

주류 제조업을 위한 위생관리 매뉴얼

2026. 7. 28.



광주지방식품의약품안전청

목 차

1. 영업자 주요 준수사항	1
2. 서류 작성 및 관리	7
3. 개인 위생 및 시설 관리	9
4. 제품의 표시 관리	13

〈서류작성 서식〉

－ 생산 및 작업 일지	17
－ 원료 수불 일지	23
－ 제품 거래 일지	29

해당 자료는 주류 제조·가공업 영업자의
위생관리 향상에 도움을 드리고자 작성된 것으로,
대외적으로 법적 효력을 가지는 것은 아님을 알려드립니다.

또한, 본 자료는 2026년 7월 현재 유효한 규정 등을
토대로 작성되었으므로,
이후 최신 개정된 규정 및 구체적인 사실관계 등에 따라
달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

식품안전 기본 수칙

이것만은 꼭! 지키겠습니다!

식품 취급 등의 과정 중 발생할 수 있는 **식품 사고**를 사전에 **예방**하기 위해
우리 모두가 반드시 지켜야 하는 기본 수칙



1

영업자 주요 준수사항

① 영업의 등록 및 변경등록(신고)

● 주류를 제조·가공하는 영업(식품제조·가공업)을 하려는 경우, 관할 지방식약청에 영업을 등록해야 하고, 중요 사항을 변경할 경우에도 변경한 날부터 7일 이내에 변경 등록(신고)을 해야 합니다.

○ **영업등록 구비서류:** 식품위생교육 이수증, 제조·가공하려는 식품의 종류, 수질검사성적서(지하수 사용할 경우), 건강진단 결과서 등

○ **접수 방법:** 정부24, 식품안전나라, 우편·팩스 등

○ **변경등록(신고):** 등록한 사항 중 중요한 사항을 변경할 경우, 변경한 날부터 7일 이내에 관할 지방식약청에 등록(신고)

- **변경등록 대상:** 영업소 소재지, 시설을 추가하여 새로운 식품군에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우

- **변경신고 대상:** 영업자 성명, 영업소 명칭(상호), 영업장 면적

※ **영업자 지위승계:** 양도·양수, 상속 등으로 영업자 지위를 승계하는 경우 1개월 이내에 관할 지방식약청에 신고

◆ **폐업신고:** 폐업할 경우, 세무서에 사업자 폐업신고와 별개로 관할 지방식약청에 반드시 식품제조·가공업 폐업 신고를 해야 함

< 영업 등록(변경) 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
변경등록 없이 영업소를 이전	등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
변경등록 없이 시설을 추가 설치하여 새로운 제품 생산	시정명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
영업장 면적 변경 미신고	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
그 밖의 사항 위반 시	시정명령	영업정지 5일	영업정지 15일

2 품목제조의 보고 및 변경보고

- 주류를 제조·가공하려는 경우, 제품생산 시작 전·후 7일 이내에 관할 지방식약청에 품목제조보고를 해야 하고, 중요사항을 변경할 경우에도 동일하게 변경 보고를 해야 합니다.

- 품목제조보고 구비서류: 제조방법설명서, 소비기한 설정사유서 등
 - 품목제조보고서에는 제품명, 식품 유형, 소비기한, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등을 기재
- 품목제조 변경보고 대상: 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 소비기한(연장하는 경우만 해당)을 변경하는 경우

< 품목제조보고(변경보고) 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	과태료 처분 기준(단위: 만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
품목제조보고(변경보고) 미보고 또는 허위보고	200	300	400

3 생산실적 보고

- 전년도에 식품(주류)을 생산한 실적 등은 다음 해 2월 말일까지 관할 지방식약청에 보고해야 합니다.

