

국내외 식품 관련 영업 관리현황과 시사점

The Present Condition of Domestic and Foreign Food-related Business Management and its Suggestion

김정선 한국보건사회연구원 연구위원

외국의 경우 식품 제조·가공, 운반, 보관, 판매 등 식품 관련 영업들이 대부분 등록 또는 허가 개념의 관리를 받고 있는 반면, 우리나라의 경우 신고제가 유지되면서 실제적으로는 행정기관의 재량이 개입될 여지가 있는 절차로 운영되고 있다. 따라서 식품안전관리의 선진화와 수준 제고를 위하여 영업 관리의 명확하고 합리적인 정비를 통한 안전관리 개선이 요구된다. 특히 우리나라도 사전시설 점검을 운영하여 일정 위생수준에 준한 업체에 한하여 영업을 수행하도록 하고, 우수위생관리기준에 준한 법적 시설기준 강화를 추진할 필요가 있다.

1. 서론

우리나라의 식품 관련 영업은 업종에 따라 신고제와 허가제로 운영되고 있다. 제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품운반업, 식품소분업, 식품판매업, 식품등 수입판매업, 식품냉동·냉장업은 영업을 신고하여야 있고, 식품조식처리업, 유흥주점업은 영업허가 대상으로 구분된다.

법률적인 용어정의에 근거하여 살펴보면 허가, 등록, 신고는 아래와 같이 설명된다.¹⁾

‘허가’는 사업 활동에 대한 규제에서 가장 전형적인 형태로서 대부분 강화상의 허가과 같은 의미로 쓰인다.

‘등록’은 일정한 사실이나 법률관계를 행정기관에 비치된 장부에 등재하고 이에 따라 일정한 사실이나 법률관계의 존부를 공적으로 증명하는 것을 말하는 것으로 사업 활동에 대한 규제와는 전혀 다른 성질의 문제이다. 그러나 현행법에서는 ‘등록’을 규제의 정도가 허가과 신고의 중간에 속하는 규제의 의미로 많이 사용하고 있어 등록제를 약화된 허가제의 규정방식으로 보고 있다. 등록의 경우 등록요건, 결격사유, 등록의 취소(말소) 및 사업 활동의 정지, 무등록 사업활동자에 대한 제재 등 전체적인 규정내용이 허가에 준하는데, 허가에 비하여 행정기관의 재량의 폭이 다소 좁다는 점을 제외하면 허가과 별로 구분되지 않는다. 따라서 등록신청의 수

1) 법제처 법률교육포털 법령입안심사기준 분류

리·거부에 대한 행정기관의 재량의 여지를 두게 되면 등록제는 사실상 허가제와 같게 되어 양자를 구분하는 의의가 없게 되므로 등록의 경우에는 등록여부를 결정할 때 공익성의 판단 등 행정기관의 재량이 개입될 여지가 없도록 등록 기준을 구체적이고 일의적으로 규정하여 등록 기준에 적합한지 여부가 외관상 명백하게 판단될 수 있도록 하여야 한다.

신고는 일반적으로 특정의 사실 또는 법률관계의 존부에 관하여 행정기관에 알리는 행위로서 그에 대한 행정기관의 반사적 행위가 필요 없는 보고적 성격을 지닌다.

2. 우리나라의 식품 관련 영업 관리현황

1) 법적 근거

<표 1>에는 식품 관련 영업의 종류가 정리되어 있고, 관련된 근거법규로는 식품위생법, 동법 시행령 및 해당업종별 시설설치에 대하여 규정되어 있는 동법 시행규칙이 있다.

업소의 시설 설치 시 허가를 받아야 하는 영업으로는 식품조사처리업과 유흥주점업이 있고, 그 외 영업은 모두 신고제가 적용되고 있다.

식품위생법의 관련 근거내용을 살펴보면 아래와 같다.

제36조(시설기준) ① 다음의 영업을 하려는 자는 보건복지부령으로 정하는 시설기준에 맞

표 1. 식품 관련 영업에 관한 신고, 허가 등록 현황

관련법	관련 법조항	법률에 의한 관련시설	허가	신고	등록
식품위생법	법 제37조 시행령 제23조 시행령 제25조	식품조사처리업	○		
		유흥주점영업	○		
		식품제조·가공업		○	
		즉석판매제조·가공업		○	
		식품첨가물제조업		○	
		식품운반업		○	
		식품소분·판매업		○	
		식품냉동·냉장업		○	
		용기·포장류제조업		○	
		휴게음식점영업		○	
		일반음식점영업		○	
		위탁급식영업		○	
		제과점영업		○	

자료: 법제처 국가법령정보센터(<http://www.moleg.go.kr/>)

는 시설을 갖추어야 한다.

