

즉석식품류 자동판매기 운영 가이드라인

2021. 3.



식품의약품안전처

목 차

I. 개요	1
II. 영업 관리	2
III. 식품위생 관리	4
1. 총칙	4
2. 위생관리책임자 지정	4
3. 즉석판매제조·가공식품 관리	5
4. 운반·입고 등 관리	6
5. 자동판매기 관리	7
IV. 소비자 피해구제 등	9
V. 행정처분 기준 등	9

[붙임]

1. 즉석판매제조·가공업소 점검표
2. 관련 규정

◆ 이 가이드라인은 규제 실증특례 사업자를 대상으로 '즉석식품류 자동판매기 사업'의 효율적인 운영을 위해 마련되었습니다.

◆ 이 가이드라인은 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니며, '21.3월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

◆ 이 가이드라인에 대해 의견이나 문의사항이 있을 경우에 식품 의약품안전처 식품안전정책과에 문의하시기 바랍니다.

* 전화번호 043-719-2014, 팩스번호 043-719-2000

1. 목적

- 「산업융합촉진법」 제10조의3(실증을 위한 규제특례)에 따라 규제 실증특례로 허용된 “즉석식품류 자동판매기” 시범사업에 대해 체계적인 운영·관리와 식품안전 확보를 위함

2. 관련 법령

- (식품안전) 「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급), 제31조(자가품질검사의무), 제36조(시설기준), 제37조(영업허가 등), 제40조(건강진단), 제41조(식품위생교육), 제44조(영업자 등의 준수사항) 등
- (실증특례) 「산업융합촉진법」 제10조의3(실증을 위한 규제특례) 등

3. 적용 범위

- 「산업융합촉진법」 제10조의3(실증을 위한 규제특례)에 따라 규제 실증특례로 허용된 “즉석식품류 자동판매기” 시범사업에 한함

4. 운영 원칙

- 규제 실증특례 사업자(이하 ‘사업자’)는 「식품위생법」, 「산업융합촉진법」 등 관련 법령에 적합하고, 실증특례를 위해 식약처가 제시한 조건에 따라 운영해야 함
 - 즉석판매제조·가공식품의 위생·안전관리, 자동판매기의 원격·현장 및 성능 관리, 소비자 피해구제 등 확보
- 사업자는 식약처 등이 사업의 관리·감독을 위해 요청한 관련 자료의 제출, 관계자의 출석 및 진술 요구 등에 성실히 응하고, 식품사고 또는 손해배상 등이 발생하였을 경우 이를 즉시 보고토록 함

II

영업 관리

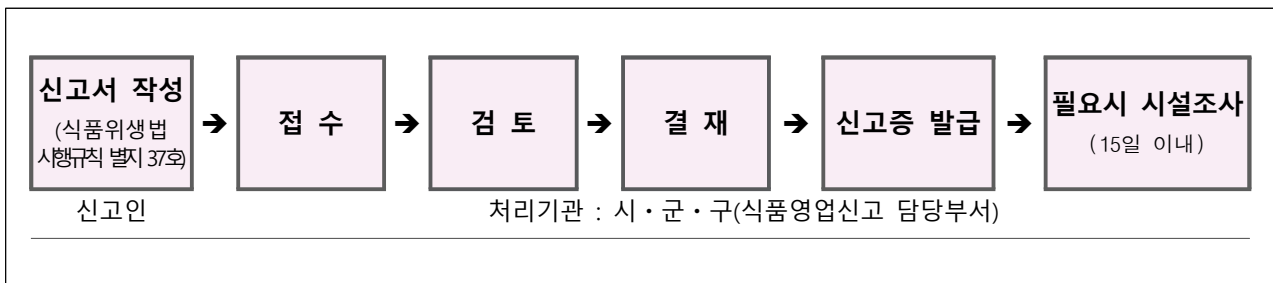
1. 영업신고

- 사업자는 '식품자동판매기영업'을 관할 시·군·청장에게 신고

* 「식품위생법 시행규칙」 제42조(영업의 신고 등)

- 관할 관청별로 신고하되, 같은 관할 관청에서 2대 이상을 설치하여 영업을 하려는 경우에는 해당 식품자동판매기에 일련관리번호를 부여하여 일괄 신고* 가능(시행규칙 제42조⑦)