※ 생산실적이 없는 경우라도, ‘실적 없음’ 으로 보고해야 함

- 보고 방법: 다음 방법 중 하나를 이용하여 보고
 - 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)의 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적보고’ 사이트에 직접 입력하여 보고
 - 관할 지방식약청에 생산실적보고서(시행규칙 별지 50호 서식) 제출

< 생산실적 보고 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	과태료 처분 기준(단위: 만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
생산실적 미보고 또는 허위보고	30	60	90

4 영업자 및 종업원의 건강진단

◎ 영업자 및 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전 건강진단을 받아야 하며, 매 1년마다 건강진단을 받아야 합니다.

※ 건강진단 결과 이상이 없는 경우에만 영업에 종사 가능

○ 대상자: 식품등을 채취·제조·가공·조리·저장·운반·판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원

※ 완전히 포장된 식품(주류)을 운반 또는 판매만 하는 경우 제외 가능

○ 진단 항목: 장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵

○ 진단 주기: 매 1년마다 → 유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내

< 건강진단 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반자	위반행위	과태료 처분 기준(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
영업자	건강진단 미 실시	20	40	60
	건강진단받지 않은 자를 영업에 종사시킴*	20~50	40~100	60~150
	위해우려 질병이 있는 자를 영업에 종사시킴	100	200	300
종업원	건강진단 미 실시	10	20	30

* 전체 종업원 수와 미검진 종업원 비율에 따라 차등 적용

5 영업자 위생교육

◎ 위생교육기관에서 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 합니다.

○ 교육 시간: (신규 영업자) 8시간 / (기존 영업자) 3시간

○ 교육 방법: (신규 영업자) 집합 / (기존 영업자) 집합 또는 온라인

○ 교육 기관: 한국식품산업협회(www.kfia21.or.kr)

※ 영업자가 영업에 직접 종사하지 않거나 2곳 이상의 장소에서 영업하는 경우, 종업원 중에서 위생관리책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있음

< 식품위생교육 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	과태료 처분 기준(단위: 만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
위생교육 미 이수 영업자	20	40	60

6 이물 혼입 방지

- ◎ 제조 과정 중 이물이 혼입되지 않게 관리하여야 하고, 소비자의 이물 신고를 받은 경우 관할 지방식약청에 보고하여야 합니다.

○ 이물 혼입 방지를 위한 주요 관리 사항

- (작업장 밀폐관리) 출입문·창문에 에어커튼·방충망 등 설치 및 밀폐관리 통해 쥐, 해충 등의 유입 차단
- (작업자 개인위생 관리) 작업자는 위생모, 마스크 등을 착용하고, 작업장 출입 시 끈끈이를 등을 이용해 이물을 제거
- (유리파편 비산 방지) 유리창 등 파손 시 유리조각 혼입 방지를 위해 유리에 필름코팅 처리 또는 강화유리나 강화플라스틱 사용
- (공정 중 이물관리) 원재료 투입, 완제품 병입 등 이물 제어가 필요한 공정에는 여과망 등을 설치·이용

○ 소비자의 이물 검출 등 불만사례 신고 관리

- 이물 검출 등 소비자 불만 신고는 기록하여 2년간 보관
- * 소비자 제시 이물 등 증거품은 6개월간 보관(부패·변질 우려 시 2개월간 보관)

○ 영업자 이물 보고

- 소비자 신고 이물이 아래에 해당되면 관할 지방식약청에 보고
 - ① 3mm 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질 물질
 - ② 쥐 등 동물의 사체 또는 배설물, 파리·바퀴벌레 등 곤충류, 기생충 및 그 알
 - ③ 고무류(컨베이어벨트 등), 나무류(이썬시개 등), 토사류(돌, 모래 등)
- **보고 기한**: 소비자 신고를 받은 날부터 **7일 이내**(토요일 및 법정공휴일 제외)
- **보고 방법**: 다음 방법 중 하나를 이용하여 보고
 - ① 이물보고서(시행규칙 별지 51호 서식)와 증거사진 등 첨부하여 제출
 - ② 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)의 ‘식품업체이물보고’ 사이트에 증거사진 등 첨부하여 보고