1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업
2. 기구 또는 용기 · 포장의 제조업
3. 식품접객업

② 제1항 각 호에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 대통령령으로 정한다.

제37조(영업허가 등) ① 제36조제1항 각 호에 따른 영업 중 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전청장 또는 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장의 허가를 받아야 한다. 허가받은 사항 중 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경할 때에도 또한 같다. ④ 제36조제1항 각 호에 따른 영업 중 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전청장 또는 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 신고하여야 한다. 신고한 사항 중 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경하거나 폐업할 때에도 또한 같다. ⑤ 제36조제1항 각 호에 따른 영업 중 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전청장 또는 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 등록하여야 하며, 등록한 사항 중 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경할 때에도 또한 같다. 다만, 폐업하거나 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 제외한 경미한 사항을 변경할 때에는 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 신고하여야 한다.

2) 신고와 허가의 비교

(1) 식품제조 · 가공업의 신고

식품제조 · 가공업은 식품을 제조 · 가공하는 영업으로서 영업을 하고자 하는 자는 보건복지부령이 정하는 식품위생법시행규칙 제36조(업종별 시설기준) 별표14에 준하는 적합한 시설을 갖추어야 한다.

식품제조 · 가공업의 영업신고는 식품위생법 제37조 5항(영업의 허가등), 제38조(영업허가 제한), 동법 시행령 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종), 동법 시행규칙 제42조(영업의 신고 등)에 준하여 시행된다.

[그림 1]에는 식품제조 · 가공업의 운영 절차와 [그림 2]에는 식품제조 · 가공업의 신고신청서 처리절차가 도식화되어 있다.

신고신청서는 서류 검토 위주이고, 필요시에만 신고신청서가 수리된 이후 1개월 내에 시설 점검을 수행할 수 있도록 되어 있다. 즉, 시설점검은 사전 점검이 아닌 사후 점검에 해당된다.

(2) 식품조사처리업의 허가

식품조사처리업은 식품보존업의 일종으로 방사선을 쬐어 식품의 보존성을 물리적으로 높이는 것으로 업으로 하는 영업이다.

식품조사처리업의 시설기준은 원자력관련법령[(방사선안전관리등의 기술기준에 관한 규칙 제26조(사용시설등의 위치), 제27조(사용시설 및 분배시설), 제28조(저장시설))]에 정한 시설기준에 적합하여야 한다.

