

2026년 식품위생교육 핵심 요약본

휴게음식점 영업자를 위한 요약 자료

대상	휴게음식점 영업자
발행	한국프랜차이즈산업협회
기준연도	2026년 (식품안전관리지침 반영)
구성	식품위생법 · 식중독예방 · 매장관리 · 식품안심업소

이 요약본의 구성

I. 휴게음식점 개요 — 정의·범위·시설·청소년 보호

II. 식품위생법 핵심 — 식품위생 정의·건강진단·준수사항·교육·행정제재

★ 2026년 식품위생 중점 지도·점검 사항 — 기본방향·전략·3대 점검분야·세부 항목

II-2. 기타 법령 — 원산지(29품목)·알레르기(22종)·반려동물 동반

III. 식중독 예방 — 분류·원인·증상·5가지 방법·6대 수칙·보관·해동

IV. 매장 관리 — 프랜차이즈 공통·업종별 위생관리

V. 식품안심업소 — 위생등급제·혜택·지정 및 사후관리

본 요약본은 「2026년도 식품위생교육교재(휴게음식점)」 원문(188면)의 핵심을 발췌·정리한 자료입니다. 법령 적용 및 실제 지도·점검 시에는 반드시 식품의약품안전처 고시 및 원문 교재의 세부 조문을 확인하시기 바랍니다.

I 휴게음식점 개요

정의 · 범위

주로 다류(茶類)·아이스크림류 등을 조리·판매하거나 **패스트푸드점·분식점 형태로** 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 **음주행위가 허용되지 않는** 식품접객업(영업신고 대상)이다. 공연은 가능하나 **객실은 설치할 수 없으며**, 음식점 위생등급(식품안전업소) 지정 대상이다.

* 편의점·슈퍼마켓·휴게소 등에서 컵라면·일회용 다류 등에 물을 부어 주는 경우는 휴게음식점영업에서 제외된다.

시설 · 청소년 보호 등 주의사항 (핵심)

- 휴게음식점에는 **객실을 둘 수 없다**(투명 칸막이·차단벽으로 내부가 전체적으로 보이는 경우는 예외).
- 객석에 칸막이를 두는 경우 **높이 1.5m 미만**으로 하고, **2면 이상을 완전히 차단하지 않아** 다른 객석에서 내부가 서로 보이도록 해야 한다.
- 손님이 이용할 수 있는 **자막용 영상장치·자동반주장치 설치 금지**, 공연 시 무대시설은 객석과 구분해 설치.
- 청소년 **유형접객원 고용·유형행위, 출입·고용 금지업소 출입·고용, 청소년에 대한 주류 제공**은 금지되며 위반 시 행정처분·형사처벌 대상.

II 식품위생법 핵심

‘**식품위생**’이란 식품·식품첨가물·기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다(법 제2조). 과일·채소 및 식품용 기구·용기 등의 세척제는 「위생용품 관리법」의 기준·규격에 따라 관리된다.

1. 건강진단

대상	식품의 제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원
검진 항목	① 장티푸스 ② 파라티푸스 ③ 폐결핵
주기 · 유효기간	매 1년마다 실시, 유효기간 1년 (직전 유효기간 만료 다음 날부터 기산)
실시 시기	유효기간 만료일 전후 각 30일 이내 실시 / 최초 검진은 영업 시작 전·종사 전에 미리

2. 영업자 준수사항 (요약)

- 이물 혼입·병원성 미생물 오염 없이 **위생적으로 취급**.
- 원료보관실·조리실·포장실 내부 **항상 청결** 유지.
- 부패·변질 쉬운 원료·제품은 **냉동·냉장 보관**.
- 보관·운반·진열 시 보존·유통기준 준수, **냉장·냉동설비 정상 가동**.
- 조리·포장 직접 종사자는 **위생모·마스크 착용** 등 개인위생 철저.
- 무허가·미신고 상태로 포장을 뜯어 **분할 판매 금지**.
- 기계·기구·음식기는 사용 후 **세척·살균**, 칼·도마는 어류·육류·채소류별 **구분 사용**.
- 소비기한 경과 식품의 판매·진열·보관 금지**.

3. 식품위생교육 · 행정제재

식품위생교육

영업자·종업원은 매년 정기 위생교육을 이수해야 하며, **식품접객업의 교육 시간은 3시간**이다(시행규칙 § 52). 영업 개시 전 신규 교육 대상이 될 수 있다.