< 소비자 불만사례 신고 관리 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
소비자 불만신고 내용 미기록 및 미보관, 이물과 증거품을 보관하지 않은 경우	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일

< 영업자 이물보고 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	과태료 처분 기준(단위: 만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
소비자로부터 이물 발견 신고를 받고 보고하지 않은 경우	300	300	300
소비자로부터 이물 발견 신고를 받고 보고를 지체한 경우	100	200	300

< 이물 혼입 시 처분 기준 >

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 기생충 및 그 알, 금속(숫가루 제외) 또는 유리의 혼입	품목제조정지 7일 해당제품 폐기	품목제조정지 15일 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월 해당제품 폐기
2) 칼날 또는 동물* 사체의 혼입 * 설치류, 양서류, 파충류, 바퀴벌레	품목제조정지 15일 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월 해당제품 폐기	품목제조정지 2개월 해당제품 폐기
3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입	시정명령	품목제조정지 5일	품목제조정지 10일

7 자가품질검사

● 주류는 6개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시해야 합니다.

○ 자가품질검사 기준(주류 제조·가공업)

- 검사 대상: 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 검사
 - * 동일한 검사항목을 적용받는 품목의 경우, 유형별로 검사 가능
- 검사 주기: 6개월마다 1회 이상
 - * 자가품질검사 주기는 처음으로 제품을 제조한 날을 기준으로 산정

(예시) 주류 제조·가공업자가 탁주를 '25. 1. 20.에 처음으로 제조하여 자가품질검사 실시
→ 다음 검사는 '25. 7. 20. 이전에 실시해야 함
☞ 만일 검사기간이 도래하는 시기에 해당 제품의 생산이 없다면 그 이후 최초로 제조·가공한 제품에 대해 자가품질검사 실시

- 검사 항목: 식약처장이 고시하는 식품 유형별 검사 항목

중분류	식품유형	검사항목
발효주류	탁주, 약주	메탄올, 보존료
	청주, 맥주	메탄올
	과실주	메탄올, 보존료, 납(포도주만 해당)
증류주류	소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주	메탄올, 알데히드
기타주류	리큐르	메탄올
	기타 주류	메탄올
주정	주정	알데히드, 메탄올, 염화물

* 식품 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우, 그 항목의 검사 생략 가능

- 검사 방법: 자가품질위탁 시험 · 검사기관에 위탁하여 검사 가능

- 자가품질검사 관련 기록서: 2년간 보관

※ 「주류면허법」 제29조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 경우
자가품질검사 생략 가능(자가품질검사 항목 포함한 경우만 해당)

○ 자가품질검사 결과 부적합 시 조치 사항

- 지체없이 해당 제품의 유통 · 판매를 중단

※ 부적합 항목이 회수 대상에 해당되고, 소비자에게 판매된 경우에는
해당 제품을 회수·폐기

- 부적합 원인 확인 및 개선조치 후 다시 제품을 제조하여 시험 ·
검사기관의 검사 결과 적합인 것을 확인하고 판매 재개

< 자가품질검사 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
검사항목 전부 검사 미 실시	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
검사항목 50%이상 검사 미 실시	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
검사항목 50%미만 검사 미 실시	시정명령	품목 제조정지 15일	품목제조정지 3개월
자가품질검사 관련 기록서 2년간 미보관	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
검사 결과 부적합을 알고도 해당 식품을 유통·판매	등록 취소 또는 영업소 폐쇄, 해당제품 폐기		

8 지하수 수질검사(적합한 식품 용수 사용)

● 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우, 「먹는물관리법」에 따라 검사하여 적합한 물을 사용해야 합니다.

○ 검사 주기: 음료류 등 마시는 용도의 식품은 6개월마다 검사

○ 검사 기관: 「먹는물관리법」 제43조에 따른 수질검사기관

○ 검사 항목: 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준

< 지하수 수질검사 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
수질검사를 검사기간 내에 하지 않은 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우	등록 취소 또는 영업소 폐쇄		

2 서류작성 및 관리

● 생산·작업기록 및 원료 출납 관련 서류는 최종 기재일부터 3년간 보관, 제품 거래내역 관련 서류는 2년간 보관해야 합니다.