그림 1. 식품제조·가공업의 운영 절차

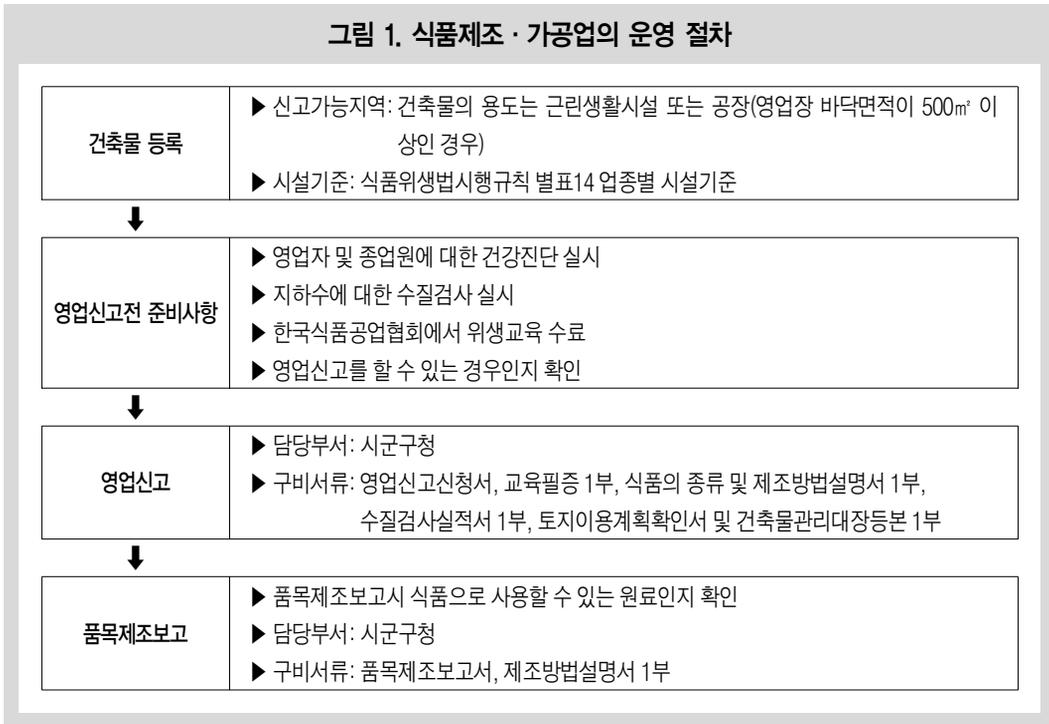
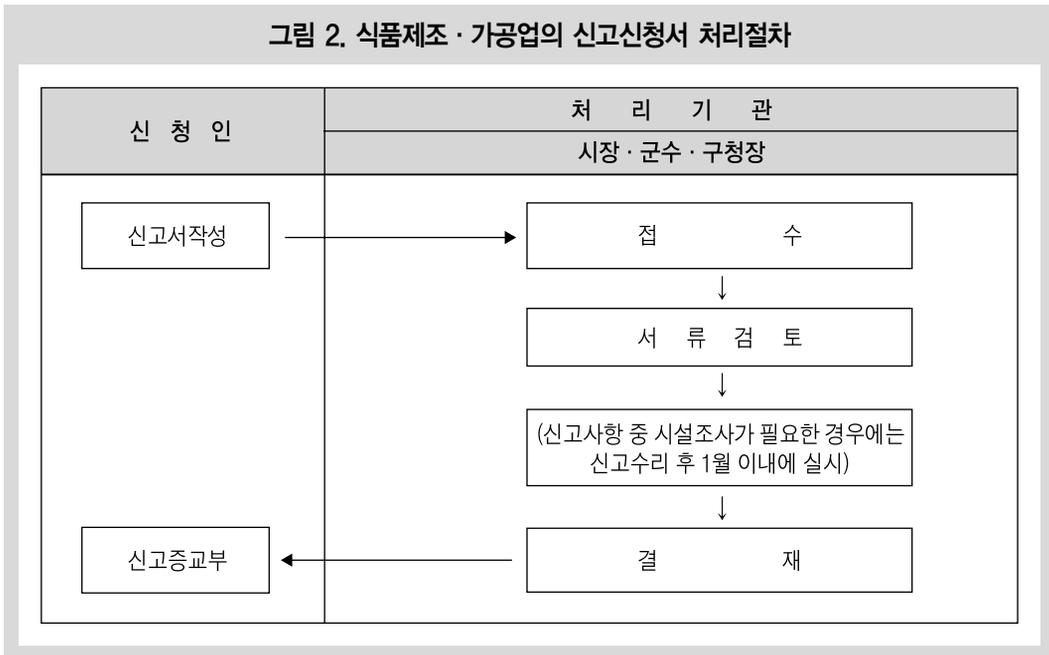


그림 2. 식품제조·가공업의 신고신청서 처리절차



이때의 영업허가는 식품위생법 제37조 1항, 제38조 1항(영업허가 제한) 동법 시행령 제23조 (허가를 받아야 하는 영업 및 허가관청), 동법 시행규칙 제40조(영업허가의 신청)에 준하며, 지방식품의약품안전청에서 담당하고 있다

[그림 3]에는 식품조사처리업의 운영 절차와

[그림 4]에는 식품조사처리업의 허가신청서 처리절차가 도식화되어 있다.

식품조사처리업의 허가신청서는 서류검토 후에 현장실사와 시설조사가 수행되도록 사전 시설점검이 명시되어 있다.

