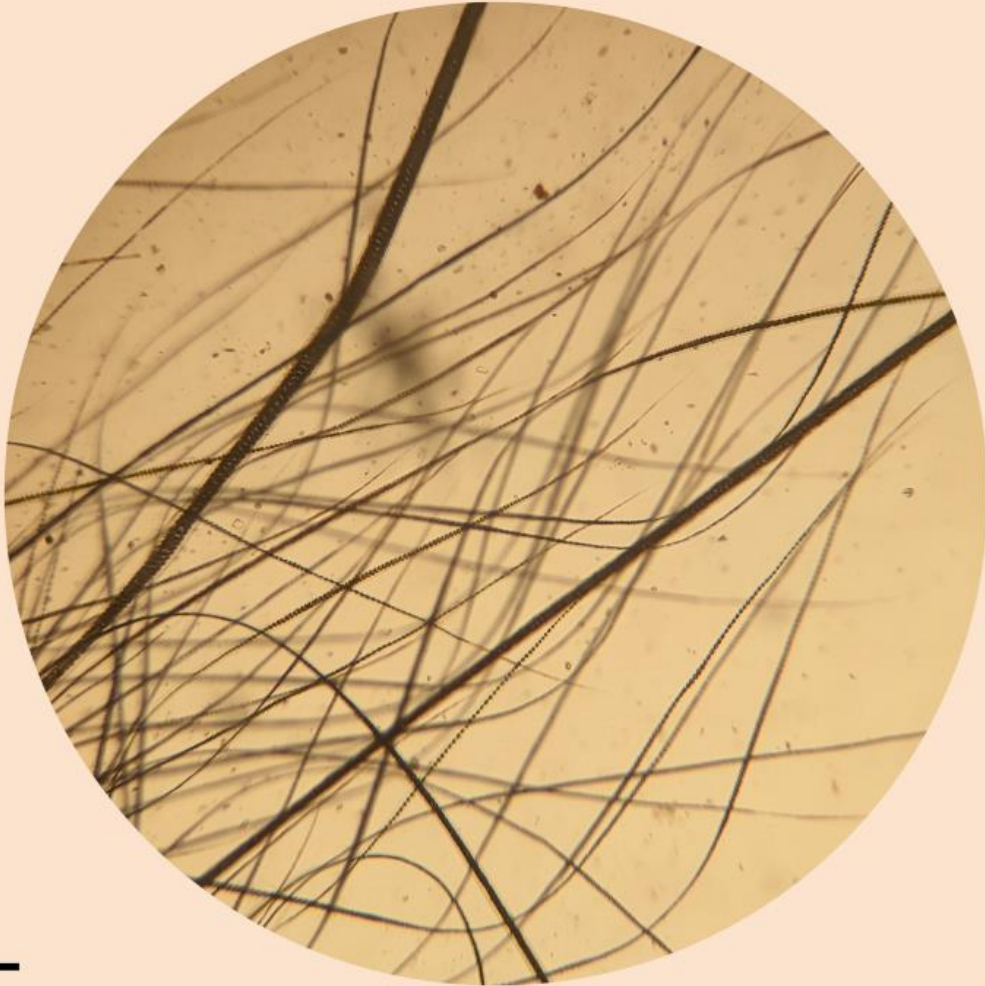


---

# 이물 혼입방지 가이드라인

이물유형



## 05 머리카락





- 
- 01 **이물의 정의**
  - 02 **이물 발생 현황**
  - 03 **식품제조 · 가공업 이물 혼입 관리방안**
  - 04 **식품접객업 이물 혼입 관리방안**
  - 05 **부록**

01



---

# 이물의 정의

### 이물의 정의

#### ● 이물의 정의

- '이물'이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등이 있으며, 광물성으로 흙, 모래, 유리, 금속, 도자기 파편 등이 있음
- 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니 됨
  - (1) 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물
  - (2) 오염된 비위생적인 이물
  - (3) 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외
- 금속성 이물로서 쇳가루는 「식품의 기준 및 규격 고시」 제8. 1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 됨

[출처: 식품의약품안전처, 식품의 기준 및 규격 고시(제2024-기호, 2024.11.14)]

#### ● 보고 대상 이물의 범위

- 육안으로 식별 가능하며, 식품등과 직접 접촉하고 있는 이물

섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물

- 3 밀리미터(mm) 이상 크기의  
유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질

섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물

- 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물  
- 파리, 바퀴벌레 등 곤충류  
- 기생충 및 그 알\*

\* 축·수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외

인체의 건강을 해칠 우려가 있거나  
섭취하기에 부적합한 이물

- 컨베이어벨트 등 고무류  
- 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류  
- 돌, 모래 등 토사류  
- 그 외 식품의약품안전처장이 인정하는 이물

[출처: 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식품의약품안전처 고시 제2022-25호, 2023.1.1 시행)]

# 02



---

## 이물 발생 현황

### 1) 가공식품 내 이물 보고 및 신고 현황

#### ● 연도별 이물 보고 및 신고 현황

- 가공식품 내 이물 혼입 신고 건은 2019년 이후로 매년 4,000건 이상 접수
- 매년 소비자 신고 건수가 영업자 보고 건수의 2배 이상 차지

#### [연도별 현황]

구분	계 (건수)	영업자 보고	소비자 신고
2019	3,898	1,220(31.3%)	2,678(68.7%)
2020	4,044	958(23.7%)	3,086(76.3%)
2021	4,121	945(22.9%)	3,176(77.1%)
2022	4,302	926(21.5%)	3,376(78.5%)
2023	4,143	926(22.4%)	3,217(77.6%)

[2023.12.31. 기준, 단위:건(%), 출처: 2024년 식품의약품안전 백서]

#### ● 이물유형별 이물 보고 및 신고 현황

- 2019-2023년 간 곤충(21.9%) > 곰팡이(16.2%) > 플라스틱(9.4%) > 금속(8.8%) 순으로 신고

#### [이물유형별 현황]

구분	계	벌레	곰팡이	금속	플라스틱	유리	기타
2019	3,898	990 (25.4%)	524 (13.4%)	387 (9.9%)	326 (8.4%)	47 (1.2%)	1,624 (41.7%)
2020	4,044	894 (22.1%)	767 (19.0%)	366 (9.1%)	361 (8.9%)	60 (1.5%)	1,596 (39.5%)
2021	4,121	885 (21.5%)	654 (15.9%)	313 (7.6%)	372 (9.0%)	54 (1.3%)	1,843 (44.7%)
2022	4,302	878 (20.4%)	737 (17.1%)	369 (8.6%)	416 (9.7%)	40 (0.9%)	1,862 (43.3%)
2023	4,143	842 (20.3%)	634 (15.3%)	368 (8.9%)	444 (10.7%)	53 (1.3%)	1,801 (43.5%)
계	20,508	4,489 (21.9%)	3,316 (16.2%)	1,803 (8.8%)	1,919 (9.4%)	254 (1.2%)	6,866 (33.5%)

[2023.12.31. 기준, 단위:건(%), 출처: 2024년 식품의약품안전 백서]

### 1) 가공식품 내 이물 보고 및 신고 현황

#### ● 연도별 이물 조사결과

- 2019-2023년 간 조사 및 판정이 완료된 건을 대상으로 확인한 결과,  
제조단계 미혼입(20.7%) > 제조단계 혼입(12.5%) > 오인신고(10.4%) > 유통단계 혼입(0.3%) 순

#### [연도별 이물 조사결과]

구분	총 신고 건수	조사결과						
		제조단계 혼입	제조단계 미혼입	유통단계 혼입	오인신고	판정불가	조사불가	미결
2019	3,898	470	1,058	10	384	1,178	798	-
2020	4,044	552	800	7	362	1,284	1,039	-
2021	4,121	518	885	12	432	1,188	1,086	-
2022	4,302	540	805	10	468	1,332	1,147	-
2023	4,143	478	701	16	482	1,415	1,036	15
계	20,508	2,558 (12.5%)	4,249 (20.7%)	55 (0.3%)	2,128 (10.4%)	6,397 (31.2%)	5,106 (24.9%)	15 (0.1%)

