야 합니다.
- 음식품 수송 차량 내부의 적재 구역은 청결하여야 하고 그 식품이나 포장에 오염시킬 우려가 있는 물질이 있어서는 안됩니다.

음식물 취급/ 변질 방지

고위험성 식품

고위험성 식품이란 유해 박테리아(식중독의 원인)의 온상이 될 소지가 있고 별도의 추가 처리(예: 박테리아를 죽일 수 있는 가열 요리) 없이 그대로 먹도록 되어 있는 부패성 음식물입니다. 다음과 같은 것들이 고위험성 식품에 해당됩니다.

- 요리된 육류 및 가금류 고기
- 요리된 육류품(그레이비 소스, 스톡 국물, 롤/샌드위치 속 따위)
- 우유, 크림, 인공 크림, 커스터드, 유제품
- 요리된 달걀. 달걀로 만든 부드러운 음식(마요네스 따위)
- 조개류나 기타 해산물
- 밥

조리 준비

- 과일과 야채는 깨끗이 씻어야 하며, 모든 음식물은 상한 흔적이 없는지 조리 준비를 하기 전에 살펴보아야 합니다.
- 냉동 식품은 실온에서 녹이기 보다는 냉장고나 전자 레인지로 녹여야 합니다. 녹인 다음에는 즉시 사용하여야 하고 절대로 다시 냉동시켜서는 안됩니다.
- **날음식과 고위험성 식품은 조리 준비 과정에서 반드시 따로 두어야 합니다.**
- 도마와 요리대 표면은 반드시 깨끗이 씻어야 합니다. 날고기를 손질한 후나 고위험성 식품의 요리 준비를 하기 전에는 특히 그러하데, 별도의 도마를 사용하는 것이 더 바람직합니다.

조리

- 가급적 빨리 음식물의 조리나 재가열이 이루어질 수 있도록 오븐을 미리 가열시켜 둡니다.
- 모든 육류, 특히 가금류 고기는 그 육즙이 말갭게 될 정도로 완전히(내부 온도가 최소 80°C) 요리하여야 합니다.

진열 및 판매

- 고위험성 식품은 절대로 실온에 두어서는 안됩니다.
- 뜨겁게 먹는 음식은 뜨겁게(뿔 정도로) 제공하되, 만약 조리 시점부터 판매 시점까지 공백이 생기면 그 시간동안 그냥 따뜻하게 해두는 정도가 아니라 계속 뜨거운 상태를 유지시켜야 합니다.
- 차게 먹는 고위험성 식품은 반드시 4°C 미만에 두어야 합니다.
- 진열된 모든 식품은 변질이 되지 않게 잘 관리하여야 합니다.
- 식기류와 음료수 용기는 1 회용 제품을 사용하여야 합니다. 또한 빨대나 컵, 숟가락 등은 물론 이 1 회용 제품도 오염이 되지 않게 잘 관리하여야 합니다.

저장

- 건조 식품(밀가루, 쌀, 파스타 따위)은 공기가 통하지 않는 용기에 담아 보관합니다.
- 뜨겁게 먹는 음식은 신속히 냉각시킨 후 냉장고에 넣어야 합니다.
- 냉장고의 음식물은 4°C 나 그 이하의 온도로 보관하여야 합니다. 냉장고 온도는 주기적으로 확인하여야 합니다.
- 날고기와 가금류 고기, 생선은 냉장고의 제일 아래 칸에 두어 그 육즙이 다른 식품에 떨어져 내리는 일이 생기지 않도록 합니다.
- 냉동 식품은 -18°C 로 보관하여야 합니다.

식품 표기

- 포장된 식품에는 그 포장지에 품명이나 제품 설명, 실중량, 용량, 내용물의 갯수, 상호와 주소가 명기되어 있어야 합니다.
- 품질 수명(shelf life)이 90 일 미만인 포장 식품에는 '권장 유통 기한(best before)'이나 '최대 유통 기한(use by)', '포장일(Packed on)'의 날짜 표기가 있어야 합니다.
- 식품의 원산지나 종류, 품질, 효과에 대한 표기를 하는 경우, 그 표현 단어의 선정에 주의를 기울이도록 합니다. 순(pure)이나 실제(real), 진짜(genuine), 모조(imitation), 모방(mock), 대용(substitute)이라는 단어의 사용에는 특별한 제약이 따른다는 점에 유의하시기 바랍니다. 식품과 관련해서는 health(건강)라는 단어를 일체 사용할 수 없습니다.
- 1984 년 식품 규정(Food Regulations 1984)에서 정하는 식품 표기 기준과 관련, 보다 자세한 사항은 Community and Public Health 의 사무실(전화 379-9480)에 문의하십시오.