또한 식품조사처리업은 영업허가를 받은 후

그림 3. 식품조사처리업의 운영 절차

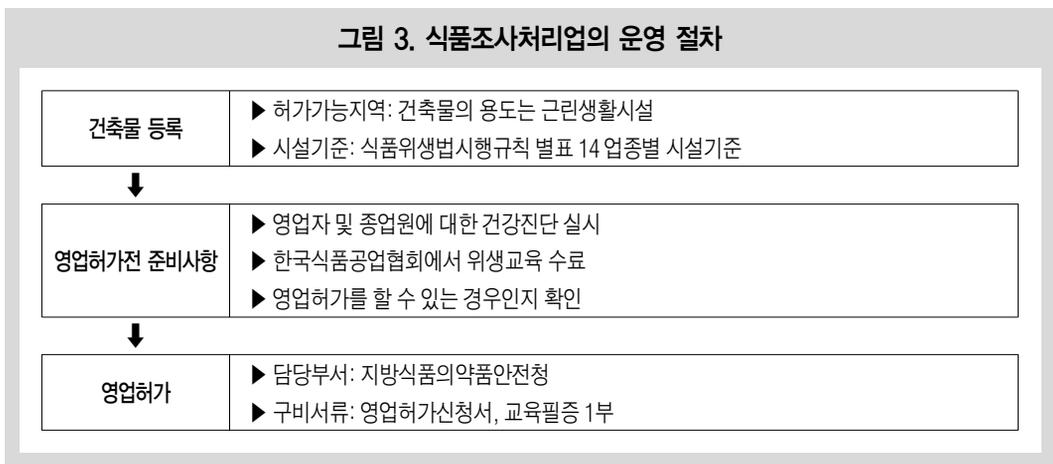
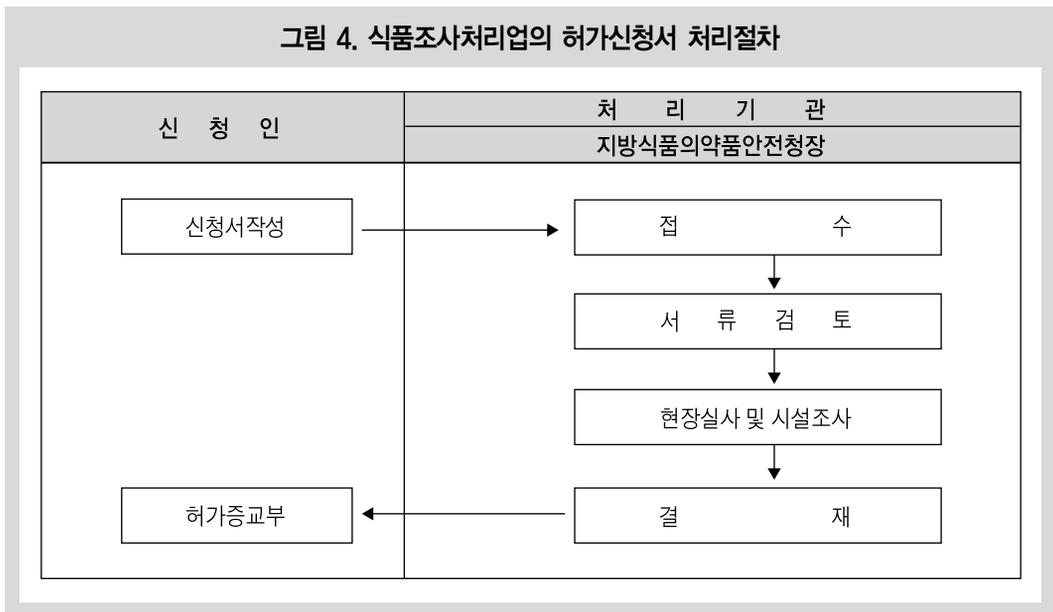


그림 4. 식품조사처리업의 허가신청서 처리절차



영업소재지가 변경되는 경우에는 영업 변경 허가를 신청하여야 하고, 영업자의 성명, 영업소의 명칭 또는 상호, 영업장의 면적이 변경되는 경우 영업 변경 신고를 하여야 하며, 영업자지 위승계 시에도 신고를 하여야 한다.

3. 제외국의 식품 관련 영업 관리현황

〈표 2〉에서 국가별로 식품 관련 영업 개설 및 관리 현황에 대해 정리되어 있다.

조사된 국가는 미국, 일본, 뉴질랜드, 호주 및 유럽연합이며, 조사내용으로 신규 업소의 개설 조건, 사후관리로써의 갱신여부 및 기간, 위생 교육 실시 등이다.

5개국 모두 영업 개시 전에 사전시설점검을 실시하고 있어 우리나라의 신고제 보다 강화된 규제형태를 취하고 있다. 또한 사후관리제도 측면에서는 일본과 뉴질랜드는 갱신제도를 갖고 있는데 소요연수는 일본의 경우 5년이 법적 규정이고 지자체별로 차이가 있어 8년까지 운용되고 있고, 뉴질랜드는 1년마다 갱신하게 되어있다.

식품위생교육 실시 여부를 보면 미국과 유럽

표 2. 국가별 식품 관련 영업 관리현황 비교

국가	미국	일본	유럽연합	뉴질랜드	호주
형태	등록/허가	허가	등록(식품영업) 허가(동물유래 식품영업)	등록(Registration)	등록(Registration) 통보(Notification)
대상	- 식품제조업 - 첨가물제조업	- 조리업 - 제조업 - 처리업 - 판매업	- 등록: 모든 식품관련 영업 - 허가: 동물유래식품의 취급·제조·가공· 유통업체, 주류취급. 식품접객업소	식품관련업	
사전 현장점검	실시	실시	실시	실시	
유효 기간	-	허가 결정기준에 근거하여 5~8년	무기한 또는 신청자의 기간 요구 가능	1년	-
갱신	-	갱신	-	갱신	-
교육이수 여부	위생교육이수	신청자에 대한 교육 없음	위생교육이수	지방의회(local council)의 규정에 따른 위생교육이수	-
특징	FDA 등록 식품위생자격증	식품위생 관리자	동물유래식품 대상 규정강화	Food safety program	-

자료: 정기혜 외(2011), 우수위생관리기준 도입 및 불합리한 규제개선을 위한 식품 관련 법·제도·정책 비교 연구, 식약청, 한국보건사회연구원.