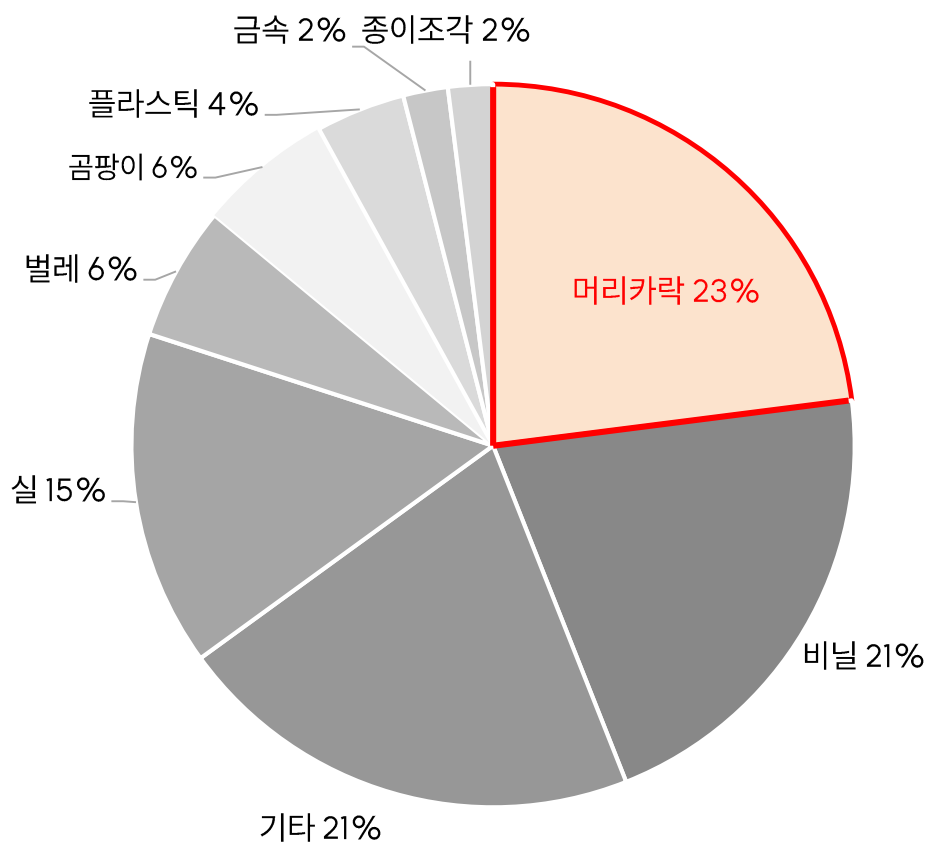
조사불가: 소비자의 조사거부, 이물 훼손, 폐기 등으로 이물 혼입 원인조사 불가

[2023.12.31. 기준, 단위:건(%), 출처: 2024년 식품의약품안전 백서]

### 2) 현장 컨설팅 참여업체 설문조사 결과

- 2024년 「영업자 식품안전관리 지원사업」 현장 컨설팅 참여업체 온라인 설문조사 결과

- 현장 컨설팅 참여업체에서 주로 발행하는 이물에 대해 조사결과,  
머리카락이 23 % > 비닐 21 % > 기타 21 % > 실 15 % > 벌레 6 % 순으로  
머리카락이 가장 높은 비율을 차지



\*기타: 설비코팅재, 탄화물, 원재료 섬유질, 심지 등

### 3) 머리카락 관리 주의사항

- 작업자 머리카락 혼입 예방관리

- 머리카락은 위해 정도가 낮으나 소비자의 불쾌감과 혐오감을 유발하고 가장 빈번하게 발생하는 이물
- 일반 성인의 모발은 약 10만 가닥이고, 정상적으로 하루 평균 50개에서 70개 정도 탈락
- 따라서 식품공장에서는 작업자의 수 곱하기 10만 가닥의 모발을 관리해야 함

일반 성인 모발  
약 10만 가닥

1일,  
50~70개 탈락



03



---

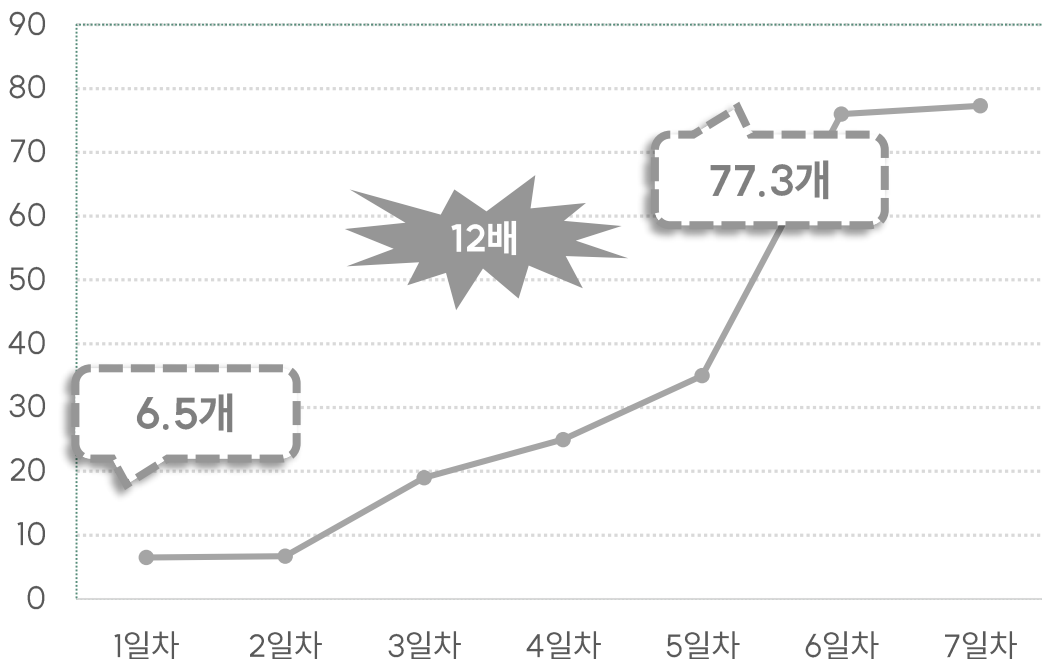
**식품제조·가공업  
이물 혼입 관리방안**

## 1) 개인 위생관리

### ● 출근 전 위생관리

- 일본 식품공장에서 근무하는 작업자들을 대상으로 위생모의 착용 등과 같은 마찰에 의해 머리카락이 빠지는 개수를 실험한 결과 머리를 7일간 감지 않았을 때 머리카락이 빠진 수는 77가닥으로, 매일 머리 감았을 때의 6.5개보다 12배 이상 빠지는 것을 확인
- 이는 머리를 감을 때 자연스럽게 머리카락이 빠지기 때문에 마찰에 의해 빠지는 머리카락의 수를 줄이기 위해서는 가능하면 매일 머리를 감는 것이 바람직
- 출근 전 머리를 감는 것이 가장 좋으며, 샤워기 수압만으로는 오염이나 빠진 머리카락을 제거하기에는 불충분하므로 두피를 손가락으로 문지르면서 머리를 감아야 하며 빗질을 하여 빠질 수 있는 머리카락을 미리 제거하는 방법도 있음
- 머리카락 탈락을 줄이려면 모발을 만지지 않는 것이 중요하므로 위생모를 바르게 쓰는 것이 효과적

### [마찰에 의한 머리카락 빠짐]



[출처: 월간식품공장장(일본) 20년 4월호]

## 1) 개인 위생관리

### ● 탈의실 위생관리

- 위생복은 개인복과 구분하여 보관
- 위생복 보관 시 옷걸이 등을 이용하여 청결하게 보관(바닥면에 보관 시 머리카락/먼지 등 오염 발생)
- 위생복으로 탈의 후 접착롤러를 이용하여 머리카락 제거
- 머리카락이 외부로 노출되지 않도록 위생모 착용
- 탈의실에서 누워서 쉬는 방식 금지, 로봇청소기 운영
- 탈의실 청소상태 주기적 점검