행정제재 · 벌칙

위반 시 시정명령 → 영업정지 → 허가·등록 취소, 과징금·과태료·형사처벌이 단계적으로 부과된다. **반복·고의 위반 업체는 가중처벌·특별관리 대상**이 된다.

★ 2026년 식품위생 중점 지도·점검 사항

가. 2026년 식품안전관리 기본방향

소비환경 변화에 대응하여 **국민 건강을 위한 식품 안전관리를 강화**한다.

전략 ① 배달음식·구독형 식단 등 온라인 식품 및 무인판매·편의점 등 관리 강화	전략 ② 명절·나들이철 등 시기·계절별 성수식품 집중 점검	전략 ③ 반려동물 동반 음식점·키즈카페 등 위생 취약 시설 안전관리 강화
---	---	---

주요 점검 분야 및 항목

① 비대면 소비 · 건강민감계층 식품	② 시기 · 계절별 성수식품	③ 위생 취약 시설
배달음식점 배달앱 등록·배달 전문점 비위생적 취급 집중 점검 건강민감계층 식품 노인·어린이·환자 대상 제조·판매업체, 특수영양·특수의료용도식품, 구독형 식단 제조업체 무인 식품취급시설 무인 편의점·카페 집중점검 프랜차이즈 편의점 위생적 취급기준, 소비기한 경과 제품 사용 운송차량·물류센터 냉동·냉장 온도관리 준수	설·추석 명절 한과류·건강기능식품, 농·축·수산물(햇과일·쇠고기·조기 등) 봄·가을 신학기 학교집단급식소·매점, 학교 주변 분식점·문방구 봄·가을 행락철 고속도로휴게소·기차역·공항·국공립공원·유원지 휴가철 워터파크·해수욕장·스키장·눈썰매장·아이스링크 김장철 젓갈류·고춧가루·절임배추 연말연시 케이크·아이스크림케이크	반려동물 동반 음식점·키즈카페 시설기준(보리 여부), 위생적 취급기준, 소비기한 경과 원료 노인·장애인·산모 이용시설 위생적 취급기준, 종사자 건강진단, 소비기한 경과 원료 PC방·스크린골프장·만화카페 무신고 영업, 위생적 취급기준 준수 여부 반복·고의·상습 위반업체 법령 재위반, 소비·유통기한 위·변조, 유통기한 경과원료 사용

나. 식품안전관리체계 — 추진방향

- **배달 음식점** 안전관리 강화 지속 추진 (연간 자체계획 수립, 2~12월 점검).
- 융혈성요독증후군(**햄버거병**) 등 파급력 큰 **패스트푸드·프랜차이즈 음식점** 집중 점검.
- PC방·스크린골프장·장례식장·감성주점 등 **위생취약 시설** 집중 관리.
- 위반업체는 **6개월 이내 개선 여부 확인**, 반복 위반 시 ‘**특별관리업체**’로 선정.
- 최근 3년간 미점검 업체 등 **사각지대 관리**, 식중독 이력 업체는 수거·검사 병행.

중점 지도·점검 세부 항목

- **업태 위반** 여부 — 조리·제조 식품을 유통·판매 목적으로 넘기거나 타 업소 조리식품을 사용하는 행위 금지.
- **옥외영업** — 면적 신고(변경신고) 여부, 신고 면적 초과 영업, 옥외 조리행위 허용 기준 준수, 청결·안전시설 관리.
- **가격표시** 이행 여부, **식육판매 음식점**은 판매 부위를 가격표에 모두 표시.
- 조리식품에 대한 **알레르기 유발물질 자율표시** 권장·지도.
- **액체질소·아산화질소** — 최종 음식에 액체질소 잔존 여부, 아산화질소를 첨가물 용도 외 사용·카트리지 형태 사용 여부.
- **숯불구이용 목탄(숯)**은 규격품 사용 유도, 식품첨가물 기준·규격 준수, **식품용 기구·용기·포장**의 올바른 사용.
- **애견·동물카페**는 동물 관련 시설과 분리 등 시설기준 준수, 출입구 손소독 장치 구비.
- 양념육(불고기·갈비 등) **재세척·재처리** 후 사용 여부, **생맥주** 배달용기·공급배관 위생관리, **달걀**은 난각표시 및 선별·포장란 사용.