2) 일본

일본의 식품조리업, 식품제조업, 식품처리업, 식품판매업 등 식품 관련 영업은 허가제로 운영되고 있다.

허가 신청 시의 제출서류로는 영업허가신청서, 영업설비배치도, 수질검사성적표(저수조, 우물물을 사용할 경우), 식품위생관리자의 자격증명서가 있다.

식품위생관리사 자격을 취득하기 위해서는 소정의 교육을 이수토록 하여야 하고, 교육내용은 위생법규 2시간, 공중위생학 1시간, 그리고 식품위생 3시간으로 구성되어 있다.

영업허가 절차는 신청서류 제출 → 현장시설

점검 → 허가서 교부 → 영업개시로 운영되고, 허가에는 유효기간이 있다.

식품위생법상(제50조, 제51조)에 지자체 기준(요령)을 제정하여 승인사항으로 업종허가관리하고 있다. 허가는 최소 5년의 효력이 가지며, 지자체별 연수가 상이하여 최대 8년까지 효력을 갖는 곳도 있고, 그 밖의 필요조건을 추가하기도 한다(52조3항). 허가의 유효기간을 보면 아래와 같고, <표 3>에는 세부내용이 제시되어 있다.

- 0~ 3항목 충족: 5년
- 4~ 6항목 충족: 6년
- 7~ 9항목 충족: 7년
- 10~12항목 충족: 8년

표 3. 일본 식품 관련 영업허가의 유효기간 결정기준

항목	내용
1 건물	건물의 기본구조가 철골, 철근콘크리트, 석재, 블록, 벽돌일 것
2 천정·내벽	조리장·제조시설 등의 천장과 벽의 재질이 콘크리트, 모르타르, 타일, 스테인리스 등 내식성 금속재료일 것
3 천정의 구조	조리장, 제조시설 등의 찬장면의 수도관, 가스관, 전기배선, 급배기 닥트 등의 파이프는 모두 천장에 수납되어 있을 것
4 바닥	조리장, 제조시설 등의 바닥은 콘크리트, 모르타르, 타일, 스테인리스 등 내식성 금속재료일 것
5 내벽·바닥구조	조리장, 제조시설 등의 내벽과 바닥의 접합부가 R구조로 되어 있을 것 또한 허리 벽이 있는 경우에는 그 접합 상단이 45도 이하로 되어 있을 것
6 공조시설	조리장, 제조시설 등에 기계식 온도 관리 시설이 설치되어 있을 것
7 세척시설	세척시설의 재질이 콘크리트, 타일, 세라믹, 스테인리스 등의 내식성 금속재료 일 것
8 보관설비	보관 설비의 재질이 콘크리트, 석재, 블록, 벽돌, 스테인리스 등의 내식성 금속재료 일 것
9 냉장·냉동설비	냉장·냉동 설비의 재질이 콘크리트, 타일, 스테인리스 등 내식성 금속재료, 합성수지, 기계식일 것
10 제조·가공 조리시설	제조·가공·조리·판매에 사용되는 설비의 재질이 콘크리트, 타일, 스테인리스 등 내식성 금속재료일 것
11 사용수	수돗물을 사용 할 것
12 화장실	화장실은 수세식이고, 종사원 및 손님전용 화장실이 있을 것

3) 독일(유럽연합)

식품 관련 영업에는 식품의 제조·가공·유통 영업을 해당되며, 동물유래 식품의 제조·가공·유통 영업과 그 외로 영업을 구분하여, 동물유래 영업의 경우 허가되어야 하고, 그 외의 식품 관련 영업은 등록되어야 한다.

관련 법 규정에는 유럽연합규정인 EU-Hygienepackage로서 아래와 같다.

- ① 식품위생의 소규모 업체를 위한 HACCP 포함하고 있는 Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs
- ② 동물유래식품을 위한 특별위생규정(식품업체의 허가제)인 Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council, of 29 April 2004, laying down specific hygiene rules for food of animal origin
- ③ 동물유래 섭취식품의 공공기관의 감시를 위한 시행규정인 Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption

(1) 동물 유래 관련 영업의 허가

유럽연합 식품위생법에 근거하여 2006년 1월 1일부터 기존 보다 더 많은 범위의 특정 식품

관련 영업들을(예를 들어 정육점까지 포함) 허가하고 있다. 새로운 유럽연합의 규정에 근거하여 허가가 필요한 식품업체 범위가 확대된 것으로 2006년 1월 1일 전에는 허가업체, 등록업체 등으로 구분되어 있던 것이, 2009년 12월 31일 까지 모든 자체도살장이나 동물유래식품을 제조거나, 자체 업체를 위해 원료를 운반하는 업체의 경우에도 허가받아야 한다.

