

식품위생법 시행규칙

<목 차>

1. 식품자동조리판매기영업 시설기준 등
2. 식품접객업 시설기준 및 행정처분 강화

소관부처 및 작성자 인적사항	소관부처	식품의약품안전처	작 성 자	이름	이경민
	담당부서 (과)	식품안전정책과		직급	식품위생주사
	국장	이재용		연락처	043-719-2014
	과장	최대원		이메일	kml9805@mail.g o.kr

2023. 08. 23. 작성

정책책임자직위

이재용 

< 규제 개요 >

기본 정보	1.규제사무명	식품자동조리판매기영업 시설기준 등								
	2.규제조문	식품위생법 시행규칙 [별표 14], [별표 17], [별표 23]								
	3.위임법령	식품위생법 시행규칙 제36조, 제57조, 제89조								
	4.유형	신설	5.입법예고	2023.09.01~2023.10.13						
규제의 필요성	6.추진배경 및 정부개입 필요성	○ 식품자동판매기영업은 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업으로 영업범위에 조리행위는 포함하고 있지 않으나, 시설기준 및 준수사항은 커피믹스 자판기를 중심으로 규정하고 있음 - 또한, 커피자판기와 같이 음료를 자판기로 조리·판매하는 경우 식품자동판매기영업으로 신고하여 운영중인 실정임 ○ 최근 기술 발달로 다양한 음식(숨사탕, 팝콘, 라면, 피자 등)을 자동으로 조리하는 기능을 갖춘 여러 종류의 자판기가 개발·운영되고 있고, 사람이 조리에 참여하지 않고 로봇팔과 자동으로 조리기능을 갖춘 자판기를 이용하여 커피, 차 등 음료류를 조리·판매하는 무인카페가 지속적으로 증가하고 있음 ○ 따라서 식품자동판매기영업에 자동 조리행위를 포함하여 식품자동조리·판매기영업으로 변경하고 이에 사용되는 자판기 내부의 식품을 직접 접촉하는 부분에 대하여 위생적으로 관리가 가능하도록 관리기준을 마련하여 식품 위생상 위해를 예방하려는 것임								
	7.규제내용	○ 식품자동조리·판매기영업 시설기준 및 준수사항 마련								
	8.피규제집단 및 이해관계자	○ 피규제자: 식품자동판매기영업자 ○ 이해관계자: 소비자 <table><tr><th colspan="2">유 형</th><th>인원수 또는 규모</th></tr><tr><td>피규제자</td><td>식품자동판매기영업자</td><td>38,646개소</td></tr></table>			유 형		인원수 또는 규모	피규제자	식품자동판매기영업자	38,646개소
	유 형		인원수 또는 규모							
피규제자	식품자동판매기영업자	38,646개소								
9.규제목표	○ 식품자동조리·판매기영업 조리·판매식품의 안전관리체계 강화									
규제의 적정성	10.영향평가 여부	기술영향평가 해당없음	경쟁영향평가 해당없음	중기영향평가 해당없음						
	11.비용편익	○ 식품자동조리·판매기에서 자동 조리기능을 갖춘 자판기의 시설								

	분석 (정성분석)	기준을 명확히 규정하여 다양한 자판기에서 조리된 식품의 안전관리를 강화하려는 것으로 현행 자판기가 영업자에게 발생하는 비용부담은 없으며, 안전한 식품 소비환경 구축으로 인한 사고예방 등 공익은 클 것으로 판단		
기타	12.규제일몰제	대분류	소분류	
		일몰설정 예외기준	1. 국제조약 등에 따라 동일하게 적용 되어야 하는 규제	미해당
			2. 국가의 질서 유지 및 국민생명 · 안전과 직접 관련된 규제	미해당
			3. 사회통념상 보편적으로 통용되는 규범적 성격의 규제	미해당
		경제규제 여부기준	4. 국민과 기업의 경제활동에 대한 규제	미해당
			5. 경제활동에 직접영향을 주는 규제	미해당
		일몰설정 세부기준	6. 피규제자의 규제부담이 매우 큰 규제	미해당
			7. 한시적 목적을 위한 규제이거나 주기적인 검토가 필요한 규제	미해당
		일몰설정여부	일몰조문	연장여부
		미설정		
		일몰유형	일몰설정기간	일몰주기
	13. 우선허용 · 사후 규제 적용여부	해당없음		

