

보건복지부 예규 제22호

「식품위생법」 제47조, 같은 법 시행규칙 제61조제2항 및 별표 19 우수  
업소·모범업소의 지정기준에 따른 “모범업소 지정 및 운영관리지침”을  
다음과 같이 개정·고시합니다.

2011년 4월 14일

보건복지부장관

## 모범업소 지정 및 운영관리지침

제1조(목적) 이 예규는 「식품위생법」 제47조 및 같은 법 시행규칙 제61조에  
따른 모범업소의 지정·관리 및 지원 등에 관한 세부적인 사항을 정함  
으로써 모범업소 지정·관리의 효율성을 기하고 식품접객업소 및 집단  
급식소 시설의 위생적 개선과 서비스수준 향상을 도모하고 낭비적인  
음식문화를 개선하는 등의 녹색 음식문화 조성에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(대상업소) 모범음식점 및 모범급식소(“모범업소”라 한다. 이하 같다)  
로 지정될 수 있는 업소는 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제88조에  
따른 집단급식소 및 같은 법 시행령 제21조제8호나목의 규정에 의한

일반음식점으로 영업신고를 하고 영업신고증을 교부받은 업소로 한다.

제3조(음식문화개선운동추진위원회 설치) 녹색음식문화 조성 및 좋은식단 실천지원에 관한 세부사항을 심의·의결하기 위하여 사단법인 한국음식업중앙회(이하 “중앙회”라 한다)와 특별자치도·시·군·구(이하 “시·군·구”라 한다) 단위로 중앙회의 지회 또는 지부에 각각 음식문화개선운동추진위원회(이하 “위원회”라 한다)를 둔다.

제4조(위원회의 구성) ① 위원회는 위원장 1인과 음식점영업자, 영양사, 조리사, 학계 전문가, 소비자, 관련공무원 등 위원장을 포함한 15인 이내의 위원으로 구성하되, 구성비율은 다음과 같이 한다.

1. 음식점 영업자, 영양사, 조리사 : 위원 총수의 3분의 1 이내
2. 학계 전문가, 관계공무원 : 위원 총수의 3분의 1 이내
3. 소비자 : 위원 총수의 3분의 1 이상

② 위원장은 중앙회 회장, 해당 지회장 또는 지부장이 된다.

③ 위원은 위원장이 위촉 또는 임명하되, 관련되는 기관, 단체 등에 추천을 의뢰할 수 있다.

④ 공무원이 아닌 위원의 임기는 2년으로 하며, 연임할 수 있다. 공무원이 그 직위로 위원에 위촉된 때에는 그 임기는 재임기간으로 한다.

⑤ 위원회의 사무를 처리하기 위하여 위원회에 간사 및 사무직원을 두되, 간사는 중앙회 사무총장, 해당 지회 또는 지부의 사무국장이 되며, 사무직원은 해당 중앙회, 지회 또는 지부의 직원이 겸임할 수 있다.

제5조(위원회의 기능) ① 위원회는 다음 각 호의 사항을 심의·의결한다.

1. 녹색음식문화 조성을 위한 기본방향 설정 및 세부추진계획의 수립
2. 녹색음식문화 조성 사업 등과 관련된 예산 등 지원방안 협의
3. 좋은 식단 실천, 남은 음식 재사용 안하기 등 음식문화 개선 사업
4. 모범업소의 지정 및 관리에 관한 사항
5. 추진상황 점검·평가 및 개선방안 논의
6. 기타 녹색음식문화 조성과 관련된 사항

제6조(위원장의 직무) 위원장은 위원회를 대표하며, 회의를 소집하고 그 의장이 된다.

제7조(위원회의 회의) ① 시·군·구에 두는 위원회의 정기회의는 매분기 초 개최를 원칙으로 하되, 심의할 안건이 없는 경우에는 생략할 수 있으며, 임시회의는 위원장의 요청 또는 재적위원 과반수의 요청이 있을 경우 소집한다.

② 중앙회에 두는 위원회는 필요에 따라 수시로 소집할 수 있다.

제8조(위원회 운영) ① 회의는 위원장을 포함한 재적위원 과반수 출석으로 개의하고 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

② 위원회의 위원이 회의에 참석할 수 없는 경우에는 서면으로 자신의 의사를 나타낼 수 있으며, 소속직원 중 상당한 전문지식을 소유한 자를 대리인으로 지정하여 위임장을 지참하게 하여 참석시킬 수 있다.