* 식품자동판매기의 종류 및 설치장소가 기재된 서류 제출



- 서울지역 최대 10개 장소, 20대 자동판매기 설치·운영이 가능

* 향후, 실증현황 등을 고려하여 식약처와 협의 조정 가능

2. 시설기준 준수

- 식품자동판매기영업 시설기준에 적합하게 위생적인 장소에 설치하되, 실내에서만 설치·운영해야 함

* 「식품위생법 시행규칙」 제36조(업종별 시설기준) 및 [별표 14] 5.나.3)

3. 식품위생교육 이수

- 사업을 시작하기 전에 식품위생교육기관에서 식품위생, 개인위생, 식품위생시책 등에 관한 4시간의 신규 식품위생교육을 받아야 함

- 다만, 영 제21조제1호부터 제8호까지의 어느 하나에 해당하는
영업을 하는 자가 식품자동판매기영업으로 업종을 변경하거나
그 업종을 함께 하려는 경우, 식품위생교육을 받은 것으로 봄
* 「식품위생법 시행규칙」 제51조(식품위생교육기관 등), 제52조(교육시간)
- 사업 개시연도의 다음 연도부터도 매년 3시간의 식품위생교육을
받아야 함
- 다만, 영 제21조제1호부터 제8호까지의 어느 하나에 해당하는
영업을 같이 하는 자가 식품위생교육을 받은 경우에는 면제

4. 건강진단 실시

- 식품을 제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접
종사하는 영업자 및 종업원은 매년 건강진단을 받아야 함
- 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는
일에 종사하는 사람은 제외
* 「식품위생법 시행규칙」 제49조(건강진단 대상자)
- 아래의 질병에 걸린 사람은 영업에 종사하지 못함: ▲결핵(비감염성
제외) ▲콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균
감염증, A형간염 ▲피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
* 「식품위생법 시행규칙」 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

1. 총칙

- ① 사업자는 즉석판매제조·가공업소 관리, 식품 및 자동판매기 관리, 식품사고 조치 등 위생관리 전반에 대해 책임을 지며, 관련 법령 및 규제 실증특례 조건 등에 맞게 식품 안전성을 확보해야 함
- ② 사업자는 규제 실증특례 조건에 따라 유통·판매가 허용된 즉석 판매제조·가공식품*에 한해 판매가 가능하며, 향후 실증현황 등을 고려하여 식품의약품안전처와 협의 조정이 가능함
* '20.3월 현재, 규제 실증특례를 통해 7개 업소가 운영 중
- ③ 사업자는 식중독, 이물 혼입 등 식품사고가 발생한 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하고, 식품사고의 원인 규명을 위해 최선을 다해야 함
- ④ 사업자는 식품사고로 인해 소비자에게 피해가 발생한 경우에는 관련 법령 등에 따라 피해구제에 최선을 다해야 함
- ⑤ 사업자는 식품 안전성 확보를 위해 식품의약품안전처 등 관계 기관이 필요한 조치를 요구하는 경우에 특별한 사유가 없는 한 이를 따라야 함

2. 위생관리책임자 지정

- ① 사업자는 즉석판매제조·가공업소 관리, 식품 및 자동판매기 관리, 식품사고 조치 등 위생관리를 총괄하는 위생관리책임자를 지정해야 함

◆ (자격 요건) 다음 사항 중 어느 하나에 해당하는 경우

- ① 「고등교육법」 제2조제1호 및 제4호에 따른 대학 또는 전문대학에서 식품관련 분야(식품·축산·수산 등)의 학과 또는 학부를 졸업한 자
- ② 위생사, 식품관련 자격증 소지자(기술사·기사·산업기사), 영양사
- ③ 2년 이상 식품위생과 관련된 사무에 직접 종사한 경험이 있는 자

- ② 사업자는 위생관리책임자가 식품 안전성 확보를 위해 조치가 필요하다고 보고한 내용은 특별한 사유가 없는 한 이를 수용하고 그 조치사항을 기록·관리해야 함
- ③ 위생관리책임자는 식중독, 이물 혼입 등 식품사고가 발생하지 않도록 관리자로서의 주의의무를 다해 노력해야 함
- ④ 위생관리책임자는 종사자에 대해 주기적(매월)으로 식품위생 교육을 실시하고 그 결과를 기록·관리해야 함