1 원료 출납(입고, 출고, 사용) 관계 서류

○ 기록 사항: 원료명, 구입처, 입·출고일, 입고량·사용량·재고량 등

○ 보관 기간: 최종 기재일부터 3년간 보관



작성 예시

원료 수불 일지(쌀)

입고일자	입고량	사용일자	사용량	재고량	비고(구입처)
2026. 1. 3.	100kg	2026.1.7.	20kg	80kg	00농협
		2026.1.12.	10kg	70kg	

* 수입 원료 사용 업체는 "수입식품등의 수입신고확인증"(사본)을 제출받아 보관

② 생산 및 작업기록에 관한 서류

- 기록 사항: 제품명, 제조일(기간), 원료명 및 사용량, 제조량 등
- 보관 기간: 최종 기재일부터 3년간 보관



작성 예시

생산 및 작업 일지

제품명		000막걸리		생산일	2026. 00. 00
공정	일자	사용원료명	사용량	수 량(단위)	
밑술 제조	26. 4. 1.	입국	500 g	금일생산량	70 L (1 L x 70병)
		효모	10 g		
		정제수	2 L		
발효	26. 4. 3.	쌀	10 kg	제조일자	26. 4. 8.
		입국	5 kg		
		정제수	10 L		
제성	26. 4. 8.	정제수	10 L		
		아세살팜칼륨	10 g		
병입	26. 4. 8.	페트병	70 개	소비기한	26. 4. 14.까지
판매량		26. 4. 8.	60병	재고량	0
		26. 4. 9.	10병		

③ 제품 거래기록 관련 서류

- 기록 사항: 거래일, 거래처, 제품명, 제조일, 거래량(개수 및 중량) 등
- 보관 기간: 최종 기재일부터 2년간 보관



작성 예시

제품 거래 일지

번호	거래일	제품명	제조일자(소비기한)	판매량	거래처
1	26. 4. 8.	000막걸리	26. 4. 8.(26. 4. 14.)	60병	000마트
2	26. 4. 9.	000막걸리	26. 4. 8.(26. 4. 14.)	10	00식당

< 주요 서류 작성 및 보관 관련 사항 위반 시 처분 기준 >

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
생산 및 작업기록에 관한 서류 미작성, 거짓 작성 또는 미보관	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
원료출납 관계 서류 미작성, 거짓 작성 또는 미보관	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
제품의 거래 기록 관련 서류 미작성 또는 미보관	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일

3 개인 위생 및 시설관리

1 개인 위생관리

● 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 합니다.

○ 위생모: 머리카락이 외부로 노출되지 않도록 착용

○ 마스크: 코와 입이 가려지도록 착용하여 구강·비강 내용물(침, 콧물 등)에 의한 오염을 예방

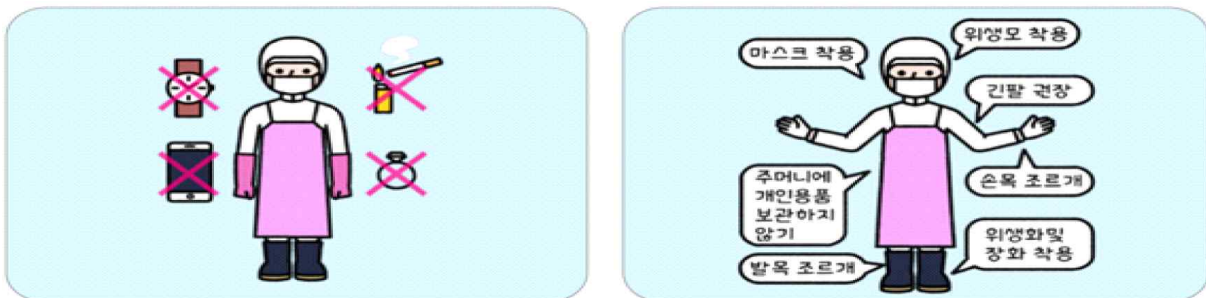
○ 앞치마: 가슴에서 무릎까지 완전히 가리도록 착용하고, 끈을 묶어 몸에 고정