③ 간사는 회의록 및 의결서를 작성하며 회의록에는 위원장이, 의결서에 위원장 및 출석위원과 간사가 각각 기명날인하여야 하며, 당해 회의록은 3년간 보관하여야 한다.

제9조(위원의 실비 보상) 위원회에 참석한 공무원이 아닌 위원에게는 예산 범위안에서 수당과 여비를 지급할 수 있다.

제10조(세부지정기준등) ① 모범업소의 세부지정기준은 별표 1과 같으며, 별표 4의 「좋은식단」 이행기준을 준수하여야 한다.

② 일반음식점을 모범업소로 지정할 경우 우선지정 대상지역은 다음과 같다.

1. 주요관광지(고궁, 문화유적지, 공원, 위락지, 박물관, 공연 및 문화행사장 등) 주변

2. 관광호텔, 숙박업소 주변

3. 역, 버스 등 터미널, 백화점, 관공서, 대기업 사옥 등 다중 이용시설 주변

4. 기타 교통편의성 및 접근성이 양호한 곳

제11조(지정절차등) ① 모범업소로 지정을 받고자 하는 업소의 영업자 및 집단급식소 설치·운영자(이하 “영업자”라 한다)는 별지 제1호 서식의 모범업소 지정신청서를 작성하여 해당 특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(이하 “시장·군수·구청장”이라 한다)에게 제출하여야 한다.

② 지정신청을 받은 시장·군수·구청장은 15일 이내에 위원회에 이송하여야 하며, 위원장은 민간위원 및 시·군·구의 담당공무원과 함께 법 시행규칙 별표 19 제2호 및 이 예규 별표 1과 별표 4의 지정기준에 적합한지 여부를 매분기 단위로 현지 조사한 후 위원회를 소집하여 그 지정 여부를 심의·의결하여야 한다.

③ 심의는 법 시행규칙 별표 19 제2호 및 이 예규 별표 1과 별표 4의

지정기준에 따라야 하며, 지정기준 외에 고객의 평판 등을 고려하여야 한다. 이 경우 법 제51조의 조리사 또는 법 제52조의 영양사를 고용하여 위생적으로 운영하는 업소를 우선적으로 지정 추천한다.

④ 위원회는 심의시 제3항의 기준에 부적합하다는 이유 외의 다른 사유로 특정업소가 배제되지 않도록 공정을 기하여야 하며, 동업자 단체 가입 여부 등에 따라 차별하여서는 아니된다.

⑤ 위원장은 위원회의 심의결과를 7일 이내에 시장·군수·구청장에게 추천·통보하여야 하며 시장·군수·구청장은 지정여부를 결정한 후 그 결과를 7일 이내에 위원장 및 영업자에게 서면으로 통보하고, 모범업소로 지정하는 경우에는 별지 제2호 서식의 모범업소 지정증과 별표 3에 따라 제작한 모범업소 표지판을 교부하여야 한다. 이 경우 시장·군수·구청장은 영업자에게 표지판 제작에 따른 비용을 부담시켜서는 아니된다.

⑥ 모범업소로 지정을 받은 업소는 시장·군수·구청장이 교부한 모범업소 표지판을 업소에 부착하여야 한다.

제12조(모범업소에 대한 지원) ① 모범업소로 지정된 업소에 대하여 다음 각 호의 사항을 지원할 수 있다.

1. 영업시설개선자금 우선융자

2. 안내홍보책자 발간·배부

○ 내용 : 모범업소의 위치, 메뉴, 가격, 전화번호, 교통편 등 (영어, 일어, 한자 병기)

○ 배부 : 관광호텔, 관광안내소, 주요기업 홍보실, 관공서 등

### 3. 출입·검사 면제

○ 지정 후 2년간 출입·검사를 하지 아니할 수 있음. 다만, 출입·검사를 하지 아니할 수 있는 기간 동안에 식품위생법령에 의한 징역 또는 벌금형을 선고 받고 형이 확정된 영업자가 운영하는 업소, 과태료 부과 처분을 받은 업소, 행정처분 기준에 의한 시정명령, 시설개수명령을 받은 업소에 해당하는 경우에는 2년간의 출입·검사 면제를 취소함.