\* 부록(41 페이지) : 탈의실 청소 점검 기록서

### ● 2024년 「영업자 식품안전관리 지원사업」 현장 컨설팅 사례

관리미흡 사례



위생복과 일반복 보관 위치가 바뀌어 있고,  
위생복이 개인복 및 개인물품과 함께 보관됨

우수 사례



위생복(위)과 일반복(아래)을 구분하여  
보관하고 탈의함 내 · 외부 청결히 관리

## 1) 개인 위생관리

- 2024년 「영업자 식품안전관리 지원사업」 현장 컨설팅 사례

관리미흡 사례



위생복을 보관함 바닥에 보관

우수 사례



위생복 보관함 내부가 청결한 상태이며  
옷걸이를 이용하여 위생복을 보관

관리미흡 사례



탈의실에서 위생복 착용상태로 누워서 휴식

우수 사례



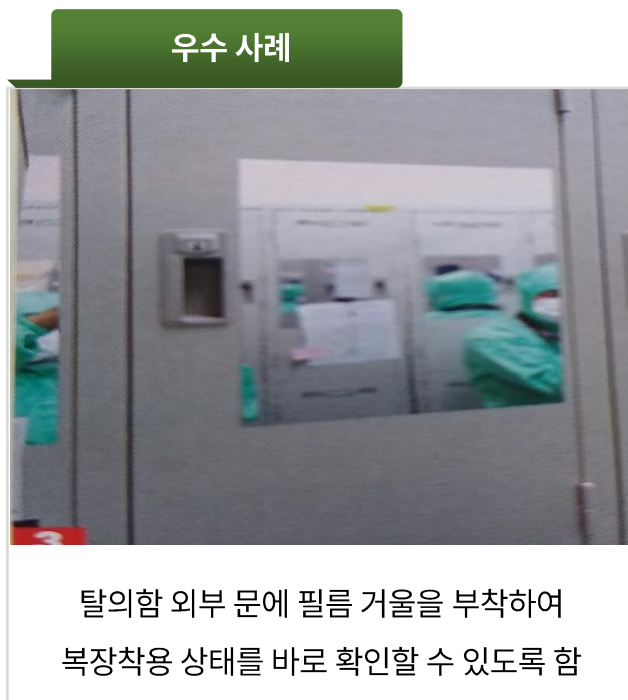
탈의실 내 로봇청소기 운영

## 1) 개인 위생관리

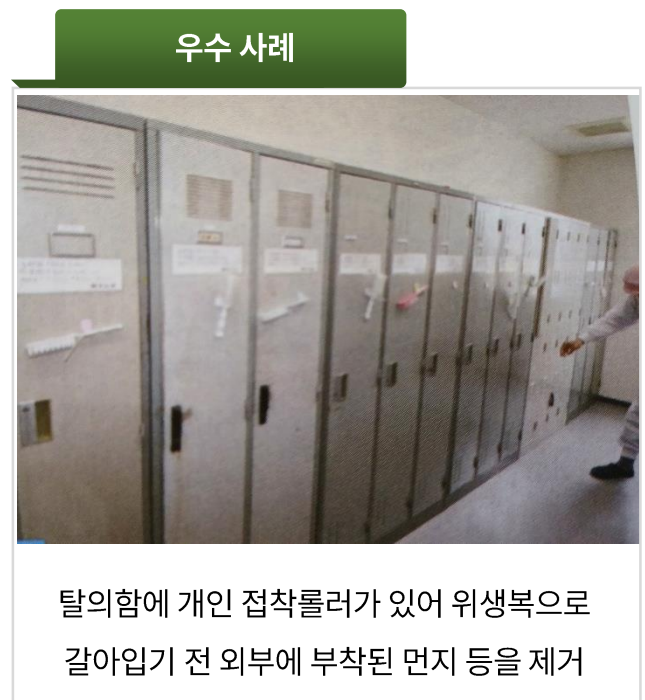
- 국내 식품제조 · 가공업소 사례



- 해외 식품제조 · 가공업소 사례



[출처] 월간식품공장장 23년 4월호\_요츠바유업(주)



[출처] 월간식품공장장 23년 3월호\_슈마루이 와사비 제조공장

### 1) 개인 위생관리

#### ● 위생전실 위생관리

- 위생전실 벽면에 전신거울을 부착하여 작업자가 작업장 출입 전 스스로 위생복장 착용상태를 점검할 수 있도록 관리
- 접착롤러를 사용하여 위생모, 어깨, 겨드랑이, 등, 종아리 등의 머리카락 제거
- 에어샤워 등의 위생설비를 이용하여 작업장 출입 전 머리카락 제거
- 에어샤워 출입구쪽에 제전로프를 설치하여 머리카락 제거효과 향상

\* 부록(42 페이지) : 접착롤러 사용 점검일지

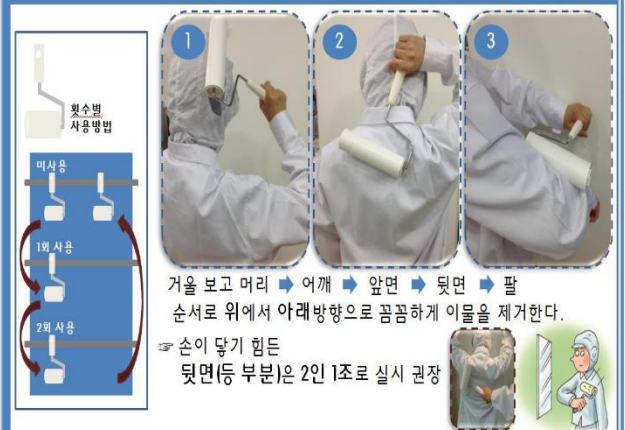
#### 우수 사례



위생전실에 전신거울을 설치하여  
작업자 스스로 위생복 및 위생모 착용상태 점검

#### 우수 사례

#### 이물제거도구(접착식 롤러) 사용방법



접착롤러 사용방법 게시물 부착 및 작업자 교육

## 1) 개인 위생관리

- 2024년 「영업자 식품안전관리 지원사업」 현장 컨설팅 사례

관리미흡 사례



현장 작업자 인원수 대비 접착롤러  
수량 부족

우수 사례



접착롤러를 추가 비치하여 관리  
(작업자 3인당 1개 이상 비치)

우수 사례



위생전실에서 2인 1조로 머리카락 제거 실시

우수 사례



작업 중 품질 담당 직원이 머리카락  
2차 점검 실시

## 1) 개인 위생관리

- 2024년 「영업자 식품안전관리 지원사업」 현장 컨설팅 사례

### 우수 사례



위생전실 내 위생복 등 부분의 머리카락 제거를 위한 접착매트 설치 및 사용

## 1) 개인 위생관리

- 국내 · 외 식품제조 · 가공업소 사례

우수 사례



내부 위생모를 밴드형으로 변경하여  
머리카락 이탈 방지

우수 사례



위생전실에 CCTV를 설치하여  
작업자 경각심 유도

우수 사례



제전로프를 설치하여 위생복에 붙은  
머리카락 제거

우수 사례



위생전실 바닥에 접착매트를 설치하여  
위생화 바닥면의 머리카락 제거

## 1) 개인 위생관리

- 국내 · 외 식품제조 · 가공업소 사례

우수 사례



작업자별로 사용한 접착롤러를 보관하여  
출입절차 준수여수 확인

우수 사례



타이머를 설치하여 접착롤러 사용시간 관리

우수 사례



출입 전 눈썹 접착테이프를 사용하여  
탈락 가능한 눈썹 제거

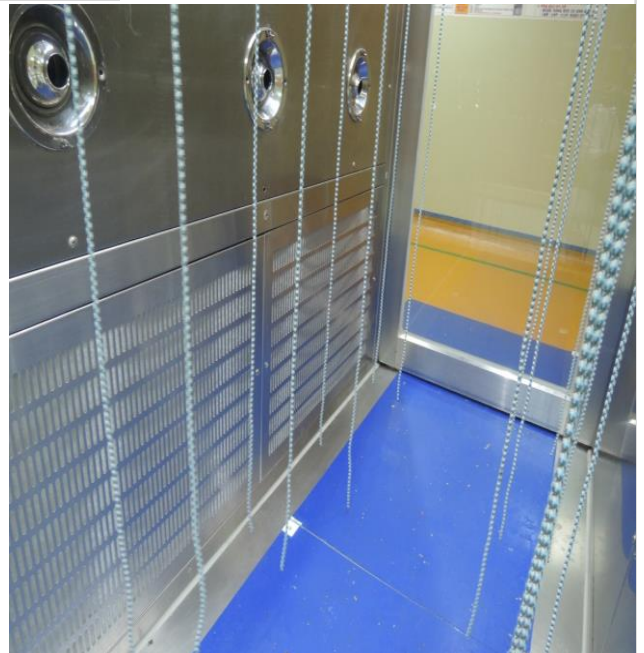
### 1) 개인 위생관리

#### ● 제전로프 효과성 검증 사례

- 에어샤워기 내부에 제전로프를 설치하여 머리카락 제거에 대한 효과성 실험 결과, 제전로프를 설치하지 않았을 때보다 제거율이 약 40% 이상 향상 되었음

