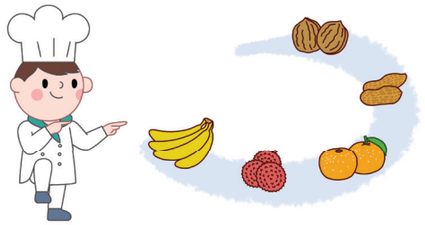
- 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우
(바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류)



- 건조된 가공식품으로서, 손님이 덜어먹을 수 있도록 진열하는 경우
(땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외))

- 뚝배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우
(소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥)

Korea, a country of integrity
청렴세상

음식 재사용 관련 Q A

Q1 뷔페음식점에서 손님에게 진열·제공된 생선회를 초밥의 원료로 사용할 수 있나요?

진열되었던 생선회, 초밥, 김밥류, 게장 등은 미생물 증식 우려가 높아 재사용할 수 없습니다.

Q2 손님에게 제공된 절단과일(수박, 오렌지 등)을 재세척하여 샐러드 등의 재료로 사용할 수 있나요?

절단되어 과육이 직접적으로 노출된 과일은 재사용할 수 없습니다. 다만, 바나나, 귤 등 외피가 있어 원형이 보존되는 과일에 한하여 재사용이 가능합니다.

Q3 손님이 덜어 먹을 수 있도록 진열된 케이크를 재사용할 수 있나요?

케이크와 같이 크림이 도포·충전된 빵류 제품의 경우 미생물 증식 우려가 높아 재사용 할 수 없습니다.

Q4 뚜껑이 있는 용기에 담겨 손님이 원하는 만큼 덜어먹을 수 있는 튀김류, 잡채 등은 재사용할 수 있나요?

공기 중에 장시간 노출될 경우 산패의 우려가 높은 튀김, 잡채 등은 재사용할 수 없습니다.

식품의약품안전처

뷔페음식점 등
위생 가이드라인

식품의약품안전처

음식 재사용 관련 기준

■ **음식물 재사용 기준**

- 식품접객업자는 손님에게 진열·제공되었던 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 재사용할 수 없음
- 다만, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용할 수 있음

- 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우
(상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 야채·과일류)

위생관리 요령

음식기 등 관리

■ 살균·소독

- 금속 재질의 식기, 수저, 집게 등은 열탕 소독(100℃에서 30초이상)하고, 그 외 재질의 음식기는 '기구 등의 살균소독제'를 용법에 맞게 사용

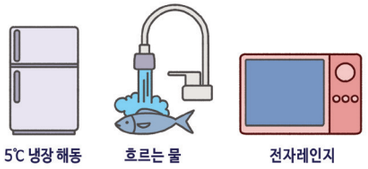
■ 사용방법

- 소독이 완료된 음식기 등은 전용보관함, 진열장에 청결하게 보관
- 사용된 집기류 등은 수시로 교체하고, 집기류 손잡이가 음식물에 닫지 않도록 주의하며 보관

음식물 조리

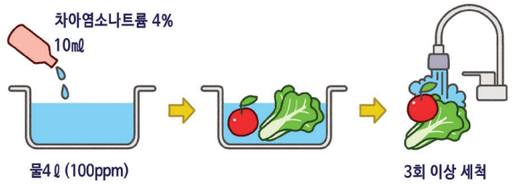
■ 해동

- 냉동재료는 냉장해동(5℃이하 냉장)하거나 흐르는 물(4시간 이내) 또는 전자레인지 등을 이용해 해동(한 번 해동된 식품은 재냉동 금지)



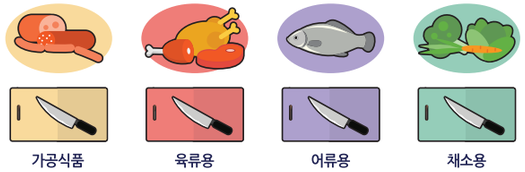
■ 살균·소독

- 손님에게 바로 제공되는 과일류·야채류는 식품첨가물용 소독제를 사용하여 소독 및 세척
  - 4% 차아염소산나트륨 10 ml에 물 약 4 L를 넣어 희석(100 ppm 확인) 후 과일·채소류 등을 5분간 침지하고, 3회 이상 세척