허가를 받아야 하는 해당 영업은 아래에 제시된 바와 같다.

- 도살장, 도살 후 해체 및 육가공업
- 같은 고기 및 육가공 및 취급업
- 유제품 가공업 및 보관업
- 수산물 제조, 취급, 가공, 보관 영업
- 녹인 지방 채취업
- 부속물(위, 신장, 장) 가공업

이들 허가제에서 제외된 아래와 같은 동물유래 관련 영업들은 식품위생 관점에서 법적인 제재를 받고 식품감시관청에 의해 관리된다.

- 혼합식품제조: 식물 및 동물유래 가공품(헐이 올라간 피자)
- 가정 내 사용을 위한 1차 산물의 보관 및 가공
- 1차 산물을 소비자 또는 소매점으로 직접 유통하는 경우
- 소매점으로서 소비자에서 동물유래 식품을 직접 판매하는 경우(슈퍼마켓, 마트) 또는 근방 소매점에 운송하는 경우로 예를 들어 제품의 최대 30% 이하가 축산물인 경우로 운송소매점으로부터 100km 이내의 다른 소매점으로 운송을 하는 소매점

허가제의 사전 및 사후 점검은 수의학관청에

서 제품, 종사자, 업체위생에 대한 현장점검을 실시하고, 허가업체의 사전점검비용은 주정부의 일반행정수수료규정 제1호에 준하여 사후점검비용은 15분당 16,75유로로 현금지불은 불가하며, 현장 시설점검 후 조건부 허가(최대 6개월) 또는 모든 조건 만족 시에는 무기한 허가를 주고 있다.

법적 허가신청시의 일반요구조건은 아래와 같다.

- 서면신청서: 해당 지역의 수의학관청 또는 소비자청
- 수의학관청에서 발급하는 업체범위
- 업체도면
- 업체의 신뢰도: 공공기관의 신원조회(형사 처분사항 등)결과, 영업중앙등록서, 수의학관청의 증명서 등

이 외에 추가조건으로 종사자, 제품공정, 수도시설 등과 HACCP-컨셉, 해충방제와 냉장, 폐기시설 증명 등이다.

허가를 위해서는 현장평가 후 평가소견서가 허가관청에 제출되어야 하며, VO(EG) 852, 853/2004에 준한 법적기준 및 인프라구조, 기술시설, 운영상태 및 위생, 세척, 살균, 바닥의 수처리상태, 벽, 작업대 높이, 뚜껑 상태, 창문 열림, 곤충침입방지, 공기순환, 화장실 위생, 손세척기 설치, 조명 등 그 외의 시설 관련 및 온도 등 HACCP 선행요건에 준하여 검토되고, 식품위생 및 제품안전이 보장되는지 점검받게 된다.

한 예로서 독일의 식품 관련 영업 관리에 대한 법적근거는 아래와 같고, [그림 6]에는 허가신청서 처리절차가 도식화되어 있다. 최종적으로

허가번호가 공개될 때까지 필요시에는 조건부 허가와 반복되는 현장점검을 통하여 사전안전관리에 중점을 두고 있다.

- Nationale Vorschriften unter anderem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch(LFGB)
- Lebensmittelhygieneverordnung(LMHVV)
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene(AVV LmH)