구분	방법	머리카락 수		비산/제거율(%)
		설치 전	설치 후	
1차	5개의 머리카락을 위생복에 임의 부착한 상태로 에어샤워기	평균 2.7 개 (2, 3, 3)	평균 0.3 개 (0, 1, 0)	설치 전 46.7% 설치 후 93.3 %
2차	통과 후 머리카락 개수 확인 (3반복)	평균 2.3 개 (2, 2, 3)	평균 0.3 개 (1, 0, 0)	설치 전 53.3 % 설치 후 93.3 %

➡ 제전로프 효과성 검증 실험 시 제전로프 설치 사진





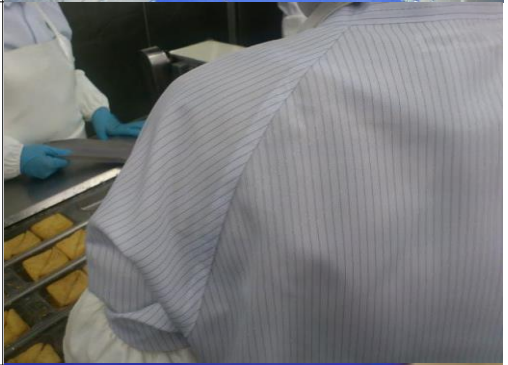

## 1) 개인 위생관리

### ● 머리카락 제어 장치의 종류와 특성

제어장비	적용범위	세부내용	사진
접착롤러	위생전실, 작업장 등	접착력을 이용하여 머리카락, 보풀, 먼지 등 제거	
머리카락 흡입기	위생전실	접착롤러 대신 진공흡입 방식으로 작업자의 위생복에 붙은 머리카락, 먼지 및 이물질을 수십초 내에 흡입하여 내장된 집진봉투에 보관 처리	
에어샤워기	위생전실	사람이나 유입물의 표면에 부착한 먼지 등의 입자를 HEPA필터로 청정화 된 고속제트에어(25m/sec 이상)로 분사하여 입실 전 제거	

## 1) 개인 위생관리

### ● 머리카락 제어 장치의 종류와 특성

제어장비	적용범위	세부내용	사진
접착매트	위생전실, 에어샤워기 내 · 외부	위생전실, 에어샤워기 내 · 외부에 접착매트를 부착하여 비산된 이물 제어	
제전로프	에어샤워기 통과 전	에어샤워기 출입구쪽이나 내부에 제전로프를 설치하여 작업복의 정전기를 감소시켜 머리카락 탈착 효과 증대	
방진복	작업복	정전기 방지용 제전사를 넣은 방진복을 착용	
로봇 청소기	탈의실	탈의실에 로봇청소기를 상시 가동하여 실시간으로 발생된 머리카락 제거	

## 2) 제조공정 위생관리

### ● 원료 유래 머리카락 이물 제어

- 원료 입고 시마다 육안 검사를 통해 머리카락 등 이물 혼입 여부 확인  
(주원료나 분말 원료는 분체를 이용하여 머리카락 혼입 여부 검사)
- 원료 형태별 적절한 이물제어장치를 설치하여 운영
- 원료 사용 중 혼입된 이물이 확인된 경우, 해당 협력업체에 원인분석 및 재발방지대책 요구
- 협력업체 위생 관리를 위한 관리기준 수립 및 정기적 위생평가 실시

\* 부록(43 페이지) : 원료 입고검사일지

\* 부록(44 페이지) : 협력업체 위생점검 체크리스트

### ● 머리카락 제어 장치의 종류와 특성

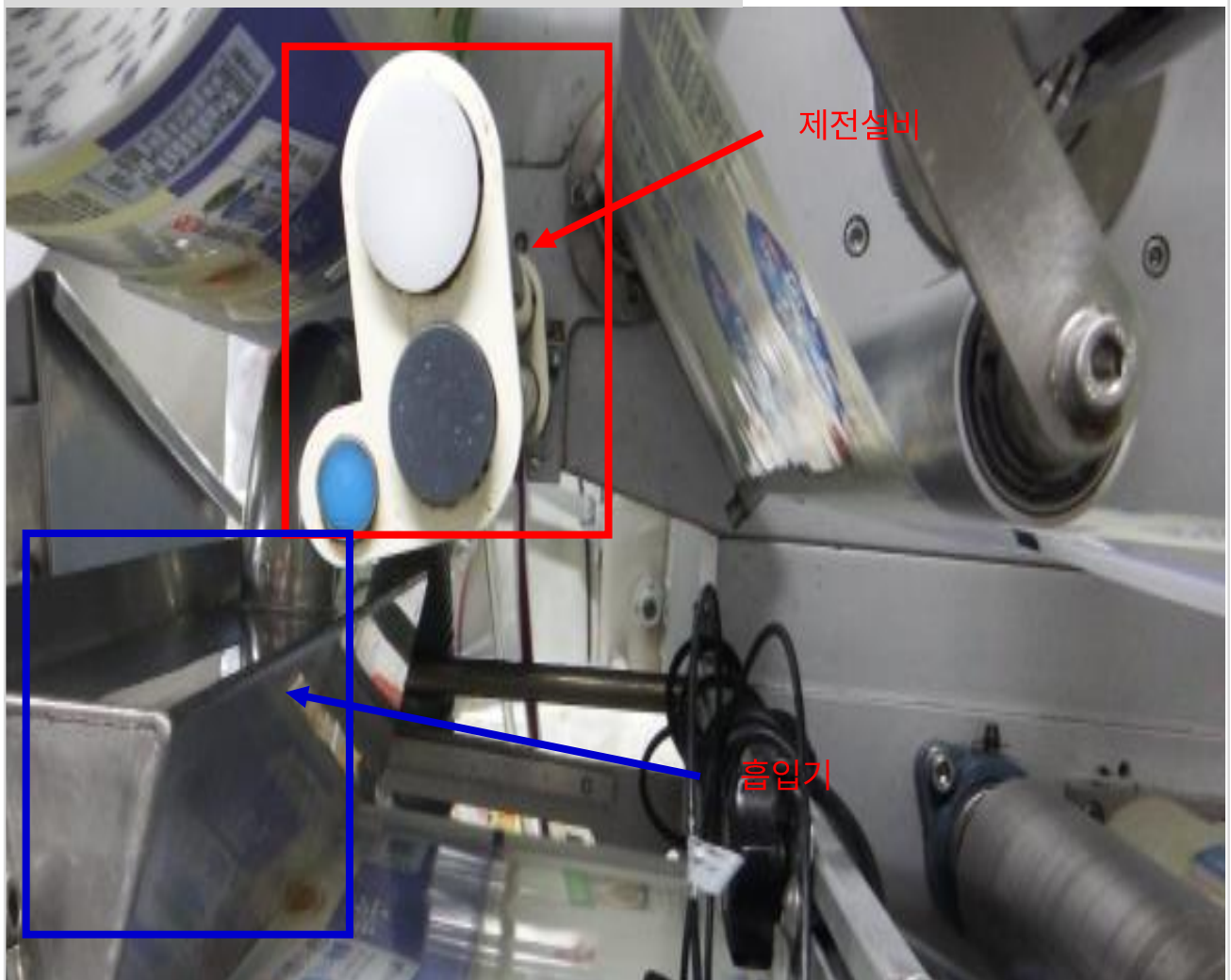
제어장비	적용범위	형태	주요발생이물	세부내용
원재료	밀가루	분말	머리카락, 비닐, 종이, 실	진동여과체 이용
	설탕	결정	머리카락, 비닐, 종이, 실	여과망 이용
	소금	결정	머리카락, 비닐, 종이, 실	여과망 이용
	쇼트닝	반유동체	플라스틱, 머리카락, 비닐	여과망 이용
	식용유	액상	머리카락, 금속조각	여과망 이용
	채소류	고상	머리카락, 흙, 돌, 모래	육안선별, 세척조, 벨크로 등
포장재	비닐류	-	머리카락, 비닐조각	육안 선별, 제전기
	플라스틱 용기	-	머리카락, 플라스틱 조각	제전기, suction 장치
	유리 용기류	-	머리카락, 유리조각	용수 세척

