

업종별시설기준(제36조 관련)

2. 즉석판매제조·가공업의 시설기준

가. 건물의 위치 등

- 1) 독립된 건물이거나 즉석판매제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 백화점 등 식품을 전문으로 취급하는 일정장소(식당가·식품매장 등을 말한다) 또는 일반음식점·휴게음식점·제과점 영업장과 직접 접한 장소에서 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우, 「축산물 위생관리법」 제21조제7호가목에 따른 식육판매업소에서 식육을 이용하여 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우 및 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제3호가목에 따른 건강기능식품일반판매업소에서 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우로서 식품위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 2) 건물의 위치·구조 및 자재에 관하여는 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 가. 건물의 위치 등의 관련 규정을 준용한다.

가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 2) 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 3) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장

- 1) 식품을 제조·가공할 수 있는 기계·기구류 등이 설치된 제조·가공실을 두어야 한다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품을 소비자가 원하는 만큼 떨어져 판매하는 것만 하고, 식품의 제조·가공은 하지 아니하는 영업자인 경우에는 제조·가공실을 두지 아니할 수 있다.
- 2) 제도가공실의 시설 등에 관하여는 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 나. 작업장의 관련 규정을 준용한다.

나. 작업장

- 1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

- 2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
 - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
 - 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.
 - 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다
- 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 6) 작업장은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

다. 식품취급시설 등

식품취급시설 등에 관하여는 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 다. 식품취급시설 등의 관련규정을 준용한다.

다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 식품등의 기준 및 규격(이하 "식품등의 기준 및 규격"이라 한다)에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·강화플라스틱(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 소재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 3) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다

라. 급수시설1

급수시설은 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 라. 급수시설의 관련 규정을 준용한다. 다만, 인근에 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이 있는 경우에는 이를 설치하지 아니할 수 있다.

라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

마. 판매시설

식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 한다. 다만, 신고관청은 즉석판매제조·가공업의 영업자가 제조·가공하는 식품의 형태 및 판매 방식 등을 고려해 진열·판매의 필요성 및 식품위생에의 위해성이 모두 없다고 인정하는 경우에는 진열·판매시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

바. 화장실

- 1) 화장실을 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
- 2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- 3) 2)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 아니할 수 있다.

사. 시설기준 적용의 특례

- 1) 「전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 전통시장 또는 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제5호가목에 따른 종합유원시설업의 시설 안에서 이동판매형태의 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 2) 「도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌체험·휴양마을사업자가 지역 농·수·축산물을 주재료로 이용한 식품을 제조·판매·가공하는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 3) 지방자치단체의 장이 주최·주관 또는 후원하는 지역행사 등에서 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준

을 따로 정할 수 있다.

- 4) 지방자치단체 및 농림축산식품부장관이 인정한 생산자단체등에서 국내산 농·수·축산물을 주재료로 이용한 식품을 제조·판매·가공하는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 5) 「전시산업발전법」 제2조제4호에 따른 전시시설 또는 「국제회의산업 육성에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 국제회의시설에서 즉석판매제조·가공업은 하려는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 6) 그 밖에 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 별도로 지정하는 장소에서 즉석판매제조·가공업은 하려는 경우에는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.
- 7) 공유주방 운영업의 시설을 사용하는 경우에는 제10호의 공유주방 운영업의 시설기준에 따른다.

아. 삭제 <2017. 12. 29.>

자. 삭제 <2017. 12. 29.>

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 17] <개정 2023. 5. 19.>

식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

2. 즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 제조·가공한 식품을 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매해서는 안 된다. 다만, 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 휴게음식점영업자·일반음식점영업자·위탁급식영업자 또는 집단급식소 설치·운영자에게 제조·가공한 당일 판매하는 경우는 제외한다.
- 나. 가목 단서에 따라 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 제조·가공 당일 판매하는 경우에는 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.
- 다. 제조·가공한 식품을 영업장 외의 장소에서 판매해서는 안 된다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우는 제외한다.
- 1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달
 - 2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달
- 라. 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표를 붙여야 하며, 가격표대로 요금을 받아야 한다.

마. 영업신고증을 업소 안에 보관하여야 한다.

바. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 된다. 다만, 자신이 직접 생산한 원유(原乳)를 원료로 하여 제조·가공하는 경우로서 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제12조 및 별표 4 제1호에 따른 검사에서 적합으로 판정된 원유는 식품의 제조·가공에 사용할 수 있다.

사. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획한 야생동물은 이를 식품의 제조·가공에 사용하여서는 아니 된다.

아. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.

자. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水原)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

1) 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우는 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

차. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 제조·가공·판매하여서는 아니 된다.

카. 공유주방 운영업자와의 계약을 통해 공유주방을 사용하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 준수해야 한다.

1) 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 말 것

2) 위생관리책임자가 실시하는 위생교육을 매월 1시간 이상 받을 것

자가품질검사기준(제31조제1항 관련)

1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.
2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.
3. 자가품질검사주기는 처음으로 제품을 제조한 날을 기준으로 산정한다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따른 주문자상표부착식품등과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.
4. 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.
5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.
6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.

가. 식품제조·가공업

생략..(식품위생법 참조)

나. 즉석판매제조·가공업

- 1) 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 신선편의식품, 간편조리세트, 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품: 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품 및 축산물가공품 유형별 검사항목

- 2) 별표 15 제2호에 따른 영업을 하는 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다.

다. 식품첨가물

- 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력
- 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격

라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격

즉석판매제조·가공 대상식품(제37조 관련)

1. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)
2. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품. 다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 식품은 제외한다.
 - 가. 통·병조림 제품
 - 나. 레토르트식품
 - 다. 냉동식품
 - 라. 어육제품
 - 마. 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다)
 - 바. 식초
 - 사. 전분
 - 아. 알가공품
 - 자. 유가공품

즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항

가. 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니된다.

- 1) 영업자나 종업원이 최종소비자에게 직접 배달
- 2) 식약처장이 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우

1차 위반	2차 위반	3차 위반
영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월

나. 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표를 붙이고 가격표대로 요금을 받아야 한다.

1차 위반	2차 위반	3차 위반
시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

다. 영업신고증을 업소안에 보관하여야 한다.

1차 위반	2차 위반	3차 위반
시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일

라. 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 된다.

- 폐기용 또는 교육용인 경우 표시를 명확하게 해야 한다.

1차 위반	2차 위반	3차 위반
영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

마. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 조리세척에 사용하는 경우 먹는물수질검사기관에서 검사를 받아야 한다.

- 일부항목검사 1년마다 / 모든항목검사 2년마다

	1차 위반	2차 위반	3차 위반
수질검사기간내 검사하지 않는 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
부적합 판정 물을 계속 사용한 경우	영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄		

바. 영업자 및 종사자는 건강진단을 받아야 하며 그 결과서를 보관해야 한다.

- 검진일 기준 1년에 한 번 검사 / 건강검진 **미진단시 과태료 처분**

사. 영업신고한 다음 해부터 **기존영업자 위생교육을** 들어야 한다.

	1차 위반	2차 위반	3차 위반
위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자	20만 원	40만 원	60만 원
위생교육을 받지 않은 종업원	10만 원	20만 원	40만 원

아. 제품을 판매하는 경우 표시사항을 진열 상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품 별 표시를 생략할 수 있다.

- 다만, 우편 또는 택배 등의 방법으로 **최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니 된다.**

*제품별 표시사항(식품등의 표시·광고에 관한 법률 참고)

- ① 제품명, 내용량 및 원재료명
- ② 영업소 명칭 및 소재지
- ③ 소비자 안전을 위한 주의사항
- ④ 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한
- ⑤ 식품 유형, 성분명 및 함량, 용기·포장의 재질, 보관방법 또는 취급방법, 포장일자 등

※ 표시사항을 적은 종이를 동봉하는 경우는 해당 안되며 배달하는 식품에 직접 부착하여야 함

자. 업소 변경사항이 있는 경우 **변경 사항이 발생 된 일로부터 7일 이내로 변경 신고하여야 한다.**

- 영업장 면적 신고를 한 곳 외에서 영업과 관련된 행위를 하여서는 아니된다.
- 식품위생법에 따라 **행정처분을 받을 수 있습니다.**

차. 식품 등을 취급할 때에는 **위생적으로 관리**하여야 한다.