(2) 그 외의 식품관련 영업의 등록

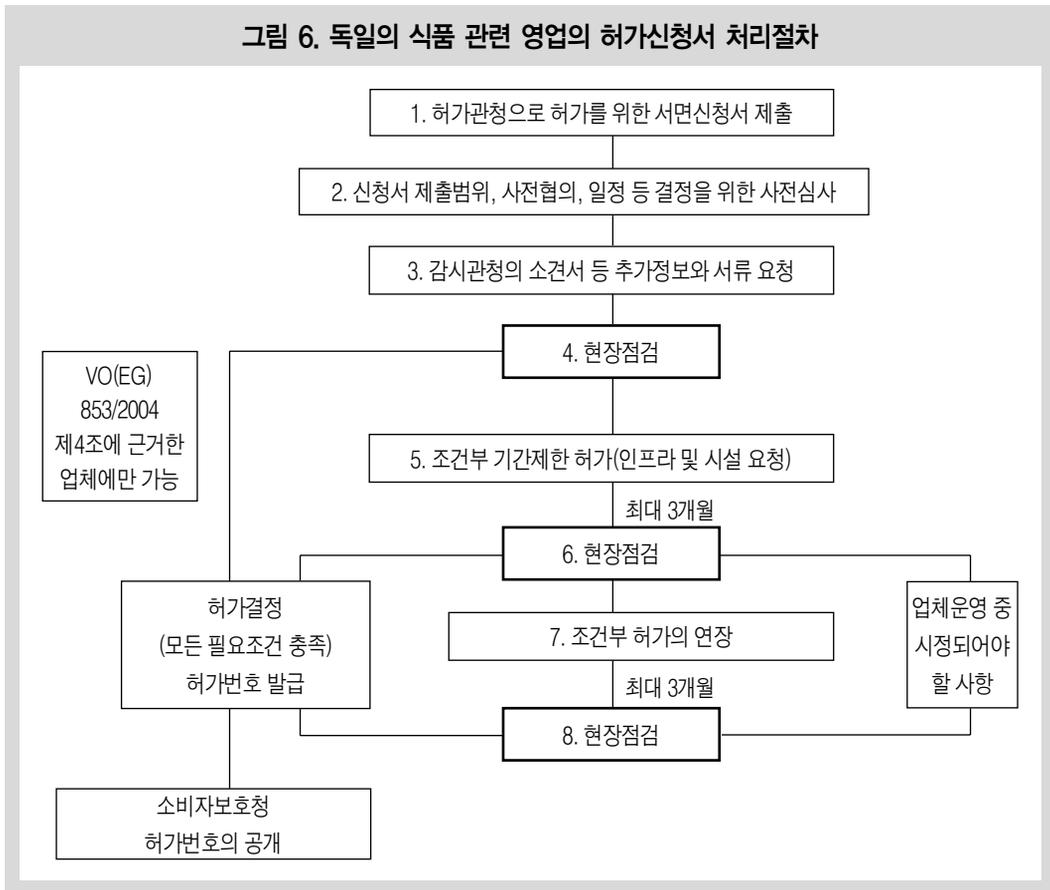
관련 법령은 Regulation(EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs이며, 모든 식품관련 영업과 이동 시 또는 이동 영업의 경우도 포함된다.

즉, 음식 판매하거나, 배분하거나 준비하는 영업, 대중음식점, 호텔, 다방, 상점, 슈퍼마켓, 직원매점, 사무실, 창고, 영빈관 및 납품 차량, 기차, 시장 등 뷔페차에 있는 부엌 및 핫도그 및 아이스크림 밴의 경우도 포함된다.

등록의 목적은 식품 관련 영업(식품의 가공, 처리, 판매 영업)에 대한 식품법 및 담당기관 등의 정보를 제공하고, 검사와 교육 프로그램을 효과적으로 적용함에 있다. 즉, 독일(유럽연합)의 등록은 우리나라의 신고의 개념과 비슷하다고 볼 수 있다.

등록형식은 간단하게 해당기관에 이메일, 온라인 등으로도 가능하며, 유효기한은 영업상의

그림 6. 독일의 식품 관련 영업의 허가신청서 처리절차



변동 등 새로운 통보사항이 없는 한 무기한이고, 등록비용은 무료이다.

4) 호주

호주의 식품 관련 영업은 등록제(Registration)이며, 일부 등록이 면제되는 경우에는 통보(Notification)하여야 한다. 등록이 면제되는 경우는 아래와 같다.

- 병원성 미생물 성장을 최소화 하거나, 독소 생성을 예방하기 위해 특정 온도를 유지해

야 할 필요가 없는 식품을 취급하거나 판매하는 경우

- 조리 후 바로 판매 및 소비되는 식품을 취급하거나 판매하는 경우
- 1년에 5번 이하(기간 당 3일 이하)로 식품을 취급하거나 판매하는 경우
- 운송수단을 통해 식품을 취급하거나 판매하는 경우에는 주정부 법률에 따라 등록됨
- 식품을 취급하거나 판매하지 않고, 운송만 하는 경우
- 판매를 위해 포장된 밀폐용기에 담겨있고,

병원성 미생물 성장을 최소화 하거나 독소 생성을 예방하기 위해 특정 온도를 유지해야 할 필요가 없는 식품을 판매하는 경우

- 자판기에서 병원성 미생물 성장을 최소화 하거나 독소 생성을 예방하기 위해 특정 온도를 유지해야 할 필요가 없는 식품을 판매하는 경우

등록의 경우에 제출해야 하는 서류내용은 아래와 같다.