참고 — 뷔페 등 음식물 재사용 기준

진열·제공되었던 음식물의 **재사용은 원칙적으로 금지**되나, 위생·안전에 문제가 없고 위생적으로 취급하는 경우 다음은 재사용할 수 있다.

구분	재사용 가능 조건	예시
①	조리·양념 등 혼합과정을 거치지 않은 식품으로, 별도 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우	상추·깻잎·통고추·통마늘·방울토마토·포도·금귤 등 야채·과일류
②	외피가 있어 겹질 채 원형이 보존되고 이물질과 직접 접촉하지 않는 경우	바나나·귤·리치 등 과일류, 땅콩·호두 등 견과류
③	건조된 가공식품으로, 손님이 먹을 만큼 덜어먹도록 진열·제공하는 경우	땅콩·아몬드 등 안주용 견과, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외)
④	뚜껑 있는 용기(떡배기·트레이 등)에 집게 등을 제공해 덜어먹도록 진열·제공하는 경우	소금·향신료·후춧가루 등 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥

원산지 표시 (총 29품목)

구분	품목
농축산물 (9)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양)고기, 배추김치(배추·고춧가루), 쌀(밥·죽·누룽지), 콩(두부류·콩국수·콩비지)
수산물 (20)	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 멍게, 전복, 방어, 부세

알레르기 유발물질 표시 (22종)

함유량과 관계없이 원재료명으로 표시하며, 메뉴·가격표 주변 또는 책자·포스터에 일괄 표시(온라인·전화 주문 시에도 표시·제공).

알류(가금류)·우유·메밀·땅콩·대두·밀·고등어·게·새우·돼지고기·복숭아·토마토·아황산류·호두·닭고기·쇠고기·오징어·조개류(굴·전복·홍합)·잣

*아황산류는 최종제품에 이산화황이 1kg당 10mg 이상 함유된 경우만 해당

반려동물 동반 음식점 위생·안전관리

- 동물의 출입·전시·사육 시설과 분리, 출입구에 손 소독 장치·용품 구비.
- 종사자는 반려동물과 직접 접촉 원칙적 금지, 부득이한 경우 손 세척·소독.

III 식중독 예방 및 위생관리

식중독의 분류 · 원인 · 증상

분류	세부 종류
미생물성	세균성(살모넬라·병원성대장균·클로스트리디움 퍼프린젠스 등), 바이러스성(노로바이러스·로타바이러스·A형간염 등 7종)
자연독	동물성(복어독 등), 식물성, 곰팡이독
화학적	잔류농약·중금속·유해첨가물 등

식품을 충분한 온도와 시간으로 조리하지 않으면 식중독이 발생할 수 있으며, 주요 증상은 발열, 오심 및 구토, 근육통, 설사 등이다.

주의 — 클로스트리디움 퍼프린젠스

포자를 형성하는 균으로 100°C에서 1시간 이상 가열해도 포자가 죽지 않고, 60°C 이하로 내려가면 다시 깨어나 증식한다. → 대량 조리 후 실온 방치 금지, 신속 냉각·재가열(75°C 이상)을 철저히 한다.

바이러스성 식중독 · 발생 현황

- 노로바이러스는 영하 20°C에서도 생존하고, 사람 간 접촉으로도 감염되며, 단 10개 입자만으로도 감염될 수 있다.
- 2020~2024년 시설별 식중독 발생 현황을 보면 발생건수·환자수 모두 음식점에서 가장 많이 발생 → 음식점 위생관리의 중요성이 크다.

안전한 식품섭취를 위한 5가지 방법 (WHO)

원칙	핵심 내용
청결 유지	조리 전·중 손 자주 씻기, 기구·표면 세척·소독, 곤충·해충 차단.
생·조리식품 분리	익히지 않은 육류·가금류·해산물을 분리, 칼·도마를 가열/비가열용으로 구분.
완전히 익히기	육류·가금류·계란·해산물 완전 가열(수프·스튜는 70°C까지), 재가열 철저히.
안전한 온도 보관	조리식품 실온 2시간 이상 방치 금지, 냉장 5°C 이하 / 온장 60°C 이상, 실온 해동 금지.
안전한 물·원료	안전한 물·신선한 원료·살균제품 사용, 세척 철저히, 소비기한 경과 식품 사용 금지.