### 4. 모범업소 표지판 제작교부

### 5. 각종 행사시 모범업소 이용 권장

### 6. 기타 지원시책

지 원 기 관	지 원 내 용
○ 시·군·구	○ 상·하수도료 및 지하수 수질검사비 지원 ○ 공동찬통, 소형·복합찬기 구입비 지원 ○ 음식물쓰레기 처리기기 설비자금 융자 ○ 쓰레기봉투 구입비 지원 ○ 법 제89조제3항제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 개선을 위한 용자사업과 같은 항 제6호에 따른 음식문화의 개선 및 좋은식단 실천을 위한 사업의 우선지원
○ 중앙부처, 시·도, 시·군·구	○ 유관업소 포상시 우선적으로 고려
○ 한국음식업중앙회	○ 모범업소 관련 책자발간 배포 등 ○ 정기간행물에 모범업소 지정업소 게재

② 제1항의 규정에 의한 지원을 하는 경우 식품진흥기금을 활용할 수 있다.

제13조 (모범음식점 수) 모범음식점 수는 전체 일반음식점 수의 5%이내로

한다. 다만, 시장·군수·구청장이 부득이하다고 판단하는 경우 위원회의 의결을 거쳐 이를 달리 정할 수 있다.

제14조(지정시기) 모범업소로 지정을 받기 위하여는 개업후 6개월이 경과하여야 한다. 다만 양도·양수로 인한 영업자 지위승계는 6개월이 경과하지 않더라도 심사하여 지정할 수 있으며, 제16조1항2호에 따라 모범업소 지정이 취소된 업소는 지정취소일부터 2년이 경과된 후 신청할 수 있다

제15조(재심사) ① 시장·군수·구청장은 모범업소에 대하여 매년 10월에 정기적으로 모범업소 지정의 적합여부를 재심사하여야 한다. 다만 재심사일을 기준으로 모범업소 지정을 받은 지 1년이 경과하지 아니한 업소에 대하여는 재심사를 하지 아니할 수 있다.

② 시장·군수·구청장은 모범업소가 이 규정을 위반하거나 기준에 미달한다고 판단될 때에는 제1항에도 불구하고 수시로 적합여부를 재심사할 수 있다.

③ 시장·군수·구청장은 모범업소가 다음 각호의 어느 하나에 해당하게 될 때에는 1개월 이내에 그 지정을 재심사하여야 한다.

1. 영업자가 변경되었을 때(제18조에 해당하는 경우는 제외)
2. 영업소의 소재지가 변경되었을 때
3. 주 취급음식이 변경되었을 때

④ 제1항에 따른 정기적인 재심사의 경우에는 위원회의 심의를 생략하고 담당 공무원의 현지 조사로만 적합 여부를 재심사할 수 있다. 다만, 위원회의 심의를 거칠 필요가 있다고 위원회가 결정하는 경우에는 위원회의

심의를 거쳐야 한다.

제16조(지정의 취소) ① 시장·군수·구청장은 모범업소로 지정을 받은 자가 다음 각호의 어느 하나에 해당하게 될 때에는 그 지정을 취소하여야 한다.

1. 제15조에 따른 재심사결과 부적합하다고 판단될 때
2. 영업정지 이상의 행정처분을 받은 때
3. 당해 시·군·구 관할지역외로 영업소의 소재지를 변경하였을 때

② 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 지정을 취소한 업소에 대하여 다음 각호의 조치를 취하여야 한다.

1. 모범업소 지정증 회수
2. 모범업소 표지판 회수
3. 제12조에 따른 지원의 중지

③ 지정이 취소된 경우 영업자는 모범업소 지정증 및 모범업소 표지판을 지체없이 시장·군수·구청장에게 반납하여야 한다.

제17조(지정증의 재교부) ① 모범업소로 지정된 업소의 영업자는 단순히 업소 또는 집단급식소의 명칭이나 상호가 변경되거나 영업자가 제18조 제1항의 특례에 해당하는 경우 지정증의 재교부를 시장·군수·구청장에게 신청할 수 있다.

② 제1항에 따라 신청을 받은 시장·군수·구청장은 담당공무원으로 하여금 변경된 사실을 확인하게 한 후 지정증을 재교부하여야 한다.

제18조(모범업소 지정의 특례) ① 모범업소 지정업소 영업자가 1인에서 공동명의자로 변경되거나, 공동명의자중 일부가 변경되더라도



당초 지정 당시의 영업자가 공동명의자로 남아 있는 경우에는 모범업소 지정업소로 본다.