○ 위생장갑: 손목 주위 옷 소매가 모두 덮이도록 착용

○ 위생복·위생화: 주기적으로 세척하여 항상 청결한 상태를 유지

※ 식품등에 혼입·오염 가능성 있는 장신구(반지, 팔찌, 귀걸이 등) 등 착용 금지

위생복 착용방법(예시)



손세척 및 소독방법



2 작업장 및 생산설비·기구 위생관리

- 작업장 및 생산 설비는 주기적인 청소·소독 및 유지·보수를 통해 파손된 곳 없이 청결하게 관리해야 합니다.

○ 작업장 위생관리

- 벽, 바닥, 천장 등은 주기적으로 청소하여 청결한 상태 유지
- 배수로는 뚜껑을 덮어 교차오염을 방지하고, 주기적으로 청소하여 폐수와 찌꺼기를 제거하는 등 청결하게 관리
- 파손된 시설(벽·바닥·천장·조명기구·창문·출입구 등)은 신속하게 보수하여 오염물이 끼거나 유해미생물이 번식하는 것을 방지

작업장 청소 관리



배수로 청소 관리



○ 생산설비·기구 위생관리

- 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것*이어야 함
- * 스테인레스·알루미늄·강화 플라스틱(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 않는 재질
- 식품과 직접 접촉하는 기구·용기 등은 식품용으로 적합한 제품 사용

- 생산설비·기구 등은 생산 전·후 세척·소독하여 청결하게 관리
- * 발효탱크, 이송펌프, 주입기 등 주류 제조·가공에 직접 사용되는 설비는 사용 후 세척·소독하고 깨끗한 물로 씻어 보관(건조)

제조시설 청소 관리

		
전원 끄기▶	설비 분리 및 식품잔사 제거▶	흐르는 물로 세척▼
		
자연 건조	◀소독제 분무	◀흐르는 물로 행굼
		
		◀세척제 사용하여 세척

폐기물용기 청소 관리

			
폐기물 비우기▶	흐르는 물로 세척▶	세척제로 세척 및 물로 행굼▶	물기제거 및 건조

3 원·부재료 및 완제품 보관온도 준수

- 원·부재료, 완제품을 보관·운반·진열 시에는 보존 및 유통 기준을 준수하여 적합하게 관리해야 합니다.

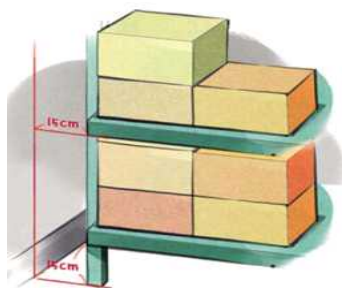
※ (냉장) 0~10℃, (냉동) -18℃ 이하

- 온도계 설치: 냉장·냉동고, 가열처리시설에는 문을 열지 않고도 외부에서 온도 확인이 가능한 온도측정기(온도계)를 설치
- 온도 관리: 냉장·냉동고 등은 주기적으로 온도를 확인하여 정상 작동 여부를 확인

4 원 · 부재료 및 완제품 위생관리

● 원 · 부재료 입고 검사 및 밀봉 관리, 완제품 등과 구분보관, 이격 관리 등을 통해 위생적으로 관리해야 합니다.