식중독 예방 6대 수칙

① 손씻기 30초 이상 세정제로 손가락·손등까지, 흐르는 물 행균	② 익혀먹기 중심부 75°C(어패류 85°C), 1분 이상	③ 끓여먹기 물은 끓여서 섭취
④ 세척·소독하기 용도에 맞는 세척제로 세척 후 올바른 소독	⑤ 구분 사용하기 날음식·조리음식 구분, 칼·도마 구분	⑥ 보관온도 지키기 냉장 5°C 이하 / 냉동 -18°C 이하

식재료 취급 · 보관 · 해동 관리

- 칼·도마 등은 식재료별로 구분 사용: **가공용(권고)·육류용·어패류용·채소용**. 싱크대가 1개면 **식재료 변경 시마다 세척** 후 사용.
- 전처리한 식재료는 즉시 사용하거나 냉창고에 **구분 보관**, 조리 완료 식재료는 전처리 식재료와 **구분 보관**.
- 냉장·냉동 온도기준 준수 — 냉동은 **영하 18°C 이하** 보관, 조리한 음식은 **충분히 식힌 후 덮개를 덮어** 냉장·냉동 보관.
- 해동은 **냉장 / 흐르는 물(유수해동) / 전자레인지** 방법으로 하고, **실온 해동은 금지**한다.
- 날것 섭취 채소는 **염소계 소독제(100ppm)에 5분** 담근 후 흐르는 물에 2~3회 행균, 생닭·돈육 취급 후 손·기구 세척·소독으로 **교차오염 방지**.

※ 실온에서는 미생물이 매우 빨리 증식한다. 보관온도를 5°C 이하 또는 60°C 이상으로 유지하면 증식이 둔화·중지되나, 일부 유해 미생물은 5°C 이하에서도 증식한다. (여름) 살모넬라·병원성대장균·비브리오 / (겨울) 노로바이러스 유의.

IV 매장 관리 (프랜차이즈)

프랜차이즈는 **통일된 브랜드·매뉴얼**로 운영되어 위생 문제가 발생하면 브랜드 전체로 파급된다. 따라서 본부 매뉴얼과 지자체 지도·점검 기준을 함께 준수해야 한다.

공통관리

- 세척·소독, 냉장·냉동 온도관리, 소비기한 관리
- 교차오염 방지 구분 보관, 종사자 건강·개인위생

업종별 관리

- 업종 특성(튀김·구이·베이커리·커피 등)에 맞는 위생 포인트 관리
- 기구·설비 정기 점검 및 청소 기록 유지

V 식품안전업소 (음식점 위생등급제)

제도 개요 · 변경사항

- 정부가 선진국 수준의 엄격한 위생기준으로 평가해 우수 업소를 ‘**식품안전업소**’로 지정.
- 기존 3개 등급(매우우수·우수·중음)을 ‘**식품안전업소**’로 **단일화**, 명칭 변경.
- 적용 대상을 **집단급식소·편의점 등으로 확대**, 평가표 세분화 및 표지판 변경.
- 보완 규정 마련, **재평가 신청 규정 폐지**로 민원 불편 해소.

효과 및 혜택

효과

- 소비자 선택권 보장 · 매출 상승 기대
- 배달앱 등급표기 **마케팅 효과**
- 위생수준 향상 및 **식중독 예방**

혜택

- 지정서·표지판 제공
- 출입·검사·수거 등 **3년간 면제** (「식품위생법」 § 47조의2)
- 식품진흥기금 **저리 융자**로 시설 개·보수 지원
- (지자체별) 상수도세 감면, 위생용품 지급 등

지정 · 사후관리

신청 방법	위생등급 지정신청서에 영업신고증 첨부하여 관할 지자체에 신청
평가 · 지정 기준	기본분야(6항목)·일반분야(34항목)·공통분야 평가, 85점 이상 획득 시 지정
유효기간	지정일부터 3년 (연장 가능)
사후관리	기준 미달·위반 시 지정취소 , 취소 시 지정서 반납

※ 위생 상태를 평가하는 제도이므로 메뉴 가격 책정 등 경영 요소는 평가 항목에 포함되지 않는다.

요약본 끝 · 세부 조문·서식은 「2026년도 식품위생교육교재(휴게음식점)」 원문 및 식품의약품안전처 고시를 확인하세요.