② 특별시장·광역시장·도지사 또는 특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다)는 지역별 특성을 고려하여 그 지정기준·절차 등을 달리 할 수 있다.

③ 시·도지사는 제2항에 따라 지정기준·절차 등을 달리 정한 경우 그 내용을 시행하기 2주일전까지 보건복지가족부장관에게 보고하여야 한다.

제19조(재검토) 보건복지부장관이 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 이 예규 발령 후의 법령이나 현실여건의 변화 등을 검토하여 이 예규의 폐지, 개정 등의 조치를 하여야 하는 기한은 2012년 8월 23일까지로 한다.

## 부칙

제1조(시행일) 이 예규는 공포일부터 시행한다.

제2조(위원회에 관한 경과 규정) ① 이 예규 시행 전에 “모범업소 지정 및 운영 관리 지침”에 따라 설치·운영중인 ‘음식문화개선운동추진위원회’는 이 예규에 따라 설치된 것으로 보며, 위촉직 위원의 임기는 이 예규 시행일로부터 기산한다.

② 위원회는 이 예규 시행일로부터 1년 이내에 이 예규에서 정하는 비율에 따라 위원을 재구성하여야 한다.

제3조(모범업소 지정에 관한 경과 규정) 이 예규 시행 전에 종전의 “모범

업소 지정 및 운영 관리 지침”에 따라 시장·군수·구청장으로부터 지정 받은 모범업소는 이 예규에 따라 지정받은 모범업소로 본다.

제4조(모범음식점 지정비율에 관한 경과 규정) 이 예규 시행 전에 종전의 “모범업소 지정 및 운영 관리 지침”에 따라 지정된 모범음식점의 수가 제13조의 규정을 초과하는 경우에는 해당 시·군·구 관내 모범음식점 수의 5%이내에 달할 때 까지 동 조항을 적용하지 아니한다.

[별표 1]

모범업소 세부 지정기준

1. 일반음식점

1) 건물의 구조 및 환경

가. 건물은 오·폐수 기타 오염물질 발생시설로부터 나쁜 영향을 받지 아니하는 거리를 유지하여야 하고, 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추어야 한다.

나. 취수원은 오염원으로부터 오염될 우려가 없어야 하며, 물탱크는 외부로부터 오염되지 않게 설치되어야 한다.

다. 배수시설은 오수 및 쓰레기가 퇴적되지 않게 설치되어야 한다.

라. 업소내 악취·가스·증기 등을 환기시킬 수 있는 충분한 시설을 설치하여야 한다.

2) 주방

가. 주방시설 및 기구는 당해 용도 외에 다른 목적에 사용되지 않도록 하여야 한다.

나. 주방의 바닥은 타일, 콘크리트 등으로 내수처리 되어야 하고 물이 고이지 않도록 하여야 한다.

다. 칼·도마 등은 과채·어패류 및 육류를 분리하여 조리할 수 있도록 구분되어 있어야 한다.

3) 원재료의 보관 및 운반시설

가. 냉장시설, 냉동시설의 구조와 기능은 원재료나 조리된 음식을 위생적으로 보관할 수 있도록 되어 있어야 한다.

나. 원재료, 반제품 및 완제품을 제품의 특성에 따라 식품의약품안전청장이 고시한 식품 기준 및 규격에 의해 적절한 온도로 보관할 수 있어야 한다.

다. 원재료 또는 반제품이 바닥과 벽에 직접 닿지 않게 위생적으로 보관하여야 한다.

라. 원재료는 선입·선출의 원칙에 따라 사용하여야 한다.

4) 종업원의 서비스

가. 청결한 위생복을 착용하여야 하며, 현란한 머리모양이나 화장 등 식품위생

상 위해의 우려가 있거나 타인에게 전염의 우려가 있는 질병이 없도록 개인위생 수준을 유지하여야 한다.

나. 친절하고 예의바른 태도 및 겸손하고 교양 있는 대화로 손님 주문에 응하여야 한다.

#### 5) 제공반찬과 가격표시

가. 음식차림 모형 또는 천연색 메뉴판을 손님이 보기 쉬운 외부에 부착 또는 설치하여야 한다.

나. 객실 및 객실에는 한글과 외국어가 함께 표기(가격포함)된 음식메뉴판을 비치·사용하여야 한다.

#### 6) 기 타

가. 간판은 옥외광고물관리법에 저촉되지 않아야 한다.

나. 모범업소지정증을 손님이 보기 쉬운 곳에 비치하여야 한다.