3. 즉석판매제조·가공식품 관리

- ① 사업자는 식품을 납품하는 즉석판매제조·가공업소 영업 관련 정보를 사업 개시 전(변경 시 포함)에 식품의약품안전처장에게 보고·승인 받아야 함
 - * 식품의약품안전처장은 필요시 현장점검을 통해 적정성을 확인을 할 수 있고, 승인하는 경우에 그 사실을 관할 신고관청에 통보
- ② 식품을 납품하는 즉석판매제조·가공업소는 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합한 업소이어야 함
 - * 규제 실증특례제도로 사업이 허용된 업소는 그 허용조건을 충족해야 함
- ③ 사업자는 판매하려는 즉석판매제조·가공식품에 대해 위생관리를 실시하고 그 결과를 매월 식품의약품안전처장 및 관할 신고관청에 보고해야 함

- ④ 사업자는 즉석판매제조·가공식품에 대해 제조·가공식품 수준으로 안전성이 확보될 수 있도록 위생관리를 해야 함
- ④-1 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 품목별로 유통기한을 설정토록 해야 함
- ④-2 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따라 표시사항을 기재해야 함
- ④-3 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 검사항목을 검사하여야 하고, 최초 생산제품은 자가품질검사 실시결과가 적합한 경우에 판매토록 해야 하며, 자가품질검사는 3개월에 1회 이상 실시하도록 하여야 함
 - * 다만, 식품의 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있음
- ④-4 식품사고 발생 시 신속한 조사 및 회수를 위해 생산·작업일지 및 원료수불 관계 서류 작성·보관토록 해야 함
- ④-5 부적합 확인 시 「식품위생법 제45조(위해식품등의 회수)에 따라 식품의약품안전처장 및 관할 관청에 즉시 보고 후 회수
 - * 사업자 및 즉석판매제조·가공업자는 신속한 회수가 이루어질 수 있도록 상호 협력해야 함
- ④-6 그밖에 즉석판매제조·가공업의 시설기준, 준수사항 등 「식품위생법」을 준수토록 해야 함

4. 운반·입고 등 관리

- ① 냉장 또는 냉동식품을 운반하는 경우에는 냉장 또는 냉동시설을 갖춘 적재고가 설치된 차량을 통해 보존 및 유통기준*에 맞게 운반해야 함
 - * (냉장식품) 0~10℃, (냉동식품) -18℃ 이하
- ② 식품을 운반하는 경우에는 운반일지를, RFID태그 부착 등을 위해 사업자의 유통센터에 입고시키는 경우에는 입고일지를 각각 기록·관리해야 함

* 작성 양식(예)

일시	제품명 (유형)	제조일자 (유통기한)	운반량 또는 입고량	즉석판매 제조·가공 업소	운반 차량	입고 장소	비고

- ③ 냉장 또는 냉동식품에 RFID태그를 부착하는 경우에는 해당 식품의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지되는 곳에서 부착해야 함

5. 자동판매기 관리

- ① 규제 실증특례 사업실시계획서에 따라 RFID 리더기·안테나 등 작동장치, 온도센서 및 온도기록장치 등이 장착되고, 정상 작동·유지되어 상시 원격관리가 가능한 자동판매기를 사용해야 함
- ② 자동판매기 설치 장소 주변은 항상 청결하게 하고, 쥐·바퀴 등 해충이 자동판매기 내부에 침입하지 아니하도록 해야 함
- ③ 식품의 유통기한 경과 여부, 자동판매기 적정 온도 유지 여부 등을 상시 원격 관리하고, 주기적(최소 2일)으로 현장 확인·관리해야 하며, 그 결과를 기록·관리해야 함

* 유통기한 경과 제품 반출 및 적정 온도 이탈 시 경고음이 발생토록 하고, 즉시 시정조치

※ 작성 양식(예) * 상세 점검 내용은 붙임 1 위생관리 점검표 참조

점검 일시	자판기 설치장소	점검결과			비고
		위생관리	시설관리	보관관리	

- ④ 자동판매기 내부는 하루 1회 이상 세척 또는 소독하여 청결히 해야 하고, 자동판매기의 온도 유지 등 기능이 떨어진 경우에는 즉시 교체해야 함

* 완전 포장된 제품만을 판매하는 경우에는 2일 1회 이상 세척 또는 소독

- ⑤ 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하여야 하고, 그 내용을 다음과 같은 점검표에 기록하여 보기 쉬운 곳에 항상 비치하여야 한다.