개인 위생

손 씻기

모든 음식물 취급자는 다음의 경우에 반드시 손을 씻어야 합니다.

음식물이나 용구를 취급하기 전

날음식, 특히 육류나 닭고기를 취급하고 나서 다른 음식물을 취급하기 전

화장실에 다녀온 직후, 코를 풀거나 기침, 재채기, 흡연, 식사를 한 직후, 머리를 만지거나 빗은 직후, 음식 찌꺼기나 쓰레기를 처리한 직후, 용구 세척을 한 직후

손을 잘 씻은 다음(살균 비누를 쓰는 것이 좋음), 깨끗한 물에 행구고 1 회용 수건으로 닦아야 합니다.

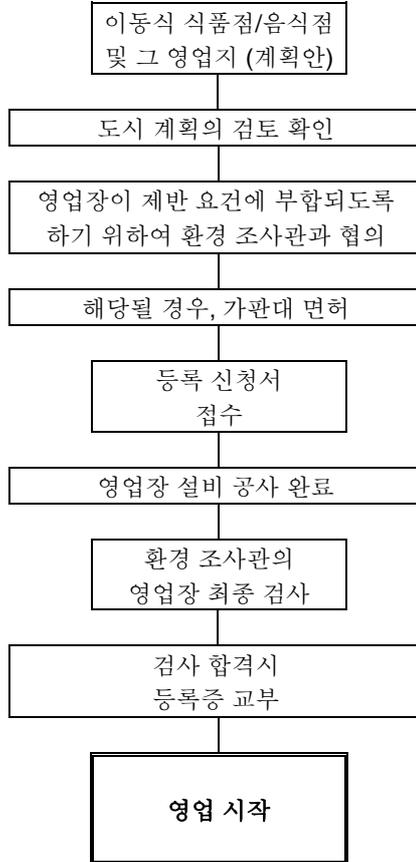
음식물 취급

모든 음식물 취급자는:

- 음식물 앞에서나 그 주변에서 기침이나 재채기를 하여서는 안됩니다.
- 음식물의 조리나 취급 도중 흡연을 하여서는 안됩니다.
- 지난 2-3 일 중에 설사를 하였다면 판매용 음식물의 조리나 취급을 일체 하여서는 안됩니다.
- 음식을 불필요하게 취급하지 않아야 합니다. 가능한 경우 집게나 포크, 국자, 1 회용 장갑 등을 사용하여야 합니다.
- 감염된 상처가 있어서는 안됩니다.

이동식 식품점/음식점의 개업 절차

다음의 절차를 참조하십시오.



영업점 등록 신청서 점검표

검토 확인 여부 -	<input type="checkbox"/>	이동식 영업장의 영업지
	<input type="checkbox"/>	도시 계획 요건
	<input type="checkbox"/>	환경 보건 요건
	<input type="checkbox"/>	위험물 요건
	<input type="checkbox"/>	상업 폐기물 요건
	<input type="checkbox"/>	작업 안전 보건청 요건
	<input type="checkbox"/>	베이스 설비에 대한 요건
이행 완료 여부 -	<input type="checkbox"/>	등록 신청서 제출
	<input type="checkbox"/>	필요한 모든 정보를 신청서에 기재
	<input type="checkbox"/>	가관대 면허 요건 확인
	<input type="checkbox"/>	소정 수수료 납부
	<input type="checkbox"/>	영업장을 소정 기준에 맞게 준비 완료
	<input type="checkbox"/>	영업장의 최종 검사를 받을 수 있도록 환경 조사관에게 연락
	<input type="checkbox"/>	보건 위생 승인을 받음
	<input type="checkbox"/>	등록증 수령

작성처
Environmental Monitoring Team
Inspections & Enforcement Unit
Christchurch City Council
163-173 Tuam Street
PO Box 237, Christchurch
전화 941-8406

이메일: RegServicesCustomerCentre@ccc.govt.nz
웹사이트: <http://www.ccc.govt.nz/unit/Es>