다. 주방종사자는 조리에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑을 단정하게 착용하여야 한다.

라. 음식물쓰레기를 보관·처리할 수 있는 시설 및 설비는 가능한 한 조리시설에서 멀리 떨어져야 한다.

#### 7) 가산점 부여

가. “밑반찬 선택제”, “주문식단제” 이행업소, 음식물류 폐기물 감량우수업소, ‘남은 음식 재사용 안하기 운동 선도업소’ 등에 가산점을 부여할 수 있다.

### 2. 집단급식소

1) 법 제48조제3항에 따른 위해요소중점관리기준(HACCP)적용업소로 지정받아야 한다.

2) 최근 3년간 식중독이 발생하지 아니하여야 한다.

3) 조리사 및 영양사를 두어야 한다.

4) 그 밖에 제1호의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.

[별표 2]

**모범음식점 세부 지정기준 점검표(안)**

신고번호	제 호	음식의 유형		주취급 음식	
업 소 명		대 표 자		전 화 번 호	
소 재 지			시 설 규 모	영업장 :	m <sup>2</sup>

□ 평가 항목

- 식품위생법령(시설기준, 영업자 등의 준수사항, 우수업소·모범업소의 지정기준 등) 및 「좋은식단」 이행기준, 필수 항목을 모두 충족하는 업소에 한해 개별 항목 평가
- 평가 결과 변경 시, 반드시 조사자 자필 사인 후 결과 수정

구 분		지 정 기 준		배점	평가 결과 (“○” 표시 “)		
대분류	소분류	연번	세 부 항 목	개별	우수	보통	미흡
1	음식문화 개선	1	복합·소형찬기 개인별 접사등	15	15	8	1
		2	○먹을만큼 덜어먹는 용기사용 여부	7	7	4	2
2	건물 등 환경	3	○창고, 벽·천장(조명시설 등), 환기·방충시설 등 청결관리 - 덮개·필터 등 관리 수준, 바닥·선반 등 세척·유지정도	5	5	3	1
		4	○음식물 쓰레기·잔반통의 위생적 취급 - 뚜껑 개폐 여부, 내·외부 청결도	5	5	3	1
		5	○교차오염 방지 - 날음식(또는 생선·육류 등) 하단, 익힌 음식(또는 채소가공품) 상단 보관 - 조리식의 원재료 분리보관 및 조리기구 용도별 사용	5	5	3	1
	주방	6	○바닥 내수처리 및 수세, 배수시설 청결도	3	3	2	0
		7	○냉장·냉동고 청소 및 온도 관리 상태(정기·수시)	5	5	3	1
		8	○청결한 위생복·위생장갑·위생모·위생마스크 등 착용도	5	5	3	1
		9	○장신구 착용, 화장·손톱 상태, 금연, 취식 여부 등 개인위생관리수칙 인지 및 준수도	5	5	3	1
	창고 등 원료보관실	10	○적절한 포장·라벨, 정리정돈 상태, 입출고 선입선출 등	5	5	3	1
		11	○시설(식탁·의자) 정리도, 행주 등 용도별 사용, 소독용품 비치 또는 손씻기 시설 설치, 정수기 위생관리수준 등	4	4	2	1
	객석(실)	12	○오수악취 없도록 수세·소독 및 환기 등 관리 정도 - 세척제, 에어타월 또는 위생종이 구비, 남녀 구분 설치	4	4	2	1
				64			
3.서비스	인적관리	12	○종사자 복장·용모, 메뉴·좌석 안내, 인력 배치 적정성, 친절 서비스 교육 실시 여부 등	7	7	4	2