점검일시	점검자	점검결과		비고
		내부청결상태	정상가동여부	

- ⑥ 자판기에는 영업신고번호, 자판기별 일련관리번호(2대 이상을 일괄 신고한 경우), 제품의 명칭 및 고장시의 연락전화번호를 12포인트 이상의 글씨로 판매기 앞면의 보기 쉬운 곳에 표시해야 함
- ⑦ 자동판매기의 기계 고장 또는 개방 등의 사유로 보관온도를 이탈하여 장시간 보관되는 경우에 해당 제품을 지체 없이 폐기하고, 그 사실을 기록·관리해야 함

※ 작성 양식(예)

일시	제품명 (유형)	제조일자 (유통기한)	실측 온도	기준이탈 보관시간	폐기량	폐기 방법	비고

- ⑧ 즉석판매제조·가공식품을 자판기에 진열·보관할 때에는 소비자 오인 등을 예방하기 위해 각 선반에 가급적 제품별 또는 유형별로 구분하여 보관하도록 해야 함
- ⑨ 소비자가 제품의 정보 등을 정확히 알고 구매할 수 있도록 자동 판매기 디스플레이장치를 사용하여 제품명, 알레르기 유발물질 등이 표시되도록 해야 함
- ⑩ 진열·판매가 허용된 제품이 아닌 다른 제품이 진열·판매되지 않도록 관리해야 함

IV

소비자 피해구제 등

- 사업자는 유통기한 경과 제품 판매, 식중독 등 식품사고 발생 시 즉시 식품의약품안전처장 및 관할 신고관청에 보고
- 사업자는 식품사고 및 피해 보상을 위해 책임보험에 가입하고, 인적·물적 손해를 발생하게 한 경우, 손해를 배상
 - * 「산업융합촉진법」 제10조의3제2항

V

행정처분 기준 등

- 식중독 등 식품사고 발생 시 원인제공자를 처분하도록 규정
 - 다만, 해당 식품이 「식품위생법」 제4조부터 제9조까지를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 즉석판매제조·가공업자인 경우에는 사업자를 함께 처분
- 사업자는 규제 실증특례 기간 중 발생한 모든 위반사항은 식품의약품안전처장 및 산업통상자원부장관에게 보고
- 부처별 업무 담당자 현황

구분	부서명	연락처
실증특례 시범사업 운영 총괄	식품의약품안전처 식품안전정책과	(043)719-2014
실증특례 시범사업 운영 지원	산업통상자원부 규제샌드박스팀	(044)203-4523
영업신고	해당 지자체 위생과	

붙임 1
즉석판매제조·가공업소 점검표

구분	점검사항	점검결과		비고
		적	부	
영업 관리	○ 영업신고 사항 적정 여부			
	○ 최근 행정처분 이력 여부			
개인위생	○ 영업자 및 종업원 건강진단 여부			
	○ 위생적 복장 착용 여부(위생모, 마스크)			
	○ 손씻기 등 개인 위생 청결 여부			
환경관리	○ 방충·방서 시설 파손 여부			
	○ 냉장, 냉동고, 온도계 등 정상 작동 여부			
식재료관리	○ 식재료 검수 여부(일지 작성 등)			
	○ 무등록·무신고·무표시 및 유통기한 경과 원료 등 사용여부(용기·포장 포함)			
	○ 식재료 보관 온도 준수 여부			
	○ 위생적 해동 여부			
교차오염 등 위생관리	○ 살균 소독제 적정 사용 여부			
	○ 사용 식기류 세척·소독 상태			
	○ 냉장고, 온장고 등 위생 관리 상태			
	○ 칼·도마 구분 사용 여부			
	○ 식재 보관 설비 청결상태			
	○ 전처리 원료, 조리완료 제품 위생적 보관 여부			
유통·판매 관련	○ 표시기준 준수 여부			
	○ 자가품질검사 실시 여부(3개월 1회 이상)			
	○ 유통기한 설정 실험 등 준수 여부			
	○ 원료수불부, 생산·작업일지 및 판매내역 등 일지 작성 및 보관 여부			
	○ 생산량 및 판매지역 준수 여부			
○ 기타 식품위생법 등 관계법령 준수 여부				