현 행	개 정 안
[별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항 3. 식품소분·판매(<u>식품자동판매기 영업 및 집단급식소 식품판매업은 제외한다</u>)·운반업자와 그 종업원의 준수사항 4. <u>식품자동판매기영업자와 그 종업원의 준수사항</u> 나. 자판기 내부의 정수기 또는 살균장치 등이 낡거나 닳아 없어진 경우에는 즉시 바꾸어야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 그 기능을 보장하여야 한다. 다. 자판기 내부(<u>재료혼합기, 급수통, 급수호스 등</u>)는 하루 1회 이상 세척 또는 소독하여 청결히 하여야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 교체하여야 한다.	<u>야 한다.</u> [별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항 3. 식품소분·판매(<u>식품자동조리·판매기영업 및 집단급식소 식품판매업은 제외한다</u>)·운반업자와 그 종업원의 준수사항 4. <u>식품자동조리·판매기영업자와 그 종업원의 준수사항</u> 나. 자판기 <u>내부의 정수기 등 식품과 직접 접촉하는 기계, 기구</u> 또는 살균장치가 낡거나 닳아 없어진 경우에는 즉시 바꾸어야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 그 기능을 보장하여야 한다. 다. 자판기 <u>내부의 재료혼합기, 급수통, 급수호스 등 식품과 직접 접촉하는 부분은</u> 하루 1회 이상 세척 또는 소독하여 청결히 하여야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 교체하여야 한다.
[별표 23] 행정처분 기준 II. 개별기준 2. 식품판매업 등 영 제21조제4호의 식품운반업, 같은 조 제5호나목의 <u>식품판매업(유통전문판매업은 제외한다)</u> 및 같은 조 제6호나목의 식품냉동·냉장업을	[별표 23] 행정처분 기준 II. 개별기준 2. 식품판매업 등 영 제21조제4호의 식품운반업, 같은 조 제5호나목의 식품판매업(유통전문판매업은 <u>제외한다</u>), 같은 조 제5호다목의 <u>식품자동조리·판매기</u>

현 행					개 정 안				
말한다.					<u>영업 및 같은 조 제6호나목의 식품</u> <u>냉동·냉장업을 말한다.</u> [별표 14] 제5호나목3) 라) 및 마) 신설에 따라 행정처분 기준 중 아래 기준에 적용 을 받게 되어 처분 신설 효과				
위 반 사 항	근거 법령	처분기준			위 반 사 항	근거 법령	처분기준		
		1차	2차	3차			1차	2차	3차
8. 법 제36조 및 제37조를 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조				8. 법 제36조 및 제37조를 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조			
사. 그 밖에 가 목부터 바목까지 를 제외한 신고사 항 중 1) 시설기준을 위 반한 경우		시설 개수 명령	영업 정지 1개월	영업 정지 2개월	사. 그 밖에 가 목부터 바목까지 를 제외한 신고사 항 중 1) 시설기준을 위 반한 경우		시설 개수 명령	영업 정지 1개월	영업 정지 2개월

I. 규제 의 필요성 및 대안선택

1. 추진배경 및 정부개입 필요성

- **(현황)** 식품자동판매기영업은 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업으로 소비기한이 1개월 이상인 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외하고 있음
 - 현재 식품자동판매기영업은 완제품 판매 뿐 아니라 커피자판기와 같이 음료를 자판기로 조리·판매하는 경우도 식품자동판매기영업으로 신고하여 운영중인 실정임
 - 최근 기술 발전으로 커피자판기 외 자동으로 조리하는 기능을 갖춘 여러 종류의 자판기에서 다양한 음식(솜사탕, 팝콘, 라면, 피자 등)이 조리·판매되고 있음