## 2) 제조공정 위생관리

### ● 포장 중 머리카락 혼입 제어를 위한 제어장치

- 롤필름과 같은 연포장재는 포장재 제조나 사용 시 정전기가 발생하여 머리카락이 혼입될 우려가 높으므로 이를 제어하기 위한 장치 설치 및 운영 권장
- 포장재 사용 시 발생할 수 있는 정전기를 제거하고 부착된 머리카락 등의 이물을 흡입하여 제거할 수 있는 장치를 식품 제조 · 가공 시 운영

↳ 내포장기에 머리카락 제어장치 설치 사례



### 3) 머리카락 제품 혼입 시 검사방법

● 머리카락 제품 혼입 시 검사방법

이물 유형	예비 실험	정밀 분석
머리카락	사진촬영 외관검사 연소실험 Catalase Test	유전자 분석 (DNA)
시험법 해설	<p>1. Catalase Test</p> <p>- 제조 공정 중 열처리 단계가 있는 경우 이물 혼입 단계를 추정할 수 있는 시험법으로 열처리 되지 않은 시료는 카탈라제 효소와 과산화수소가 반응하여 기포가 발생한다. 기포가 발생하면 열처리 단계 이전에, 기포가 발생하지 않으면 열처리 단계 이후에 혼입 된 것으로 판단할 수 있다.</p> <p>2. 연소시험</p> <p>- 형태, 냄새 등의 특성 확인</p> <p>3. 유전자 분석</p> <p>- 머리카락 DNA를 추출하여 PCR 분석을 통해 작업자 중 누구의 머리카락인지 확인하는 방법</p>	

# 04



---

## **식품접객업 이물 혼입 관리방안**

### 1) 식품접객업에서의 이물 혼입 경로

#### ● 식자재를 통한 유입

- 농수산물 등 원재료에서 흙, 벌레, 낚시줄, 머리카락 등이 혼입
- 이물이 혼입된 가공식품을 사용함으로써 혼입(수입 식품 포함)
- 식자재 운반 도구(팔레트, 종이상자, 비닐 등) 등이 파손되면서 혼입

#### ● 종사자에 의한 유입

- 이물 발생 가능성이 있는 액세서리, 인조 속눈썹 등 착용
- 위생모, 위생복등 착용 준수 미흡
- 위생복 등의 보관 관리 미흡
- 개인 위생 관리 업무 소홀 (손톱 길이 관리 등)

#### ● 조리 환경에 따른 유입

- 방충망 설치 미흡 및 파손에 의한 해충 등의 혼입
- 기물, 기구의 세척 및 청결 관리 미흡으로 인한 혼입
- 주방 환경 청소 상태 및 정리정돈 상태
- 게시판 등 주방 조리 환경 구성에 따른 영향

#### ● 조리 과정 준수 미흡에 따른 유입

- 식재료 냉각, 보관 온도 준수 미흡에 따른 곰팡이 등 발생
- 식재료 보관 시 밀폐 관리 미흡으로 인한 이물 혼입 발생
- 원재료의 전처리 미흡

### 2) 식품접객업에서 머리카락 이물 혼입 경로

#### ● 식품접객업에서의 이물 혼입 경로

- 입고된 식재료 내에 혼재되어 입고
- 식재료 운반 도구(비닐, 상자 등)에서 머리카락 이물이 붙어 혼입
- 식자재를 납품하는 납품업자(배송기사)의 개인위생관리 미흡으로 인한 혼입
- 식자재를 취급하는 종사자의 개인위생 관리 미흡으로 인한 혼입
- 식품 및 메뉴 보관 시 밀폐 관리 미흡에 따른 혼입
- 조리장 청결 및 정리정돈 미흡에 따른 혼입



식품 자체 내 머리카락 혼입



납품업자(배송기사) 개인위생 관리 미흡



조리 종사자 개인 위생 관리 미흡



뷔페 등을 이용하는 고객에 의한 혼입

### 3) 식품접객업에서 개인 위생관리의 중요성

- 개인 위생 관리의 중요성

- TV매체에서 종종 보여지는 식품을 취급하는 사람들의 위생모를 착용하는 모습이 올바르지 않아 위생모의 올바른 착용에 대한 주의가 필요
- 머리카락 이물은 개인 위생을 통해 개선될 수 있는 이물로 종사자 스스로 잘 준수할 수 있도록 인식 개선 및 교육 필요



올바르지 못한 위생모 착용



위생모 미착용



김밥 내 머리카락 혼입



햄버거 내 머리카락 혼입

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 올바른 손세척이란?

- 단순히 흐르는 물에 세제를 사용하여 실시하는 손 세척이 아닌, 세균을 씻어내고 소독까지 하는 일련의 과정들을 올바른 손세척이라 함
- 식재료를 취급하기 전에 반드시 올바른 손 세척 실시
- 주방에서 조리를 하는 모든 종사자가 손 세척을 실시하여야 하며, 반찬을 옮기는 등 단순 서빙을 하는 종업원의 경우에도 손세척 필요
- 식재료를 취급하는 작업 외에도 쓰레기를 버리는 작업이나, 핸드폰을 사용한 경우, 머리카락이나 얼굴을 만진 경우, 더러운 곳을 청소한 경우 등에도 모든 작업 후에 올바른 손세척을 하여 교차오염을 예방

#### ● 손 세척이 필요한 경우

- 조리를 시작하기 전
- 쓰레기를 취급한 후
- 재채기 등을 한 후
- 화학제품(세척제, 소독제) 등을 취급한 후
- 화장실은 이용한 후
- 핸드폰을 사용한 후
- 머리, 얼굴 등을 만진 후



[이미지출처 : 세스코 공식블로그]

## 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

### ● 올바른 손세척 방법

- 미온수로 손과 팔꿈치까지 적신다
- 항균력 있는 세척제를 이용한다
- 각지를 끼고 손가락 마디 사이를 문지르고, 엄지손가락을 문지른다
- 흐르는 물에 충분히 손을 행구어 내고 페이퍼 타올(마른 수건)으로 물기를 제거한다
- 손 소독제를 사용하여 손을 소독한다
- 손 소독제가 흡수되면 위생장갑(라텍스, 고무장갑 포함)을 착용한다



[이미지출처 : 세스코 공식블로그]

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 올바른 위생복 착용

- 매장 내 식품을 취급하는 종사자들은 위생기준에 준한 위생복 착용
- 위생복은 항상 청결 상태를 유지하여야 하며 노후 및 훼손 되었을 경우 수선 또는 폐기를 하여 이물 혼입 예방
- 시계, 반지, 목걸이, 팔찌, 반지 등 액세서리 착용 및 과도한 화장(속눈썹 등), 손톱(네일 아트 등)은 하지 않도록 함
- 주방 내 개인물품(휴대폰, 라이터, 담배, 화장품, 위생용품 등)의 반입을 최대한 제한하고, 반드시 반입을 하여야 하는 경우에는 방치되거나 식자재와 혼재되지 않도록 지정 장소를 마련하여 보관