구분		지정기준		배점	평가 결과 ("○" 표시)		
대분류	소분류	연번	세부항목		개별	우수	보통
	운영관리	13	○ 주방부터 손님에게 전달되는 과정 상 위생·안전 취급	3	3	2	0
		14	○ 손님 편의서비스 제공 정도 - 예약제 실시, 금연구역 자율 지정, 냉·난방 시설 운영, 고객 모니터링 시스템 등	3	3	2	1
	이용시설	15	○ 내부시설 환경 - 시설이용 안내문 또는 장식품 비치 등 내부 인테리어 유지·관리도, 메뉴판 설치·관리 상태	5	5	3	1
		16	○ 외부시설 환경 - 안내표지판 외부 설치, 주차 공간 확보, 간판 정비 등 외부 인테리어 유지·관리도, 차림모형 설치·관리 상태	5	5	3	1
				<b>23</b>			
<b>4맛</b>	평가	17	○ 우수(맛집)업소 선정 여부 또는 조사자 본인의 평가 - 박람회(경연대회) 등에서 음식점 메뉴 수상 여부, 국내·외 언론소개 여부 등	7	7	4	2
				<b>7</b>			
<b>4기여도</b>	정책참여 등	18	○ 친환경 음식문화 조성 정부정책 실천 및 홍보 등 협조	6	6	4	1
				<b>6</b>			
<b>소계</b>				<b>100</b>	<b>100</b>	<b>59</b>	<b>19</b>
					해당	미해당	비고
<b>6.부가점수</b>	가 점	19	○ 간소한 상차림을 통한 음식문화개선 선도 업소 여부 - 정부·지자체 지정업소 및 지역특화사업 참여 업소 - 밑반찬선택제, 주문식단체 이행	3			
		20	○ 음식물류 폐기물 감량우수업소 여부	3			
		21	○ 조리사 또는 영양사 고용 업소(1명 이상)	3			의무업소 해당없음
		22	○ 장애인 등 편의시설 자율 설치 여부 * 장애인·노인·임산부 등의 편의증진보장에 관한 법령 준수	3			의무업소 해당없음
<b>평가점수 합계</b>				<b>점</b>			
<b>최종</b>	<b>모범업소 지정 적합(85점 이상) · 부적합(85점 미만)</b>						

기타 의견

년 월 일

점검자 소속 :                      직급 :                      성명 :                      (인)

[별표 3]

모범업소 표지판 규격 및 도안

1. 규격 및 재질

○ 규격 : 가로330mm × 세로430mm

○ 재질 및 인쇄 : 10mm 투명아크릴판, 실사이미지 UV코팅

※ 조명장치를 위한 광원, 코팅, 발수보호캡 장치를 할 수 있다.

2. 모범업소 표지판 도안

1) 일반음식점



2) 집단급식소



※ 위 표지중 원안의 무궁화 도안에 대하여는 시장·군수·구청장이 지역특성을 고려하여 이를 달리 정할 수 있다.

[별표 4]

「좋은식단」 이행기준

**1. 공통기준**

- 가. 「좋은식단」 기본모형에 의한 권장반찬 가짓수를 준수하여야 한다.
- 나. 가급적 제 철에 난 식재료를 사용하도록 한다.
- 다. 영양적으로 균형 잡힌 식단이 되도록 노력하여야 한다.
- 라. 탈수기, 음식물쓰레기 감량화기기 설치 등 음식물쓰레기 처리의 적정성을 기하여야 한다.
- 마. 남은 음식물을 싸줄 수 있는 용기 등을 비치하여야 한다.
- 바. 「좋은식단」 홍보물 및 안내물을 비치하거나 부착하여야 한다.
- 사. 1회용품을 사용하지 않고, 전분이썬시개를 사용하여야 한다.
- 아. 소형찬기, 복합찬기를 이용하여야 한다.

**2. 개별기준**

**가. 한식**

- 1) 찌개·전골류 등을 덜어먹을 수 있는 집계를 비치하여야 하며, 국자·개인별 찬기를 제공하여야 한다.
- 2) 반찬은 먹고 남기지 않을 정도의 적정량을 제공하여야 한다.
- 3) 김치 등 찬류는 공동찬통을 사용하여야 한다.

**나. 일식 및 횡집**

- 1) 무채 등 멧내기 재료의 사용을 자제하여야 하며, 대리석 및 얼음팩 등의 대체용품을 사용할 수 있다.
- 2) 반찬은 먹고 남기지 않을 정도의 적정량을 제공하여야 한다.
- 3) 어·패류의 위생관리를 철저히 하고, 신선하지 아니한 재료는 홋감으로 제공하여서는 아니 된다.

**다. 뷔페 식당**

- 1) 음식을 남기지 않는 손님에게 사은품을 증정하는 등 음식물 낭비를 방지하기 위한 유인을 제공하거나, 남기는 손님에 대한 적절한 제재를 취하여야 한다.
- 2) 식단 마련시 음식물쓰레기 발생 비율을 분석·반영하여야 한다.
- 3) 이용자에 대한 홍보 등 「좋은식단」 정착을 위하여 노력하여야 한다.