- **(문제점)** 현행 식품자동조리·판매기영업의 시설기준은 커피자판기를 중심으로 규정하고 있어 음료류가 아닌 음식물을 조리하는 경우 해당 자판기에 적용할 수 있는 관리규정은 없는 실정임

식품위생법 시행규칙 [별표 14] 업종별 시설기준

5. 식품소분·판매업의 시설기준

나. 업종별 시설기준

3) 식품자동판매기영업

- 가) 식품자동판매기(이하 "자판기"라 한다)는 위생적인 장소에 설치하여야 하며, 옥외에 설치하는 경우에는 비·눈·직사광선으로부터 보호되는 구조이어야 한다.
- 나) 더운 물을 필요로 하는 제품의 경우에는 제품의 음용온도는 68℃ 이상이 되도록 하여야 하고, 자판기 내부에는 살균등(더운 물을 필요로 하는 경우를 제외한다)·정수기 및 온도계가 부착되어야 한다. 다만, 물을 사용하지 않는 경우는 제외한다.
- 다) 자판기 안의 물탱크는 내부청소가 쉽도록 뚜껑을 설치하고 녹이 슬지 아니하는 재질을 사용하여야 한다.

식품위생법 시행규칙 [별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항

4. 식품자동판매기영업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 자판기용 제품은 적법하게 가공된 것을 사용해야 하며, 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 판매의 목적으로 진열·보관하거나 이를 판매해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.
- 나. 자판기 내부의 정수기 또는 살균장치 등이 낡거나 닳아 없어진 경우에는 즉시 바꾸어야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 그 기능을 보강하여야 한다.
- 다. 자판기 내부(재료혼합기, 급수통, 급수호스 등)는 하루 1회 이상 세척 또는 소독하여 청결히 하여야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 교체하여야 한다.

- **(정부개입 필요성)** 비대면 소비문화, 신산업 발전에 따라 다양한 음식물을 자동으로 조리할 수 있는 자판기가 개발·운영되고 있어 식품자동판매기영업의 영업범위에 조리행위를 포함하도록 식품자동조리·판매기영업 개정이 추진됨에 따라 식품자동조리·판매기의 내부 시설에서 식품이 위생적으로 조리될 수 있도록 시설기준 및 준수사항 등 관리규정을 마련하여 안전한 식품 소비환경이 구축될 수 있도록 관리를 강화할 필요가 있음

2. 규제 대안 검토 및 선택

① 대안의 내용 및 선택 근거

- 규제대안의 내용

현행유지안	대안명	현행유지
	내용	- 자판기 중 커피자판기 위주의 시설기준
규제대안1	대안명	식품자동조리·판매기 내부 식품접촉부위 시설 강화
	내용	- 자판기 내부의 식품접촉부위는 세척, 관리, 및 확인할 수 있는 구조를 갖추고 소독·살균이 가능한 재질로 구성
규제대안2	대안명	식품자동조리·판매기 시설기준을 일반음식점 조리장 시설기준 수준으로 강화
	내용	- 식품자동조리·판매기 시설기준으로 세척시설, 보관시설, 환기시설 등 갖추도록 규정

- 규제대안의 비교

구분	장점	단점
현행유지안	· 별도의 규제사항이 발생하지 않음	· 커피자판기 등 음료류를 제외한 식품 자동조리·판매기의 시설기준이 미흡

		하여 다양한 식품을 조리하는 자판기의 위생관리 불가
규제대안1	· 식품자동조리·판매기의 위생적 관리가 가능하고, 현행 자판기의 구조·형태 등을 고려할 때 영업자 부담 최소	· 영업장의 시설 규제 발생
규제대안2	· 식품자동조리·판매기의 위생적 관리가 가능	· 영업장의 시설 규제 발생 및 영업자 시설 부담 증가