#### ● 위생복 착용의 올바르지 못한 예시



귀걸이, 피어싱 등 착용 금지



시계, 반지 착용 금지



과도한 네일 아트 금지



조리복 내 브로치 착용 금지

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 조리복 및 개인 물품 보관

- 외출복과 조리복, 외출화와 안전화는 구역을 구분해서 착용하고, 보관 시에도 구분해서 보관할 수 있도록 보관 장소 마련
- 조리복 및 앞치마, 위생모가 주방 내 방치되지 않도록 지정 장소 마련
- 위생장갑 및 라텍스 장갑은 1회용으로 재사용 금지
- 개인물품 보관 장소의 지정 및 주변 청결 상태 유지
- 위생모 착용 후 위생복에 붙은 머리카락 등 접착롤러를 사용 하여 정리
- 올바른 손세척 실시

#### ● 조리복 및 개인 물품 보관 올바른 예시



조리복 구분 보관



접착롤러 사용



라텍스 장갑 착용



올바른 손 세척

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 식자재 보관 기준

- 식자재 및 포장용기를 보관할 때에는 반드시 밀폐하여 관리
- 식재료를 보관하는 장소는 화학제품(주방세제, 락스 등)이나 소모품(조리도구 등)과 분리되는 장소에 보관
- 식자재 및 포장용기를 보관하는 장소는 청결 유지

#### ● 식재료 보관 기준에 올바르지 못한 예시



조리 식재료 밀폐 관리 미흡



배달 음식 바닥 방치



식자재 밀폐 관리 미흡



식자재 바닥 보관

## 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

- 부적절한 조리도구 변경 사용

- 식품에 혼입되었을 때 머리카락으로 오인할 수 있는 식품용 브러시는 노후가 되어 모가 빠져나오는 경우 즉시 폐기하여야 하며, 필요에 따라 구비 시에는 실리콘 재질 등으로 변경하여 사용 권장

- 조리 도구로 사용되는 브러쉬의 예시



김밥용



제과·제빵용

- 실리콘 브러쉬의 사용 예시



김밥용



제과·제빵용

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 올바른 검수 수행

- 입고된 식재료의 올바른 상태를 검수하기 위해서는 검수구역의 밝기를 높여 육안으로도 오염된 제품의 선별이 가능하도록 함(검수구역: 540룩스/ 일반구역 :220룩스 권장)
- 식재료가 바닥에 방치되지 않도록 일정 높이 이상의 검수대를 구비(검수대를 별도로 마련하지 못한 경우에는 주방 작업대를 지정)
- 검수 과정에서 선별된 부적합 식재료에 대해서는 혼재되지 않도록 보관 또는 처리
- 검수에 필요한 사무용품은 보관장소를 마련하여 구분 보관



검수 구역 밝기 유지



입고 식자재 바닥 보관 방지를 위한 선반 사용



이물질이 혼입된 제품 선별  
(폐기 또는 반품)



검수에 필요한 사무용품은  
식재료와 구분하여 보관

## 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

### ● 전처리 과정

- 채소류 등을 세척 할 때에는 2~3회에 걸쳐 충분히 세척
- 전처리 과정 중 식재료가 바닥에 방치되지 않도록 바닥에서 이격하여 보관
- 검수 과정에서 선별되지 못한 부적합 식품은 혼입되지 않도록 폐기 및 구분 보관

### ● 전처리 과정의 올바른 예시



2~3회 반복 세척



전처리 작업 시 작업대 이용

### ● 전처리 과정의 올바르지 못한 예시



전처리 식재료 바닥 방치



전처리 작업 시 바닥 작업

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 식재료 보관 관리

- 식재료는 바닥에 방치되지 않도록 일정 높이 이상에서 이격 보관
- 식재료를 작업하는 과정에서도 바닥에 방치되지 않도록 작업대 사용
- 식자재를 보관하는 장소(냉장고, 냉동고, 실온 선반 등)는 청결 하게 관리
- 개봉한 제품을 보관할 때에는 밀폐하여 보관(캔 제품의 경우 보관용기에 옮겨 담아 보관)

#### ● 식재료 보관 관리의 올바른 예시



바닥에서 일정 높이 이격



식자재 보관 냉장고 청결 관리



식자재 보관하는 선반 청결 관리



부적합 제품은 표시 후 별도 보관

### 4) 머리카락 이물 혼입 예방을 위한 관리방안

#### ● 청소 및 정리정돈

- 주방 청결 상태를 유지하기 위한 청소 기준 수립  
(구획을 나누어 대상 기물, 주기, 방법, 담당자 등을 설정)
- 청소도구 및 관련 용품 구비
- 청소도구 보관 장소 마련, 청결 관리
- 청소 솔 등이 이물로 혼입되지 않도록 노후 또는 파손 시 폐기 필요

#### ● 청소 및 정리정돈 관리의 올바른 예시



후드 청결 관리



싱크대 내부 청결 관리



청소도구 구분 보관



주기적인 청소 용품 교체

05



---

**부록**

## 05 부록

### 1) 식품제조 · 가공업소 머리카락 혼입 예방 및 관리방안

- 탈의실 청소 점검 기록서(예시)

() 월 탈의실 청소점검 기록서																						결 재	점검					확인				
구분	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	바닥 및 천정 등은 깨끗한가?																															
2	옷장 주변에 먼지가 쌓여 있지 않은가?																															
3	옷장 내부의 정리 상태는 양호한가?																															
4	옷장의 문은 제대로 닫혀 있는가?																															
5	불필요한 물건이 존재하지는 않는가?																															
6	샤워실 내부는 청결한가?																															
7	소독상태는 유지되고 있는가?																															
8	쓰레기통은 제대로 비워져 있는가?																															
9	환풍기 주변에 먼지가 제거되어 있는가?																															
10	각종 소모품등이 잘 정리되어 있는가?																															
제조위생관리자 (성명: )																																
제조관리책임자 (성명: )																																
특이 사항 및 조치 사항		양호 : ○ / 시정(불량) : ×																														

## 1) 식품제조 · 가공업소 머리카락 혼입 예방 및 관리방안

## ● 접착롤러 사용 점검일지(예시)

접착롤러 사용 점검일지										결 재	담당	팀장
라인 : 200 년 월 째주												
번호	성명	사용 롤러								번호	외부인 성명	사용롤러
1									1			
2									2			
3									3			
4									4			
5									5			
6									6			
7									7			
8									8			
9									9			
10									10			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 성명란에 사용자 본인의 이름을 기록하고 사용롤러란에 사용한 롤러의 번호를 기록한다. 예) 성명 : 홍길동, 사용롤러 : A-1회</li> <li>● 접착 롤러를 사용한 후에는 다음칸으로 옮겨 놓는다 예) A-1회 사용자는 A-2회 칸 / B-2회 사용자는 B-3회 칸</li> <li>● A-3회 사용자와 B-3회 사용자는 접착롤러의 테이프를 한칸 떼내고 새로운 테이프로 교환 한다.</li> <li>● 제조에 직접 종사하는 작업자외의 출입자는 외부인 성명란에 기재한다.</li> </ul>												

## 1) 식품제조 · 가공업소 머리카락 혼입 예방 및 관리방안

- 원료 입고검사일지(예시)

[illegible]

## 1) 식품제조 · 가공업소 머리카락 혼입 예방 및 관리방안

### ● 협력업체 위생점검 체크리스트(예시)

협력업체 평가일지	결 재	작성	검토	승인

구분	항목	평가내용	비고
인원 및 조직	조직 및 법적사항	1. 업무 특성에 맞게 조직이 구분되어 있으며, 영업신고/등록, 자가품질검사 등의 법적사항이 준수되고 있는가?	
	교육 훈련	2. 교육훈련 계획이 수립되어 있고, 그 계획에 따라 교육이 실시되고 있으며, 신규입사자에 대한 교육이 실시되고 있는가?	
제조 설비	공정별 보유설비	3. 공정별 설비를 보유하고 있으며 관리상태는 양호한가? 4. 이물제어 설비를 운영하며 주기적으로 모니터링하고 있는가?	
	유지보수	5. 설비 유지보수 계획이 수립되어 있으며 계획을 준수하여 기록관리되고 있는가?	
현장 관리	개인위생	6. 작업자는 개인위생관리기준 및 복장착용기준을 준수하고 있는가?	
	작업표준	7. 작업자는 작업표준을 준수하고 있는가?	
품질관리		8. 품질관리부서가 운영되고 있으며, 품질관리 담당자는 관련 교육 이수 또는 식품위생관련 법규를 이해하고 있는가?	
		9. 원재료, 포장자재, 완제품에 대한 검사규격이 구비되어 있으며, 검사 내역이 기록관리되고 있는가?	
재고 및 창고관리		10. 제품 보관 및 창고는 청결하게 관리되고 있으며, 보관조건을 준수하고 있는가?	
클레임 관리		11. 발생한 클레임에 대한 원인 파악 및 재발방지계획이 수립되어 있는가?	
		12. 부적합품은 구분보관되고 있으며, 폐기내역이 기록관리되고 있는가?	
		13. 이물관리기준 및 혼입 방지 대책이 수립되어 있는가?	

