전주시 덕진구 공고 제2026-735호

2026년 모범음식점 신규 지정 신청자 모집 공고

식품위생법 제47조(모범업소의 지정 등) 및「모범업소 지정 및 운영관리 규정」에 의거 2026년도 신규 모범음식점 지정 신청 사항을 아래와 같이 모집 공고합니다.

2026년 9월 17일

전주시 덕진구청장

가. **신청기간** : 2026. 9. 17.(목) ~ 10. 2.(금)

나. **신청자격** : 영업신고를 완료하고 영업신고증을 교부받은 관내 일반음식점

다. **구비서류** : 모범음식점 지정 신청서(붙임 1)

라. **접수방법** : 방문 접수 또는 팩스 (10월2일 18:00 도착분에 한함)

○ 방문접수 : 전주시 덕진구청 (벚꽃로 55) 1층 청소위생과 위생민원팀

*방문접수는 평일 근무시간에 한하여 접수 가능 (**점심시간 12:00 ~ 13:00 제외**)

○ 팩　　스 : 063-279-6909 *** 팩스 접수는 반드시 유선(☎063-270-6324)으로 통보**

마. **지정절차**

구청		구청·위원회		위원회		구청		사후관리
모집 공고 및 신청서 접수·검토	⇨	**현장 방문 평가**	⇨	**심의·의결**	⇨	**모범업소 지정 (지정증 및 표지판 교부)**	⇨	**모범업소 지원* 및 필요시 재심사**
9월중~10월초		10월중		11월중		11월중		수시

*지원사항 : 상수도요금 30%감면(20만원이내), 영업시설(화장실등) 개선자금 융자 우선 지원 등

바. **문　　의** : 덕진구청 청소위생과 위생민원팀 (☎ 063-270-6324)

붙임 1. 모범음식점 지정신청서 1부.
2. 좋은식단 이행기준 및 점검표 1부.
3. 모범음식점 세부 지정기준 및 점검표 1부. 끝.

[붙임 1]

모범업소 지정신청서

업소명 및 기관명칭			
대 표 자		생년월일	
영 업 형 태		전화번호	
소 재 지			
음 식 의 유형		주 취급 음식	

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

년 월 일

신청인 : (인)

전주시덕진구청장 귀하

[붙임 2]

「좋은식단」 이행기준

1. 공통기준

가.「좋은식단」기본모형에 의한 권장반찬 가짓수를 준수하여야 한다.

나. 가급적 제철에 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, 전분이쑤시개를 사용하여야 한다.

아. 소형찬기, 복합찬기를 이용하여야 한다.

2. 개별기준

가. 한식

1) 찌개・전골류 등을 덜어먹을 수 있는 집게를 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 횟집

1) 무채 등 멋내기 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 횟감으로 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.

「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	

「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 :	㎡

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 이쑤시개 사용		
	종사자에 대한 「좋은식단」 교육 실시		
	절반가격 식사제(반그릇제, 반배기제) 실시		
	음식종류, 밑반찬 종류별 대.중.소 분류		
	밑반찬 선택제		
	소형찬기, 복합찬기 사용 여부		
한 식	찌개, 전골류 등을 덜어먹을 수 있는 집게, 국자, 개인별 찬기 제공 여부		
	먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 여부		
	김치 등 찬류 공동찬통 사용 여부		
일식,횟집	무채 등 멋내기 재료 사용 자제		
	먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 여부		
	어.패류 위생관리 철저 여부		
뷔페식	음식을 남기지 않는 손님에게 사은품 증정 등 낭비방지 유인제공 또는 남기는 손님에 대한 제재		
	이용자에 대한 홍보 등 운영자의 노력		
집단급식소	자율배식제 실시		
	일일잔반량 점검 및 이용자에 대한 음식물쓰레기줄이기 홍보 등 운영자의 노력		
도시락 제조업소	먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 여부		
개선요망사항			
영업주 건의사항			

□ 점검자 종합의견 : 적합·부적합

2026. . .

점검자 소속 : 직급 : 성명 : (인)

점검자 소속 : 직급 : 성명 : (인)

[붙임 3]

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 식품위생상 위해의 우려가 있거나 타인에게 전염의 우려가 있는 질병이 없도록 개인위생

수준을 유지하여야 한다.

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

5) 제공반찬과 가격표시

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

나. 객실 및 객석에는 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.

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 :	㎡

□ 평가 항목

- **식품위생법령**(시설기준, 영업자 등의 준수사항, 우수업소·모범업소의 지정기준 등) 및 **「좋은식단」**
  이행기준, 평가 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	복합,소형찬기 개인별 접시등	1	○ 먹을만큼 덜어먹는 용기사용 여부	15	15	8	1
2 위생	건물 등 환경	2	○ 창고, 벽·천장(조명시설 등), 환기·방충시설 등 청결관리 - 덮개·필터 등 관리 수준, 바닥·선반 등 세척·유지정도	7	7	4	2
		3	○ 음식물 쓰레기·잔반통의 위생적 취급 - 뚜껑 개폐 여부, 내·외부 청결도	5	5	3	1
	주방	4	○ 교차오염 방지 - 날음식(또는 생선·육류 등) 하단, 익힌 음식(또는 채소·가공품) 상단 보관 - 조리식의 원재료 분리보관 및 조리기구 용도별 사용 **(칼·도마는 육류용,채소용,생선용 등)**	5	5	3	1
		5	○ 바닥 내수처리 및 수세, 배수시설 청결도	5	5	3	1
		6	○ 냉장·냉동고 청소 및 온도 관리 상태(정기·수시)	3	3	2	0
	주방 내 개인위생	7	○ 청결한 위생복·위생장갑·위생모·위생마스크 등 착용도	5	5	3	1
		8	○ 장신구 착용, 화장·손톱 상태, 금연, 취식 여부 등 개인위생관리수칙 인지 및 준수도 **별도의 손세척·소독시설(손소독제,손세정제,건조용품) 구비**	5	5	3	1
	창고 등 원료보관실	9	○ 적절한 포장·라벨, 정리정돈 상태, 입출고 선입선출 등	5	5	3	1
	객석(실)	10	○ 시설(식탁·의자) 정리도, 행주 등 용도별 사용, 소독용품 비치 또는 손씻기 시설 설치, 정수기 위생관리수준 등	5	5	3	1
	화장실	11	○ 오수·악취 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

구 분		지 정 기 준		배점	평가 결과 (“○” 표시 “)		
대분류	소분류	연번	세 부 항 목	개별	우수	보통	미흡
	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 **(한글과 외국어가 함께 표기된 음식 메뉴판 비치)**	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
				23			
4. 맛	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
				7			
5. 기여도	정책참여 등	18	○친환경 음식문화 조성 정부정책 실천 및 홍보 등 협조	6	6	4	1
				6			
소 계				100	100	59	19
					해당	미해당	비 고
6. 부가 점수	가 점	19	○간소한 상차림을 통한 음식문화개선 선도 업소 여부 - 정부·지자체 지정업소 및 지역특화사업 참여 업소 - 밑반찬선택제, 주문식단제 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
평 가 점 수 합 계				점			
최 종	모범업소 지정 **적합**(85점 이상) · **부적합**(85점 미만)						

□ 기타 의견

년 월 일

점검자 소속 : 직급 : 성명 : (인)