[별표 5]

「좋은식단」 기본 모형(예시)

□ 한식

음식유형	음식(예)	권장 반찬 가짓수	비고
곰탕류	곰탕, 갈비탕, 설렁탕 등	2~3	반찬은 복합메뉴로 하여 고객이 선택하도록 함  용기는 가급적 소형으로 하며 찬량은 소량 제공
장국류	대구탕, 아구탕 등	2~3	
찌개류	김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등	3~4	
비빔밥류	비빔밥, 돌솥밥 등	2~3	
면류	국수, 칼국수, 냉면 등	1~2	
떡국류	만둣국, 떡국 등	1~2	
전골류	곱창, 해물, 버섯전골 등	3~4	
구이류	불고기, 생선구이 등	4~5	
찜류	아구찜, 갈비찜 등	3~4	
백반류	가정식 백반	5~6	
도시락류	도시락	5~7	

□ 일식

음식유형	음식(예)	권장 반찬 가짓수	비고
생선회류	모듬회, 광어회, 우럭회	5~6	업소 규모에 따라 자율적으로 선택
생선초밥류	모듬초밥, 주문초밥	3~4	
튀김정식	모듬튀김, 새우튀김	3~4	
생선매운탕	대구탕, 서더리탕, 알탕	3~4	
생선구이류	장어, 삼치, 청어	3~4	
덮밥류	회덮밥, 송이덮밥, 쇠고기덮밥	3~4	
정식류	세트, 코스요리	7~8	
면류	소면, 우동(가락국수), 소바(메밀국수)	5~6	

[별표 6]

「좋은식단」 이행여부 점검표

신고번호	제 호	음식의 유형		주취급음식	
업 소 명		대 표 자		전 화 번 호	
소 재 지			시 설 규 모	영업장 :	m <sup>2</sup>
유형별	세 부 점 검 항 목			적/부	특이사항 (수범사례등)
공통사항	「좋은식단」 모형에 의한 권장반찬 가짓수 준수				
	탈수기, 음식쓰레기처리기기 설치 등 쓰레기처리의 적정성				
	남은 음식물 포장용 용기 비치				
	「좋은식단」 홍보물 및 안내물 부착				
	1회용품 안쓰기 및 전분 이쭉시개 사용				
	종사자에 대한 「좋은식단」 교육 실시				
	절반가격 식사제(반그릇제, 반배기제) 실시				
	음식종류, 밑반찬 종류별 대·중·소 분류				
	밑반찬 선택제				
한 식	소형찬기, 복합찬기 사용 여부				
	찌개, 전골류 등을 덜어먹을 수 있는 집게, 국자, 개인별 찬기 제공 여부				
	먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 여부				
일식,횃집	김치 등 찬류 공동찬통 사용 여부				
	무채 등 멋내기 재료 사용 자제				
	먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 여부				
뷔페식	어·패류 위생관리 철저 여부				
	음식을 남기지 않는 손님에게 사은품 증정 등 낭비방지 유인제공 또는 남기는 손님에 대한 제재				
집단급식소	이용자에 대한 홍보 등 운영자의 노력				
	자율배식제 실시				
도시락 제조업소	일일잔반량 점검 및 이용자에 대한 음식물쓰레기줄이기 홍보 등 운영자의 노력				
개선요망 사항	먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 여부				
영업주 건의사항					

점검자 종합의견 : 적합·부적합

점검자 소속 :

직급 :

20 . . .  
성명 : (인)

[별지 제1호서식]

## 모범업소 지정신청서

업소명 및 기관명칭			
대표자		생년월일	
영업형태		전화번호	
소재지			
음식의 유형		주 취급 음식	

「식품위생법」 제47조 및 같은 법 시행규칙 제61조에 따라 모범업소 지정을 신청합니다.

년 월 일

신청인 : (인)

○ ○ 특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

[별지 제2호서식]

제 호			
<b>모범업소 지정증</b>			
업소명 및 기관명칭			
대 표 자		생년월일	
영 업 형 태		전화번호	
소 재 지			
음 식 의 유형		주 취급 음식	
지 정 사 항 변 경 내 역	◦ 20 . . . . 재심사 ◦ 20 . . . . 재심사 ◦ 20 . . . . 재심사 ◦ 20 . . . . 재심사		
위 업소를 「식품위생법」 제47조 및 같은 법 시행규칙 제61조에 따른 모범업소로 지정합니다.			
년 월 일			
○ ○ 특별자치도지사·시장·군수·구청장 인			