## 2) 식품제조 · 가공업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
1	Man	작업장 출입구에는 개인위생관리를 위한 세척소독 및 건조 설비등이 구비되어 있고, 작업자는 작업장에 입실하기 전 이물제거와 세척 및 소독 등 오염가능성 물질을 제거한 후 입실하고 있는가?		
2	Man	작업장 내 모든 인력은 작업 중 개인위생 관리기준에 맞춰 청결하고 단정한 상태로 위생복장을 유지하고 있는가?		
3	Man	작업 중 교차오염 발생 시 손세척 또는 손소독 등 오염제거를 위한 행위를 실시하는가?		
4	Man	탈의실이나 휴게실은 외출복장과 위생복장 간의 교차 오염이 발생하지 않도록 구분·보관할 수 있는 시설을 갖추고 있으며 청결하게 유지되는가?		
5	Man	물류 및 출입자의 이동 동선에 대한 계획을 수립하고 이를 준수하고 있는가?		
6	Man	종업원에 대한 위생교육(이물 혼입 클레임 포함)을 실시하고 있는가?		

## 2) 식품제조 · 가공업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
7	Material	원 · 부자재 공급업체에 대한 관리기준이 수립되어 있으며, 원 · 부재료 협력사별 이물 혼입 발생현황이 분석되고 공급업체 관리기준에 반영되고 있는가?		
8	Material	원·부자재 및 포장자재의 기준 및 규격을 보유하고 있으며, 실제 입고 시 규격에 따른 입고검사를 실시하는가?		
9	Material	사용중인 원 · 부재료와 내포장자재는 교차 오염을 방지할 수 있도록 분리 보관 및 밀봉하여 보관이 이루어지고 있는가?		
10	Material	작업장 내 이물을 발생시키는 부적절한 재질의 도구를 반입하거나 사용하지 않는가?		
11	Material	작업장 내에서 파손된 도구류를 사용하고 있지 않은가?		
12	Material	작업장 내에서 사용하는 도구류는 방치없이 지정된 장소에 보관되어 있는가?		
13	Material	곡류를 주 원료(쌀, 콩, 밀가루 등)로 사용하는 경우 저곡해충에 대한 모니터링 도구를 갖추었는가?		
14	Material	저수조는 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하고, 누수 및 오염여부를 관리계획에 따라 점검하고 있는가?		

## 2) 식품제조 · 가공업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
15	Machine	제조시설설비는 유기물이나 먼지 누적없이 위생적인 상태를 유지하고 있는가?		
16	Machine	제조시설설비에 파손부위가 없으며, 임의 보수 처리가 되어있지 않는가?		
17	Machine	영업장에는 종업원이나 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추고 있는가?		
18	Machine	사용하고 있는 설비용 윤활유는 식품용이며 사용중 흘러내려 제품에 혼입될 가능성은 없는가?		
19	Machine	작업공정에서 압축공기를 사용하는 경우 교차 오염을 막기위한 방법이 수립되어 있는가?		

## 2) 식품제조 · 가공업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
20	Method	농축수산 원물에 대한 세척, 선별공정을 운영하고 있으며 실행이 양호한가?		
21	Method	원 · 부재료 계량 및 혼합 공정이나 공정품 투입 공정에서 이물 혼입 예방을 위해 관리가 이루어지고 있는가?		
22	Method	(CCP 공정 외)제품 가공 공정에서 이물을 제거하기 위해 사용되는 설비/도구(자석, 망, 체, 필터, 여과포)는 주기적인 검사가 시행되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
23	Method	(CCP 공정)이물을 제어하기 위한 검출장비를 사용하며 주기적인 모니터링이 시행되고 그 기록이 유지되고 있는가?		
24	Method	내포장 공정에 대한 작업표준이 수립되어 있으며, 밀봉상태에 대한 정기적 확인이 이루어지고 있는가?		
25	Method	원·부자재 및 완제품은 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·관리되고 있는가?		
26	Method	부적합 제품은 명확히 식별표시하여 지정된 장소에 구분 보관하고 있는가?		
27	Method	청소 프로그램은 구체적인 내용이 반영되어 있는가?		
28	Method	저수조 내부의 청결상태는 양호하며 주기적인 청소를 수행하고 그 기록을 유지하고 있는가?		
29	Method	이물 혼입에 대한 증거품과 기록을 유지하고 있는가?		
30	Method	이물 혼입 건별 발생원인과 재발방지대책이 수립되어 있고 현장에서는 대책이 준수되고 있는가?		

## 2) 식품제조 · 가공업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
31	Environment	작업동 주변은 교차오염이 발생하지 않도록 청결하고 정돈된 상태로 관리되어지는가?		
32	Environment	폐기물·폐수처리 시설은 작업장과 격리된 일정 장소에 설치되어 있으며 관리상태는 양호한가?		
33	Environment	작업장 외부 출입구는 외부로부터의 오염 유입을 막기위한 수단이 설치되어 있으며 관리는 양호한가?		
34	Environment	바닥, 벽, 천장은 파손으로 인한 틈, 구멍 등이 발생되지 않도록 관리되고 있는가?		
35	Environment	작업장의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문은 작업 특성에 따라 내수성·내부식성 등 세척·소독이 용이한 재질을 사용하고 있는가?		
36	Environment	작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 외부의 오염물질의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조인가?		
37	Environment	폐기물은 주기적으로 반출하고 있으며, 작업장 내 보관시 밀폐 가능한 용기를 사용하여 보관하고 있는가?		
38	Environment	조명시설이나 창문 등의 유리는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호 장치가 되어 있으며 관리상태는 양호한가?		
39	Environment	채광 및 조명은 작업장 특성에 적합한 조도를 유지하고 있는가?		
40	Environment	작업장 내 쥐, 새 등의 동물이나 외부 유래의 해충 침입이 확인되는가?		
41	Environment	작업장 내 청소 미흡으로 인한 내부 발생 해충이 확인되는가?		
42	Environment	방충/방서 장치는 식품과 교차오염이 발생되지 않도록 일정 거리가 떨어진 장소에 적절한 수량이 설치되어 있는가?		
43	Environment	방충/방서 장치는 적절한 주기로 모니터링되며, 파손이나 고장없이 정상 작동하고 있는가?		

## 3) 식품접객업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
1	Man	매장 내 개인위생관리를 위한 손세척, 소독 용품과 설비가 구비 되어 있거나, 종사자가 식품을 취급하기전 손세척 및 소독 등을 하고 있는가?		
2	Man	식품을 취급 종사자들이 청결 하고 단정한 상태로 조리복장을 착용 관리하고 있는가?		
3	Man	작업 중 교차오염 발생 시 손세척 또는 손소독 등 을 실시하는가? (작업 변경 등)		
4	Man	개인 물품 및 조리복(유니폼) 보관할 수 있는 구역이 구분되어 있으며, 청결하게 관리 하는가?		
5	Material	사용중인 원 · 부재료와 포장 용기는 교차오염을 방지할 수 있도록 분리 보관 및 밀봉하여 보관이 이루어지고 있는가?		
6	Material	조리장 내 이물질을 유발할 수 있는 부적절한 도구를 사용 하지는 않은가?		
7	Material	주방 내 사용하는 행주와 걸레는 별도로 보관하고 있으며 노후 되거나 훼손되지 않고 주기적으로 교체 및 청결하게 세척, 소독하여 사용하고 있는가?(인터뷰)		
8	Material	조리장 내 파손된 조리도구 등을 사용하고 있지 않은가?		