뒷면 계속

[즉석판매제조·가공업 자가품질검사 대상]

식품 유형	해당 품목류	검사항목
과자, 빵류	크림을 위에 바르거나 안에 채워넣은 것만 해당 (다쿠아즈 및 마카롱, 크림빵 등)	<p>9개월 마다 1회 이상 식약처장이 정하여 고시하는 식품 및 축산물가공품 유형별 검사항목</p> <p>- 자가품질검사성적서는 2년간 보관하여야 합니다.</p>
당류	설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당	
식육함유가공품	식육함유가공품 전부 해당	
어육가공품류	연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당	
두부류 또는 묵류	두부, 유바, 가공두부, 묵류	
식용유지류	식용유지류 전부 해당	
특수용도식품	특수용도식품 전부 해당	
소스	소스류 전부 해당	
음료류	커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당	
동물성가공식품류	추출가공식품만 해당	
빙과류	빙과류 전부 해당	
즉석섭취식품	도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당	
즉석조리식품	순대류만 해당	
신선편의식품	신선편의식품 전부 해당	
간편조리세트	간편조리세트 전부 해당	
유가공품, 식육가공품 및 알가공품	<p>유가공품류: 우유, 환원유, 강화우유, 유산균첨가우유,...생략</p> <p>식육가공품 및 포장육 : 양념육류(양념육, 갈비가공품), 포장육, 햄류...생략</p> <p>알가공품류 : 전란액, 난황액, 난백액....생략</p> <p>※ 식품위생법 시행규칙 [별표12]</p> <p>※ 식품공전참고하여 확인필요 (식약처홈페이지 > 법령자료> 고시.훈령.예규 > 「식품의 기준 및 규격」을 확인바람)</p>	

※ 자가품질검사대상인 경우 제품 생산 후 3개월 이내 자가품질검사 실시

자가품질검사 시험·검사기관(업무범위/자가품질검사위탁검사) 충남지역

연번	지정 번호	기관명	대표자명	소재지	전화	업무범위	분야	시험검사 항목	유효 기간	관할 기관
10	제069호	한서대학교 산학협력단	김현성	충남 서산시 한서1로 46 이학관 103호	041- 660- 1776	자가품질 위탁검사	식품	이화학, 미생물	23.8.24	대전청
12	제079호	주식회사 유로핀즈우 솔	정명호	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동)	042- 936- 1212	자가품질 위탁검사	식품	이화학, 미생물	25.5.2	대전청
13	제080호	서원대학교 산학협력단 바이오 소재 및 식품센터	이인철	충북 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 서원대학교 제2자연관 215호 외	043- 299- 8156 ~7	자가품질 위탁검사	식품	이화학, 미생물	24.9.11	대전청
19	제091호	(재)금산인삼 약초산업진 흥원	김영수	충남 금산군 금산읍로 인삼광장 25	041- 750- 1631	자가품질 위탁시험 표품목공 품관리 검사	식품, 건강기 능식품	이화학, 미생물	24.3.25	대전청
48	제134호	한국식품안 전관인증 원	조기원	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	043- 928- 0109	자가품질 위탁시험 표품목공 품관리 검사	식품	이화학, 미생물, 잔류농 약품	24.11.2 7	대전청
50	제136호	중부대학교 산학협력단	이주헌	충남 금산군 주부면 대학로 201 대중부대학 관 2층	041- 750- 6320	자가품질 위탁시험 표품목공 품관리 검사	식품, 건강기 능식품	이화학, 미생물	25.3.21	대전청
58	제145호	(주)휴먼 바이오	정주영	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층	041- 881- 9200	자가품질 위탁시험 표품목공 품관리 검사	식품, 건강기 능식품	이화학, 미생물	26.6.9	대전청
59	제149호	대전대학교 산학협력단	이영환	대전광역시 동구 대학로 62, 학교 대전대학 산학협력단	042- 280- 2826	자가품질 위탁시험 표품목공 품관리 검사	식품, 건강기 능식품	이화학, 미생물	24.11.1 1	대전청
62	제152호	건국바이오 (K-BIO, 식·의약 연구센터)	이승현	충북 충주시 충원대로 268, 상허연구동 514호	043- 840- 3871	자가품질 위탁시험 표품목공 품관리 검사	식품	이화학, 미생물	25.8.31	대전청