- 현행안을 유지할 경우 커피자판기 중심으로 식품자동조리·판매기의 시설기준을 규정하고 있어, 커피 이외 식품을 자동으로 조리하는 기능을 갖춘 자판기에 적용할 수 있는 규정이 없어 안전한 식품 조리환경 조성을 위한 위생적 관리에 어려움이 있음
- 규제대안 1의 경우 자동조리 기능을 갖춘 자판기의 위생적 관리가 가능하도록 최소한의 규정으로 식품이 직접 접촉하는 부위의 재질 및 기본적인 위생관리가 가능하도록 하고, 조리에 사용되는 원료식품의 위생적 보관을 하도록 하려는 것임
- 한편 규제대안 2의 경우 식품자동조리·판매기의 조리시설에 대하여 현행 음식점 조리장과 같이 세척시설, 식품별 보관시설, 살균·소독시설 등을 갖추도록 할 경우 자동 영업자에게 과도한 규제에 해당되고 이용자의 편의성도 떨어질 것으로 판단됨
- 따라서 자동조리 기능을 갖춘 식품자동조리·판매기 내부의 식품과 직접 접촉하는 부위에 대하여 위생적 관리가 가능한 수준으로 시설 기준을 갖추고 준수사항을 규정하여 식품의 조리과정 중에 위생문제를 예방할 수 있는 최소한의 규제에 최적의 대안으로 판단됨

② 이해관계자 의견수렴

이해관계자명	일시 · 장소 · 방법	제시의견	조치결과

- 이해관계자의 의견수렴을 위하여 입법예고를 할 예정임

3. 규제목표

- 식품자동조리·판매기의 위생관리를 강화하여 안전한 식품 소비환경을 구축하고자 함
- 식품자동조리·판매기 내부의 식품과 직접 접촉하는 부분에 대한 시설 및 관리사항을 명확히 규정하여 식품의 조리과정에서 발생할 수 있는 위해를 예방하고자 함

II. 규제 의 적정성

1. 목적·수단 간 비례적 타당성

- 본 규제는 비대면 소비문화가 발달하면서 다양한 종류의 음식물을 자동으로 조리할 수 있는 기능을 갖춘 자판기가 지속적으로 개발·운영되고 있어 자동조리·판매기 내부의 식품과 직접 접촉하는 부위를 위생적으로 관리할 수 있도록 시설기준과 준수사항을 명확히 규정하고자 하는 것으로 안전한 식품소비환경을 조성하고 국민의 건강을 보호할 수 있는 중요한 정책 수단임
 - 현행 시설기준 및 준수사항의 관리규정은 음용온도, 정수기, 물탱크, 급수호스, 급수통 등 커피자판기와 같이 음료류를 자동으로 조리하는 자판기 중심으로 규정하고 있어 용수를 사용하지 않는 자동조리·판매기의 시설을 포괄적으로 규정하지 못하는 문제가 있음
- 따라서, 자동 조리기능을 갖춘 자판기에서 식품과 직접 접촉하는 부분은 소독·살균이 가능한 재질로서 세척, 관리 및 확인할 수 있는 구조와 보관시설을 갖추도록 시설기준을 마련하고, 식품과 직접 접촉하는 기계·기구 등이 노후화된 경우 교체하거나 매일 세척·소독 등을 하도록 준수사항에 규정함으로써 식품자동조리·판매기에서 조리되는 식품의 안전을 확보하고자 하는 것으로 필요 최소한의 규제임

2. 영향평가 필요성 등 고려사항

영향평가		
기술	경쟁	중기
해당없음	해당없음	해당없음

○ 영향평가

- 기술규제영향평가

- 해당사항은 없음

- 경쟁영향평가

- 해당사항은 없음

경쟁영향평가 점검항목	해당 여부
(A) 사업자의 수 또는 범위 제한	없음
(B) 사업자의 경쟁능력 제한	없음
(C) 사업자의 경쟁유인 감소	없음
(D) 소비자에게 제공되는 선택과 정보의 제한	없음

- 중기영향평가

- 규제대상 업종은 식품자동판매기영업은 중소기업(소기업)으로 분류됨

* 「중소기업기본법시행령」 제3조(중소기업의 범위)의 별표1에 따르면, “도매 및 소매업”은 평균매출액 1,000억원 이하인 경우 ‘중소기업’에 해당함.