## 3) 식품접객업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
9	Material	조리장 내에서 사용하는 조리도구 등은 방치없이 지정된 장소에 보관되어 있는가?		
10	Machine	조리 기기 및 기물은 유기물이나 먼지 없이 청결한 상태를 유지하고 있는가?		
11	Machine	조리 시설 및 설비에 파손 부위가 없으며, 파손된 부위가 있는 경우 이물질 등의 혼입을 예방하기 위해 임의 보수 처리가 되어있지 않는가?		
12	Machine	조리장 내 설비, 기구 등을 세척 소독할 수 있는 세제 및 소독제를 구비하며, 올바르게 사용하고 있지 않는가?		
13	Method	식재료는 입고 시 검수를 통하여 식재료의 상태를 확인하고, 세척이 필요한 제품은 올바른 세척 후 보관하는가?		
14	Method	조리 중 뜨거운 음식을 식히는 과정에서 이물이 혼입될 우려가 있지 않는가?		
15	Method	원·부자재 및 식재료는 바닥이나 벽에 닿지 않도록 이격보관 관리 되고 있는가?		
16	Method	부적합 식재료 등은 명확히 식별표시하여 지정된 장소에 구분 보관하고 있는가?		

## 3) 식품접객업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
17	Method	조리장 청소 기준은 있으며 기준 대로 이행 되는가? (구두 질의)		
18	Environment	매장 주변은 교차오염이 발생하지 않도록 청결하고 정돈된 상태로 관리되어지는가?		
19	Environment	쓰레기 폐기 장소는 매장과 격리된 일정 장소에 설치되어 있으며 관리상태는 양호한가?		
20	Environment	매장 외부 출입구는 외부로부터의 해충 등의 유입을 막기위한 에어커튼 등(비닐커튼, 방충문)이 설치되어 있으며 관리는 양호한가?		
21	Environment	조리장 바닥, 벽, 천장은 파손으로 인한 틈, 구멍 발생되지 않도록 관리되고 있는가?		
22	Environment	매장의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문은 세척·소독이 용이한 재질(내수성, 내부식성 등)을 사용하고 있는가?		
23	Environment	매장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 외부의 오염물질의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조인가?		
24	Environment	폐기물(음식물 쓰레기 포함)은 주기적으로 반출하고 있으며, 매장 내 보관시 밀폐 가능한 용기를 사용하여 보관하고 있는가?		

## 3) 식품접객업소용 이물 혼입 예방 점검 체크리스트

No.	대분류	점검문항	평가 점수	평가내용
25	Environment	조명시설이나 창문 등의 유리는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호 장치가 되어 있으며 관리상태는 양호한가?		
26	Environment	채광 및 조명은 조리 및 검수에 적합한 조도를 유지하고 있는가?		
27	Environment	매장 내 쥐, 고양이 등의 동물이나 외부 유래의 해충 침입이 확인되는가		
28	Environment	조리장 내 청소 미흡으로 인한 내부 발생 해충이 확인되는가?		
29	Environment	포충등, 초파리 트랩과 같은 방충/방서 장치는 식품과 교차오염이 발생되지 않도록 일정 거리가 떨어진 장소에 적절한 수량이 설치되어 있는가?		
30	Environment	방충/방서 장치는 적절한 주기로 모니터링 되며, 파손이나 고장없이 정상 작동하고 있는가?		

## 4) 보고대상 이물의 범위와 조사에 관한 규정

### ● 보고대상 이물의 범위

- 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 이물

구분	내용
섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3mm이상 크기의 유리, 플라스틱, 사기, 금속성 재질의 물질</li> </ul>
섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물</li> <li>- 파리, 바퀴벌레 등 곤충류</li> <li>- 기생충 및 그 알(축.수산물을 주원료로 제조한 식품 등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)</li> </ul>
인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 컨베이어벨트 등 고무류</li> <li>- 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류</li> <li>- 돌, 모래 등 토사류</li> </ul>

### ● 보고대상 영업자

- 식품제조·가공업자 / 식품첨가물제조업자 / 식품소분업자 / 유통전문판매업자
- 수입식품등 수입·판매업자
- 축산물가공업자 / 식육포장처리업자 / 축산물유통전문판매업자

## 4) 보고대상 이물의 범위와 조사에 관한 규정

### ● 이물 혼입 원인 조사 방법

#### - 처리기한

: 보고내용을 접수한 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외)

※ 소비자 이물 신고는 접수한 날부터 15일 이내 (토요일 및 법정 공휴일 제외)

#### - 원인조사 일반원칙

#### <원인조사 업무흐름도>

1. 조사반 편성	○ 조사의 객관성 및 투명성 유지를 위하여 조사반은 2인 1조로 편성하는 것이 원칙 - 이물조사 평가에 따른 재조사 시에는 소비자식품위생감시원 동반 편성
2. 증표의 제시	○ 「식품위생법」 제22조 제3항에 따라 권한을 나타내는 증표 (식품위생감시원증 등) 제시
3. 조사목적 설명	○ 조사 실시 전 조사대상자에게 소속, 성명, 목적, 조사방법 등을 고지·설명하는 간략한 회의를 개최
4. 이물과 증거제품 확인	○ 이물 및 증거제품의 상태, 훼손여부 등을 꼼꼼히 관찰
5. 현장조사	○ 현장조사는 해가 뜨기 전이나 해가 진 뒤에는 할 수가 없는 것이 원칙이나 다음의 경우에는 예외적으로 인정 (「행정조사기본법」 제11조제2항) - 조사대상자(대리인 및 관리책임자 포함)가 동의한 경우 - 사무실 또는 사업장 등의 업무시간에 원인조사를 실시하는 경우 등 ○ 자료 열람, 확인서 작성 등을 위해 컴퓨터가 필요한 경우 미리 업무용 노트북을 지참
6. 조사표 작성	○ 조사표에 따라 조사된 내용을 순차적으로 기재 - 필요한 경우, 조사표에 관련 서류, 사진 등의 증빙자료 첨부
7. 종료 회의	○ 조사 협조에 대한 인사 및 확인사항, 처리방향 등을 설명하고 추가 질문 사항이 있는지 확인 후 종료

## 5) 배달앱 이물 통보 제도

### ● 배달앱 이물 통보 제도

- 식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 통신판매중개업자(배달의 민족, 쿠팡이츠 등)는 소비자로 부터 이물 발견 신고를 접수하는 경우 지체없이 식품의약품안전처에 통보해야 함

### ● 소비자의 이물 신고 프로세스

- ① 정확한 이물 혼입 원인 조사를 위해 발견 당시 사진을 찍고 상황 기록하기
- ② 이물은 조사기관에 제출할 때까지 분실, 훼손되지 않도록 지퍼백이나 밀폐용기에 넣어 서늘한 곳에 보관하기
- ③ 식품안전소비자신고센터(전화: 1399) 혹은 배달앱 업체(배달의 민족, 쿠팡이츠 등)에 신고
- ④ 조사기관(식품의약품안전처, 지자체)에서 제조, 유통, 고객의 소비까지 과정에 이물이 혼입된 원인을 조사 후 결과를 온라인 혹은 우편으로 고객에게 전달

## 5) 배달앱 이물 통보 제도

### ● 이물 신고 방법

- ① 배달앱을 통해서 신고
- ② 전화번호 1399번을 통해서 신고
- ③ 식품안전나라의 ‘소비자 신고’ 메뉴를 통해서 신고



[ 식품안전나라 소비자 신고 메뉴 화면 ]

[www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)