- 식품 영업장 정보(이름, 위치, 주소, 전화번호 등)
 - 영업주 정보(이름, 주소, 전화번호)
 - 영업 종류 선택(베이커리, 식품 서비스, 건강식품, 병원, 호텔, 제조업, 운송업, 도매업 등)
 - 노점상 여부
 - 위험 정도 분류를 위한 설문지 작성
 - 위험 정도 분류에 따른 비용 지불 방법 선택
- 통보 시에는 아래와 같은 사항을 전달하여야 한다.

- 식품 영업 종류(임시 영업, 이동 노점상, 운송업, 포장 상품 판매업)
- 식품 영업장 정보(이름, 위치, 주소, 전화번호 등)
- 식품 종류(빵, 조리된 밥 또는 파스타, 유제품, 계란, 과일, 야채 등)
- 임시 영업인 경우, 영업 위치와 영업 시작일 및 종료일

- 임시 영업인 경우, 식품 준비 방법
- 이동 노점상인 경우, 차량 번호 등

5) 뉴질랜드

뉴질랜드에서 식품 관련 영업을 하기 위해서는 Food Act의 내용을 충족시켜야 한다. 이는 Food Hygiene Regulations 1974에 따라 식품 관련 영업 등록을 하거나, 이 규정에서 제외되는 경우는 Food Safety Programme³⁾을 신청해야 함을 의미한다.⁴⁾

식품 판매를 위한 제조, 준비, 포장, 또는 보관 등을 하거나, 식품 판매업을 하는 사람은 ‘the Health(Registration of Premises) Regulations 1966’의 규정대로 각 지역의 지방관청에 건물과 부지를 등록해야 하고, 지방관청은 사전점검 후 증명서를 발급한다.

국가 및 지방관청의 환경보건부서에서 식품 관련 영업 등록을 위한 시설 요건 등에 대한 정보를 제공해 준다.

등록이 필요한 경우는 식품을 판매하기 위한 제조, 준비, 포장, 보관이 이루어지는 영업장 건물과 부지를 사용하는 경우로 아래와 같다.

- 케이크, 샌드위치, 빵 등의 소매 영업
- 식품점
- 식당
- 육류, 생선 등의 소매 영업
- 과일, 야채 등의 소매 영업

3) FSP는 식품 안전 관리를 위해 만들어진 것으로, 원재료부터 완제품까지 식품 제조와 관련된 단계 및 소비자에게 위해 가능성이 있는 모든 것을 검사하고, 그 위해 요소를 제거하거나 최소화 시키는 프로그램임. Food Hygiene Regulations 1974에 따른 식품 영업 등록에서 제외되는, 유제품 제조업, 어패류 도매업 등의 경우에는 FSP를 신청해 관련 절차를 따라야 함.

4) <http://www.foodsmart.govt.nz/producing-food-for-sale/starting-food-business/index.htm>

- 식료품점
- 아이스크림 등의 소매 영업
- 우유 등의 소매 영업
- 식품 자동판매기 영업
- 경매 시장

4. 시사점

우리나라의 전체 식품업체 중 식품제조·가공업이 88.8%로 가장 큰 비중을 차지하고 있고, 2009년 생산실적을 보고한 국내 식품 제조·가공업 업체 수는 총 22,468개로 2008년에 비해 약 6.6% 증가하고 있는데 2010년에는 5억 원 미만 영세 식품제조업체수는 15,151개로 전체의 80.2%에 달하는 것으로 나타났다.

따라서 영세업체의 위생관리가 우리나라 식품안전관리 수준 제고에 미치는 영향이 크다고도 볼 수 있으며, 현재 영세업체의 위생관리 수준 향상을 목적으로 우수위생관리기준(GHP)

제도를 도입·확대를 시도하고 있다.

그러나 식품조사처리업과 유통주점업을 제외한 식품 관련 영업이 모두 신고제이기 때문에 우수위생관리기준에 적합한 시설기준은 사후 관리 측면에서 적용되고 있고, 법적 시설기준에는 우수위생관리기준에 준한 항목들 중 극히 일부만이 반영되어 있기 때문에 사실상 제도의 긍정적인 결과가 미흡한 실정이다.

따라서 유럽연합, 미국, 일본 등의 선진국에서 운용되고 있는 영업의 등록 및 허가절차를 검토하여, 우리나라의 영업 관리체계를 명확하게 재정비할 필요가 있다.

특히 식품안전사고의 사전예방원칙에 준한 현장점검 및 시설점검을 명시하여 사전안전관리를 철저히 운용함이 가장 중요하다.

즉 우리나라도 사전시설점검을 운영하여 일정 위생수준에 준한 업체에 한하여 영업을 수행하도록 하고, 식품안전관리의 선진화와 수준 제고를 위하여 우수위생관리기준에 준한 법적 시설기준 강화를 추진할 필요가 있다. **보건의료**