- 규제 차등화 예비분석 결과표

① 규제 영역	품질안전																	
② 규제 방식	기준규제																	
③ 예비분석모델	예비분석표모델																	
	판단 근거	규제대상집단이 단일 업종 내에 있는 규제로 예비분석표를 이용하여 예비분석 실시																
④ 대상 업종	식품자동조리판매기영업																	
⑤ 예비분석내용	* 단일 업종에 대한 예비분석표 <table><tr><th rowspan="2"></th><th colspan="3">제조인허가</th></tr><tr><th>등록</th><th>기준설정</th><th>신고</th></tr><tr><td>업종 대분류: 도매 및 소매업</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr><tr><td>식품자동조리판매기영업</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr></table>				제조인허가			등록	기준설정	신고	업종 대분류: 도매 및 소매업	x	x	x	식품자동조리판매기영업	x	x	x
	제조인허가																	
	등록	기준설정	신고															
업종 대분류: 도매 및 소매업	x	x	x															
식품자동조리판매기영업	x	x	x															
⑥ 차등화적용 여부	규제 차등화 불필요																	

○ 기타 고려사항

- 고용친화적 규제설계

- 해당 없음

- 시장유인적 규제설계

- 해당 없음

- 일몰설정 여부

- 해당 없음

- 우선허용·사후규제 적용 여부

- 해당 없음

분류	적용여부	적용내용/미적용사유
포괄적 개념 정의		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
유연한 분류 체계		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
네거티브 리스트		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
사후 평가관리		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
규제 샌드박스		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용

3. 해외 및 유사입법사례

○ 해외사례

해당사항 없음

○ 타법사례

해당사항 없음

Ⅲ. 규제 의 실효성

1. 규제 의 순응도

○ 피규제자 준수 가능성

- 본 규제는 식품자동조리판매기 영업자가 해당 자판기에서 판매되거나 조리·판매되는 식품을 구입하는 소비자에게 안전한 식품 조리환경을 조성하고자 시설기준 및 준수사항에서 자판기 내부의 식품을 직접 접촉하는 부위의 관리기준을 명확히 규정하는 것으로 피규제자가 식품을 조리·판매하는 영업을 영위함에 있어 규제준수 부담은 없을 것으로 판단됨

2. 규제 의 집행가능성

○ 행정적 집행가능성

- 기존 「식품위생법 시행규칙」의 일부를 개정하는 것으로 별도의 조직, 인력 예산 등 규제사항에 대한 집행 시 추가적인 행정부담은 없을 것으로 판단됨

○ 재정적 집행가능성

- 정부기관에서 추가적으로 집행되는 예산은 없음

IV. 추진계획 및 종합결론

1. 추진 경과

- 「식품위생법 시행규칙」 개정(안) 입법예고 예정('23.9.)
- 개정(안)을 홈페이지에 공고하고, 소비자단체, 협회, 관련부처 및 유관기관 등에 개정(안) 송부하여 홍보 및 의견수렴 예정

2. 향후 평가계획

- 개정사항에 대한 지속적 영업자 홍보 교육 및 식품자동조리판매기 영업자에 대한 지도·점검 등 실시

3. 종합결론

- 최근 기술 발전으로 커피자판기 외 다양한 음식(솜사탕, 팝콘, 라면, 피자 등)을 자동으로 조리하는 기능을 갖춘 여러 종류의 자판기에서 음식물이 자동조리되어 판매되고 있음
 - 그러나 현행 식품자동판매기영업의 시설기준은 커피자판기를 중심으로 규정하고 있고 음료류가 아닌 음식물을 조리하는 경우 관련 자판기에 적용할 수 있는 시설규정은 없는 실정임
- 따라서 식품자동판매기영업의 영업범위에 자동 조리행위를 포함하여 식품자동조리·판매기영업으로 개정하고 식품자동조리·판매기의 시설 기준 및 준수사항을 자판기 내부의 식품이 직접 접촉하는 부위를 관리하도록 시설기준과 준수사항에 명확히 규정하는 개정안은 식품 자동조리판매기의 안전한 조리환경 조성을 위해 필요한 규제 강화로 판단됨