- 입고 검사: 원재료, 부재료(포장재 등)는 입고 시 검사(포장상태, 표시사항, 보관온도, 관능검사 등)하여 적합한 것만 반입하여 사용
- 구분 보관: 보관창고 내 원 · 부재료, 완제품은 명확하게 구분 보관
- 밀봉 관리: 개봉된 원 · 부재료는 오염을 방지할 수 있도록 적절하게 밀봉하여 보관
- 이격 관리: 원 · 부재료, 완제품은 바닥 및 벽과 일정 간격을 두고 보관
 - 이격 관리를 통해 ①보관 중인 제품 등에 냉기 순환 가능, ② 교차 오염 방지, ③ 청소 등이 용이, ④ 청결상태 확인 가능



“안정적인 원료 관리 및 교차오염 방지”

- ✓ 습기에 의한 원료 변패 방지
- ✓ 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 10cm 이상 거리 두기

5 방충 · 방서 관리

● 작업장은 외부 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 합니다.

- 해충, 설치류 등의 유입 차단을 위해 문, 창문은 틈이 없어야 함
- 창문에는 방충망을 설치하여 해충 유입을 방지하고, 작업장 내부에는 포충등을 설치하여 유입된 해충을 포획
- 작업장 외부 주변에 쥐 트랩을 설치하여 설치류 유입 방지



방충·방서 관리

외부로 연결된 배수구, 창문 등은 방충망, 포충등, 여과망, 트랩 등을 설치하여 외부로부터 해충이 들어오지 않도록 관리하여야 합니다.

○ 좋은 예시	× 나쁜 예시
배수구(트렌치) 트렌치 배수구에 덮개를 설치하여 해충 유입을 차단	배수구(트렌치) 덮개가 없거나 틈이 있어 해충이 서식·유입될 수 있음
창문 방충망을 설치하여 해충이 실내로 침입하는 것을 차단	창문 방충망이 없거나 손상되어 해충이 쉽게 실내로 침입할 수 있음
출입구, 창고 등 포충등을 설치하여 비래해충을 유인·포획	출입구, 창고 등 포충등이 없어 비래해충이 유입·번식할 수 있음
환기구, 덕트 여과망을 설치하여 해충이 실내로 들어오는 것을 차단	환기구, 덕트 여과망이 없거나 손상되어 해충이 실내로 쉽게 들어올 수 있음

4

제품의 표시관리

① 주류 표시사항

- 판매목적으로 제조·가공하는 주류에는 「식품표시광고법」에서 정하는 사항을 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시하여야 합니다.

○ 주표시면(제품 전면)

- 제품명: 지방식약청에 품목제조보고한 명칭과 동일하게 표기
- 내용량: 액상 제품의 경우 용량 단위로 표기 (예시: 750ml, 1L)

※ 사용한 원재료명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 경우, 해당 원재료명과 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 표시
(예시) 제품명: 달빛 맑은 쌀탁주 → 주표시면 표시: 쌀 함량 15%

○ 정보표시면(제품 후면 또는 측면)

- 식품의 유형: 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주, 소주, 일반증류주 등
- 업소명 및 소재지: 영업등록증상의 영업소 명칭(상호) 소재지
- 원재료명: 제조·가공에 사용한 모든 원재료명을 많이 사용한 순서대로 표시 ※ 식품첨가물은 명칭과 용도를 함께 표시
- 에탄올(알코올) 함량: % 또는 도로 표기(예시: 알코올분 6%)
- 제조연월일: 탁주, 약주, 맥주를 제외한 주류는 제조연월일 표시
※ (탁주, 약주) 소비기한 / (맥주) 소비기한 또는 품질유지기한
- 용기(포장) 재질: 제품 포장 용기 재질(PET, PP, 유리 등)
- 품목보고번호: 지방식약청에 보고한 품목제조보고번호
- 보관방법 및 주의사항: 제품 특성에 맞는 보관방법(예시: 0~10℃ 냉장보관) 및 소비자 주의사항

○ 소비자 안전을 위한 주의사항

- (알레르기 유발물질 표시) 원재료에 알레르기 유발 물질(대두, 밀 등)이 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 표시란을 마련하여 모든 알레르기 유발물질을 표시

(예시) 밀, 메밀, 땅콩, 잣 함유



알레르기 유발물질(19종)

알류(가금류만 해당), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함), 잣

- (혼입 우려 알레르기 유발물질) 알레르기 유발물질 사용 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정을 통해 생산하여 불가피하게 혼입 우려가 있는 경우에는 알레르기 유발 물질 혼입 가능성 표시 (예: 이 제품은 밀, 대두를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.)