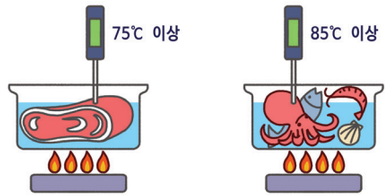
■ 교차오염

- 칼·도마(나무재질 금지) 또는 음식용기는 구분 사용
  - 특히, 생선회 등에 사용된 도마로 김밥, 캘리포니아롤 등 사용 금지



■ 가열

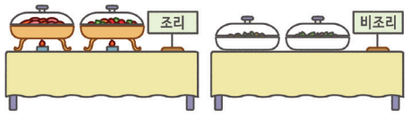
- 육류, 계란, 해산물 등은 반드시 중심부 온도 75℃이상(어패류는 85℃이상)으로 조리하여 제공



음식물 진열

■ 구분

- 조리식품과 비조리식품, 온장 또는 냉장 등 온도 관리가 필요한 식품 등은 구분하여 진열

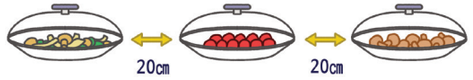


■ 용기

- 음식물은 외부에 노출되지 않도록 가급적 뚜껑 또는 덮개가 있는 용기를 사용하고, 품목별(해산물, 샐러드 등) 전용 덮개를 사용

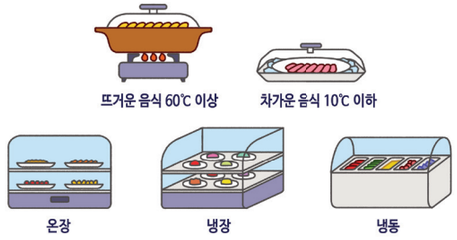
■ 간격

- 음식 간에 이물 등이 혼입되거나 교차오염이 되지 않도록 간격을 충분히(20cm 이상) 확보하여 진열



■ 온도

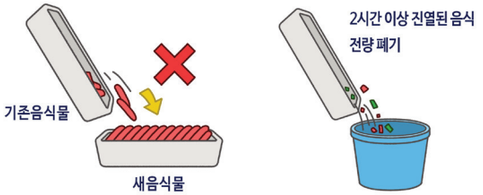
- 진열된 음식 중 뜨거운 음식은 60℃ 이상, 차가운 음식은 10℃ 이하(가급적 5℃ 이하), 냉동 음식은 -18℃ 이하 유지
  - 온장은 핫플레이트 등을 이용토록 하고, 냉장은 가급적 냉장기계·기구류를 사용하고 얼음은 위생적 관리 및 수시로 교체



음식물 보충

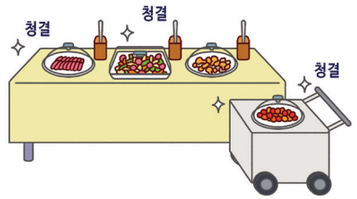
■ 방법

- 음식물이 담긴 진열 용기 채로 공용집게와 함께 교체하고, 2시간이상 진열된 음식은 전량 폐기
  - 남은 음식물을 새로 교체하는 음식물에 담아서 같이 제공 금지



■ 위생

- 음식 보충에 사용되는 운반기구, 음식물 진열 용기 주변은 청결하게 관리



관련법령 (음식 재사용 관련)

식품위생법 제44조 및 같은법 시행규칙 제57조[별표17] 7. 식품접객업자와 그 종업원의 준수사항

규정	식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하여서는 아니된다.
처분 기준	(1차 위반) 영업정지 15일, (2차 위반) 영업정지 2개월, (3차 위반) 영업정지 3개월