< 규제 개요 >

기본 정보	1.규제사무명	식품접객업 시설기준 및 행정처분 강화								
	2.규제조문	식품위생법 시행규칙 [별표 14], [별표 23]								
	3.위임법령	식품위생법 시행규칙 제36조, 제89조								
	4.유형	강화	5.입법예고	2023.09.01~2023.10.13						
규제의 필요성	6.추진배경 및 정부개입 필요성	○ 현행 식품접객업소의 시설기준은 영업을 영위하거나 이용객의 안전을 위해 갖춰야 하는 시설과 위생상 필요 또는 영업질서 유지를 위하여 금지하는 시설을 규정하고 있음 – 다만, 금지시설 이외 시설 설치에 대하여 제한하는 규정은 없음 ○ 최근 일부 음식점은 객실을 갖추고 객실 안에 침대, 욕실 등을 설치하거나 영업장 내 카지노의 포커와 유사한 홀덤 게임을 할 수 있는 시설을 갖춰 유사 도박행위를 조장하는 등 식품접객업소에서 범죄가 발생하거나 도박장과 같이 운영되는 등의 문제가 발생하고 있음 ○ 따라서 식품접객업 영업장에서 이용객들의 편의를 저해하지 않으면서 식품 취급 및 취식과 관련이 없는 시설로서 도박, 사행행위 및 성범죄 등 범죄와 관련된 행위를 조장하거나 발생할 우려가 있는 시설의 설치를 금지하도록 시설기준을 강화하여 건전한 영업질서를 유지하려는 것임								
	7.규제내용	○ 식품접객업 영업장 내 도박, 사행행위 또는 성범죄와 관련된 행위를 조장하는 시설의 설치 제한하고 위반시 행정 제재								
	8.피규제집단 및 이해관계자	○ 피규제자: 식품접객업 영업자 ○ 이해관계자: 소비자 <table><tr><th colspan="2">유 형</th><th>인원수 또는 규모</th></tr><tr><td>피규제자</td><td>식품접객업소</td><td>914,934개소</td></tr></table>			유 형		인원수 또는 규모	피규제자	식품접객업소	914,934개소
	유 형		인원수 또는 규모							
피규제자	식품접객업소	914,934개소								
9.규제목표	○ 식품접객업소의 시설기준을 강화하여 건전한 영업질서를 유지하고 안전한 식품 소비환경을 구축하고자 함									
규제의 적정성	10.영향평가 여부	기술영향평가	경쟁영향평가	중기영향평가						
		해당없음	해당없음	해당없음						

	11.비용편익 분석 (정성분석)	식품접객업소에서 식품의 조리·취급·취식 등과 관련이 없는 시설의 설치를 제한하는 것으로 영업자에게 발생하는 비용부담은 없으며, 안전한 식품 소비환경 구축으로 인한 사고예방 등 공익은 클 것으로 판단		
기타	12.규제일몰제	대분류	소분류	
		일몰설정에외기준	1. 국제조약 등에 따라 동일하게 적용 되어야 하는 규제	미해당
			2. 국가의 질서 유지 및 국민생명·안전과 직접 관련된 규제	미해당
			3. 사회통념상 보편적으로 통용되는 규범적 성격의 규제	미해당
		경제규제 여부기준	4. 국민과 기업의 경제활동에 대한 규제	미해당
			5. 경제활동에 직접영향을 주는 규제	미해당
		일몰설정 세부기준	6. 피규제자의 규제부담이 매우 큰 규제	미해당
			7. 한시적 목적을 위한 규제이거나 주기적인 검토가 필요한 규제	미해당
		일몰설정여부	일몰조문	연장여부
		미설정		
		일몰유형	일몰설정기간	일몰주기
	13. 우선허용·사후 규제 적용여부	해당없음		