※ 점검표는 각 업체별 특성 등을 고려하여 변경·사용할 수 있음

			년	월	일
확인자(제조업)	업체명	직책	성명		(인)
점검자(책임자)	소속	직급	성명		(인)

붙임 2
식품자동판매기 점검표

구분	점검사항	점검결과		비고
		적	부	
위생관리	○ 자동판매기 설치 장소 주변 위생관리 상태			
	○ 자판기 내부 위생관리 상태			
	○ 자판기 내부 세척·소독 여부(1~2일 1회 이상)			
	○ 위생상태 점검표 비치 여부			
시설관리	○ RFID리더기·안테나 등 작동장치, 온도센서, 온도기록장치 장착 및 정상작동여부			
	○ 자판기 내부 냉장기, 온도계 등 정상 작동 여부			
	○ 식품의 유통기한 경과 제품 반출 및 온도 이탈 시 경고음 발생 여부			
	○ 자판기에 영업신고번호, 자판기별 일련관리 번호 등 표시여부			
보관관리	○ 판매·보관 제품 유통기한 경과 여부			
	○ 판매·보관 제품 RFID 부착여부			
	○ 판매·보관 제품 표시 적정 여부			
기록관리	○ 위생관리 점검표 작성 및 보관여부			
	○ 온도 이탈 등 폐기관련 일지 작성 및 보관 여부			
	○ 식품 운반 시 운반일지·입고일지 기록·관리 여부			
	○ 식품 유통센터 입고 시 입고일지 기록·관리 여부			
○ 기타 식품위생법 등 관계법령 준수 여부				

※ 점검표는 각 업체별 특성 등을 고려하여 변경·사용할 수 있음

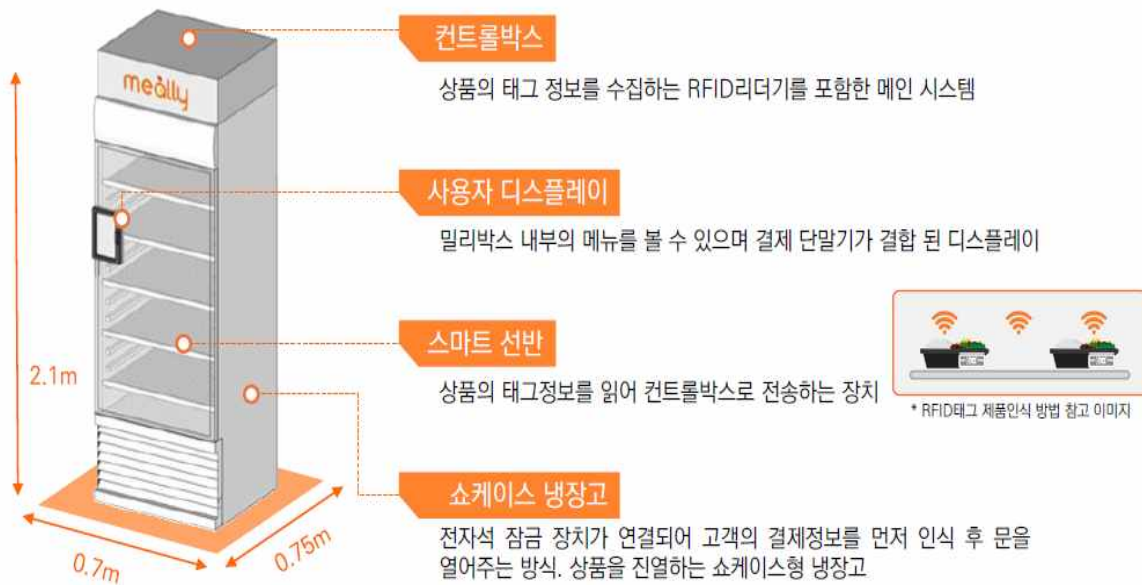
- 업체명: (주)그랜마찬 (비상장 주식회사)
- 대표자명: 구교일 (종업원수 9명)
- 주소: 서울시 성동구 상원12길 30, 동진아이티타워 310호
- 설립일자: 2017.7.14.
- 사업분야
 - 식품제조·가공업(샐러드 등 신선편의식품류)
 - 전자상거래·통신판매업(meally.me 사이트 운영, 샐러드 등 주문·배송)
 - 스마트 무인판매기 개발(무인결제 솔루션 개발·공급)