- (부정·불량식품 신고표시) 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399
- (아스파탐 사용 제품) 아스파탐(감미료)을 사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유” 라는 내용 표시



(예시) 주류 표시사항

■ 제품명 : 00 쌀 막걸리	■ 품목보고번호 : 000000
■ 식품 유형 : 탁주	■ 원재료명 : 정제수, 쌀(10%), 누룩(밀), 효모, 아스파탐(감미료, 페닐알라닌함유) 밀 함유
■ 업소명 : 00주조	
■ 소재지 : 00도 00시 00길 00-00	■ 보관방법 : 냉장보관(0~10℃)
■ 제조년월일 : 2026. 5. 1.	■ 용기·포장 재질 : PET
■ 소비기한 : 2026. 5. 11.까지	■ 부정불량식품 신고는 국번없이 1399
■ 내용량 : 750 mL	■ 소비자 상담실 000-000-0000
■ 에탄올 함량 : 6%	

② ‘식품첨가물’ 사용 시 표시 주의사항

◎ 제조·가공에 사용한 식품첨가물은 원재료명 표시란에 명확히 표시해야 하며, 명칭과 용도를 함께 표시해야 합니다.

○ 식품첨가물은 원재료명 표시란에 명칭과 용도를 함께 표시

○ 식품첨가물 기준·규격에 적합하게 사용

- 주종(탁주, 약주, 과일주 등) 별로 사용 가능한 식품첨가물의 종류 및 사용량이 정해져 있으므로 품목제조보고 전 반드시 확인하고, 보고한 배합비를 준수하여 사용



주요 식품첨가물 목록

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨, 아스파탐, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 스테비올배당체, 효소처리스테비아	감미료
소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘,	보존료
산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 무수아황산, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제” 보존용은 “보존료” 산화방지제는 “산화방지제”
합성향료(과일향 등), 카라멜색소, 적색색소	기타 첨가물(착향료, 착색료 등)

서류작성 서식

[예시] [생산 및 작업 일지]

[illegible]

[생산 및 작업 일지]

[illegible]

[생산 및 작업 일지]

[illegible]

[생산 및 작업 일지]

[illegible]

[생산 및 작업 일지]

[illegible]

[생산 및 작업 일지]

[illegible]

[예시] [원료 수불 일지]

원재료명	입고일자	입고량 (kg)	사용일자	사용량 (kg)	재고량 (kg)	구입처
쌀	26. 1. 4.	100 kg	26. 1. 7.	20 kg	80 kg	00농협
			26. 1. 21.	30 kg	50 kg	
입국	26. 1. 7.	10 kg	26. 1. 15.	1 kg	9 kg	00상사
			26. 1. 25.	2 kg	7 kg	
아세설팜 칼륨	26. 1. 7.	1 kg	26. 1. 15.	10 g	990 g	00상사
			26. 1. 25.	20 g	970 g	
효모	26. 1. 7.	1 kg	26. 1. 15.	20 g	980 g	00상사
			26. 1. 25.	40 g	940 g	

[원료 수불 일지]

[illegible]

[원료 수불 일지]

[illegible]

[원료 수불 일지]

[illegible]

[원료 수불 일지]

[illegible]

[원료 수불 일지]

[illegible]

[예시] [제품 거래 일지]

[illegible]

[제품 거래 일지]

[illegible]

[제품 거래 일지]

[illegible]

[제품 거래 일지]

[illegible]

[제품 거래 일지]

[illegible]

[제품 거래 일지]

[illegible]