〈조문 대비표〉

현행					개정안						
8. 식품접객업의 시설기준					8. 식품접객업의 시설기준						
가. 공통시설기준					가. 공통시설기준						
1) 영업장					1) 영업장						
<u><신설></u>					<u>사) 영업장은 도박, 사행행위 또는 성범죄와 관련된 행위를 조장하거나 발생할 우려가 있는 기구, 기계, 가구 등의 시설을 설치하여서는 아니 된다.</u>						
[별표 23] 행정처분 기준					[별표 23] 행정처분 기준						
II. 개별기준					II. 개별기준						
3. 식품접객업					3. 식품접객업						
위반사항		근거 법령	처분기준			위반사항		근거 법령	처분기준		
			1차	2차	3차				1차	2차	3차
1.~7. (생략)					1.~7. (생략)						
8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우		법 제71조 및 법 제75조				8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우		법 제71조 및 법 제75조			
라. 시설기준 위반사항으로						라. 시설기준 위반사항으로					
2) 생략						2) 현행과과 같음					
3) 생략						3) 현행과과 같음					
<u><신설></u>						4) <u>영업장에 도박, 사행행위 또는 성범죄와 관련된 행위를 조장하거나 발생할 우려가 있는 기구, 기계, 가구 등의 시설을 설치한 경우</u>			시설개수명령	영업정지1개월	영업정지2개월

II. 규제의 적정성

1. 목적·수단 간 비례적 타당성

○ 본 규제는 식품접객업소가 당초 허가받은 영업행위 범위에 부합하지 않는 카지노 포커와 유사한 홀덤 게임 등을 할 수 있는 시설을 갖추고 해당 영업장 이용객들에게 도박, 사행행위를 조장하거나 유도하는 등 범죄장소로 이용되는 사례가 발생되고 있어 식품접객업소에서 식품 조리·취식과 관련이 없으면서 범죄 발생 우려 시설의 설치를 제한하도록 시설기준을 강화하려는 것으로 건전한 영업질서를 유지하고 사건·사고로부터 국민의 생명과 안전을 보호할 수 있는 중요한 정책 수단임

- 유사사례를 보면 최근 음식점의 객실에 침대, 욕실 등을 설치하여 유사 숙박업 형태로 운영하여 청소년 탈선, 범죄 등 문제가 발생하여 일반음식점 객실 내 침대, 욕실 설치를 금지하도록 한바 있음

* 「식품위생법 시행규칙」 [별표 4] 8.나.1).가)

○ 또한, 식품접객업소는 주로 식사류, 주류 등 음식물을 주문하여 취식하는 영업으로 식품접객업소에서 식품의 조리·제공 등과 관련이 없으면서 도박, 사행행위, 성범죄는 발생 우려 시설의 설치를 제한하는 것이 일반적인 음식물을 조리·제공하는 영업자에게 미치는 규제부담이 거의 없고 오히려 건전한 영업질서 유지 및 영업장의 위생관리가 강화될 수 있는 점을 고려할 때 필요한 최소한의 규제임

2. 영향평가 필요성 등 고려사항

영향평가		
기술	경쟁	중기
해당없음	해당없음	해당없음

○ 영향평가

- 기술규제영향평가

- 해당사항은 없음

- 경쟁영향평가

- 해당사항은 없음

경쟁영향평가 점검항목	해당 여부
(A) 사업자의 수 또는 범위 제한	없음
(B) 사업자의 경쟁능력 제한	없음
(C) 사업자의 경쟁유인 감소	없음
(D) 소비자에게 제공되는 선택과 정보의 제한	없음

- 중기영향평가

- 규제대상 업종은 일반음식점으로 중소기업(소기업)으로 분류됨
 - * 「중소기업기본법시행령」 제3조(중소기업의 범위)의 별표1에 따르면, “숙박 및 음식점업”은 평균매출액 400억원 이하인 경우 ‘중소기업’에 해당함.