현재 자사에서 생산된 샐러드 등을 웹사이트(meally) 통해 주문·판매 및 쇼케이스 형태의 자동판매기에 무인결제 시스템을 부착하여 판매* 中

* 성동구 2곳(공유오피스, 코리빙하우스), 강남구 2곳(코리빙하우스, 피트니스센터)

➡ 실증특례 시범사업으로 서울지역(성동구·강남구 중심) 공유오피스, 코리빙하우스, 일반기업, 피트니스센터 등에 즉석식품류 자동판매기 통해 판매 예정

□ 스마트 무인판매기



□ 서비스 개요

01 태블릿에 전화번호를 입력하고



02 카카오톡 인증번호를 입력합니다



03 원하는 결제수단을 선택하면



04 냉장고의 문이 열립니다



05 원하는 상품을 꺼내고 문을 닫으면



06 자동결제 완료 후 영수증 발송



※ 04 냉장고 문 장시간 개방, 적정 온도 미달 시 중앙제어장치에서 바로 인지할 수 있고 고객이 인지할 수 있도록 알람과 메시지(태블릿 화면) 발송 → 지속 개방 시 즉시 현장 점검

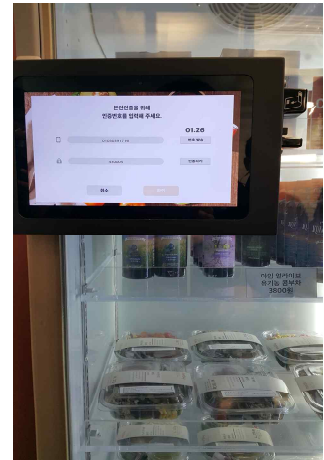
□ 시연



1. 상품정보 확인, 메뉴 선택



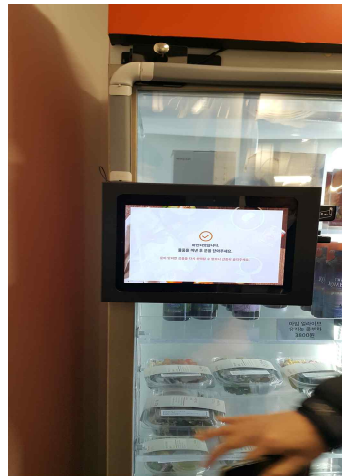
2. 휴대폰 번호 입력 후,
카톡으로 인증번호 받기



3. 인증번호 입력



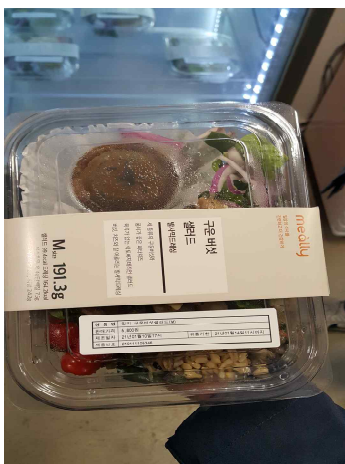
4. 본인인증 완료



5. 신용카드 투입 및
페이머니 태그 시
판매기 개방 가능



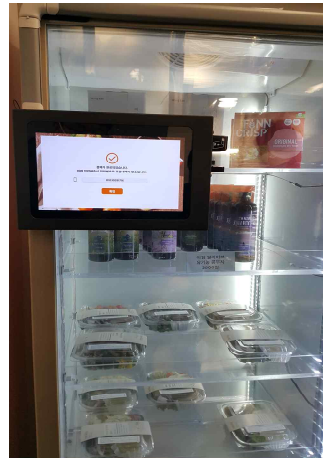
6. 판매기 개방 및
상품선택



7. 상품 꺼냄



8. 문 잠김 후
구매물품/결제금액 확인



9. 결제완료 후
카드 반출