- 규제 차등화 예비분석 결과표

① 규제 영역	품질안전																	
② 규제 방식	기준규제																	
③ 예비분석모델	예비분석표모델																	
판단 근거	규제대상집단이 단일 업종 내에 있는 규제로 예비분석표를 이용하여 예비분석 실시																	
④ 대상 업종	식품접객업소																	
⑤ 예비분석내용	* 단일 업종에 대한 예비분석표 <table><tr><th rowspan="2"></th><th colspan="3">제조인허가</th></tr><tr><th>등록</th><th>기준설정</th><th>신고</th></tr><tr><td>업종 대분류: 숙박 및 음식점</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr><tr><td>음식점 및 주점업</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr></table>				제조인허가			등록	기준설정	신고	업종 대분류: 숙박 및 음식점	x	x	x	음식점 및 주점업	x	x	x
	제조인허가																	
	등록	기준설정	신고															
업종 대분류: 숙박 및 음식점	x	x	x															
음식점 및 주점업	x	x	x															
⑥ 차등화적용 여부	규제 차등화 불필요																	

○ 기타 고려사항

- 고용친화적 규제설계

- 해당 없음

- 시장유인적 규제설계

- 해당 없음

- 일몰설정 여부

- 해당 없음

- 우선허용·사후규제 적용 여부

- 해당 없음

분류	적용여부	적용내용/미적용사유
포괄적 개념 정의		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
유연한 분류 체계		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
네거티브 리스트		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
사후 평가관리		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용
규제 샌드박스		신기술을 활용한 새로운 서비스 또는 제품관련 규제가 아니므로 미적용

3. 해외 및 유사입법사례

○ 해외사례

해당사항 없음

○ 타법사례

- 「공중위생관리법 시행규칙」 [별표 1] 공중위생영업의 종류별 시설 및 설비기준에 따라 이용업의 경우, 영업소 안에는 별실 그 밖에 이와 유사한 시설을 설치하여서는 아니되도록 규정되어 있음

〈 공중위생관리법 시행규칙〉

[별표 1] 공중위생영업의 종류별 시설 및 설비 기준(제2조 관련)

1. 3. 이용업

가. 이용기구는 소독을 한 기구와 소독을 하지 아니한 기구를 구분하여 보관할 수 있는 용기를 비치하여야 한다.

나. 소독기·자외선살균기 등 이용기구를 소독하는 장비를 갖추어야 한다.

다. 영업소 안에는 별실 그 밖에 이와 유사한 시설을 설치하여서는 아니된다.

Ⅲ. 규제의 실효성

1. 규제의 순응도

○ 피규제자 준수 가능성

- 본 규제는 식품접객업 영업자가 식품의 조리·제공·취식과 관련이 없으면서 도박, 사행행위, 성범죄와 관련된 행위를 조장하거나 발생할 우려가 있는 기구, 기계, 가구 등의 시설 설치를 제한하는 것으로 피규제자가 식품을 조리·판매하는 영업을 영위함에 있어 규제준수 부담은 없을 것으로 판단됨

2. 규제의 집행가능성

○ 행정적 집행가능성

- 기존 「식품위생법 시행규칙」의 일부를 개정하는 것으로 별도의 조직, 인력 예산 등 규제사항에 대한 집행 시 추가적인 행정부담은 없을 것으로 판단됨

○ 재정적 집행가능성

- 정부기관에서 추가적으로 집행되는 예산은 없음

IV. 추진계획 및 종합결론

1. 추진 경과

- 「식품위생법 시행규칙」 개정(안) 입법예고 예정('23.8.)
- 개정(안)을 홈페이지에 공고하고, 소비자단체, 협회, 관련부처 및 유관기관 등에 개정(안) 송부하여 홍보 및 의견수렴 예정

2. 향후 평가계획

- 개정사항에 대한 지속적 영업자 홍보 교육 및 식품접객업소에 대한 지도·점검 등 실시

3. 종합결론

- 최근 식품접객업소 영업장 내 객실을 갖추고 객실 안에 침대, 욕실 등을 설치하거나 영업장 내 카지노의 포커와 유사한 홀덤 게임을 할 수 있는 시설을 갖추 유사 도박행위를 조장하는 등의 범죄가 사고가 발생하고 있음
- 따라서 식품접객업소에서 음식 취식과 관련이 없는 도박 시설 등의 시설 설치를 제한하도록 규정하는 개정안은 식품접객업소의 안전한 환경 조성을 위해 필요한 규제 강화로 판단됨