

이해하기 쉬운

채식 음식점

운영 매뉴얼





채식 음식점 운영관리 수칙

☑ 필수체크! 이것만은 꼭 확인하세요!



1 [식재료 관리] 채식 원재료 확인

원재료의 채식 적합여부, 구매/재고 확인하기



2 [식재료 관리] 구분 보관

비 채식 원재료(동물성 성분 포함)의 혼입 방지하기



3 [조리 관리] 원재료 기준 확인

각 채식 음식 기준에 맞는 원재료 사용 확인하기



4 [조리 관리] 구분 조리

비 채식 음식과 채식 음식간의 혼입 방지하기



5 [홀 관리] 올바른 정보 제공

메뉴판에 채식 음식 정보 제공하기
서빙 시 비 채식 음식과 구분하여 제공하기



6 [세척 관리] 혼입 방지

비 채식 음식과 채식 음식간의 혼입 방지를 위해
조리도구 · 용기를 구분하고 철저히 세척하기



목차

01 / 개요

1. 채식이란?
2. 채식 음식점이란?

02 / 채식 음식점 관리 방법

1. 원재료 기준
2. 음식 제공에 관한 기준
3. 조리 기준

03 / 채식 음식점 정보 제공 방법

1. 정보 제공이란?
2. 메뉴의 표시
3. 정보 제공의 표시

04 / 유의사항

1. Q&A
2. 광고 시 유의사항
3. 유의해야 하는 원재료
4. 업종별 유의사항

01

개요

① 채식이란?

② 채식 음식점이란?

01/ 개요

① 채식이란?

채식

환경보호, 건강, 동물권, 종교 등의 이유로 육류를 피하고, 주로 채소, 과일, 해조류, 곡류 및 견과류 등의 식물성 식품을 먹는 식생활

채식주의 (Vegetarianism)

채식을 지향하는 것

채식주의자 (Vegetarian)

채식을 실천하는 사람

비건 (Vegan)

- 비건주의를 지지하고 실천하는 사람
- 육류 어패류, 갑각류 및 곤충류 포함), 유제품, 달걀 및 꿀과 같은 모든 동물성 원재료* 및 동물 유래 성분**을 배제한 식습관을 따르는 사람 혹은 식사
- 식품 뿐만 아니라 동물 실험을 거친 모든 제품의 사용도 지양

비건주의 (Veganism)

음식 뿐만 아니라 의복 등 삶의 전반에서 모든 형태의 동물 착취를 배제하려는 철학과 사상

* 동물성 원재료 : 동물(예:고기)이나 동물의 부산물(예:우유)에서 얻은 원료

** 동물 유래 성분 : 동물에서 유래한 것으로 명시되지 않았으나, 동물의 일부에서 유래한 성분 (예: 양털의 라놀린에서 추출한 비타민 D₃)

① 채식이란?

채식주의자 유형

채식주의자(Vegetarian)는 식품섭취를 허용하는 범위에 따라 유형이 분류되며, 그 중 섭취 허용 범위가 가장 엄격한 순서는 다음과 같습니다.



비건
Vegan

순수 채식주의자를 뜻하며 어떠한 종류의 동물성 식품도 섭취하지 않습니다. 육류와 어패류는 물론이고 달걀, 유제품, 벌꿀 및 젤라틴과 같은 동물 유래성분을 포함한 가공식품도 섭취하지 않습니다.



락토 베지테리언
Lacto-vegetarian

LACTO는 우유를 뜻하는 라틴어로부터 유래한 것으로, 우유와 같은 유제품은 섭취하되 다른 동물성 식품(붉은 육류, 흰 육류, 어패류 및 달걀)을 섭취하지 않습니다.



오보 베지테리언
Ovo-vegetarian

OVO는 달걀을 뜻하는 라틴어로부터 유래한 것으로, 달걀의 섭취는 허용하되 다른 동물성 식품(육류, 어패류 및 유제품)은 섭취하지 않습니다.



락토-오보 베지테리언
Lacto-ovo-vegetarian

유제품과 달걀의 섭취는 허용하되 다른 동물성 식품(육류, 어패류)은 섭취하지 않습니다.

① 채식이란?

채식주의자 유형 구분

유형	식물성 원료	유제품	달걀	어패류	육류
비건 (Vegan)	●	X	X	X	X
락토 (Lacto)	●	●	X	X	X
오보 (Ovo)	●	X	●	X	X
락토-오보 (Lacto-Ovo)	●	●	●	X	X



Q 식물성 원료란?

곡류, 서류, 두류, 견과종실류, 과일류, 채소류, 버섯류, 향신식물, 차, 호프, **조류***, 기타식물류를 말합니다.

*출처:식품공전 중 식품원료 분류



***조류:** 해조류(김, 미역 등), 미세조류(클로렐라 등)와 같이 물 속에서 서식하는 광합성 생물

② 채식 음식점이란?

채식 전문음식점

채식 음식만을 제공하는
휴게음식점 · 일반음식점 · 제과점영업

채식 가능음식점

채식 음식을 한 가지 이상 제공하는
휴게음식점 · 일반음식점 · 제과점영업
- 단, 비 채식 음식과 조리시설, 도구 등을
구분해 관리, 운영하는 음식점

채식(전문 · 가능) 음식점 메뉴 표시 예시

채식 전문 음식점



시그니처 오믈렛
토스트에 각종 사이드, 샐러드를
곁들인 푸짐한 디쉬

• 비건 : 비정당콩 사용
• 오보 베지테리언 : 일반당콩 사용



샐러드
계란, 오이, 버섯 토마토, 상추 등
으로 이루어진 샐러드



에그 인 헬
촉촉한 토마토소스에 반숙달걀이 들어간
튀니지 전통 가정식으로 빵과 함께 제공

채식 가능 음식점



시그니처 오믈렛
토스트에 각종 사이드, 샐러드를
곁들인 푸짐한 디쉬

• 비건 : 비정당콩 사용
• 오보 베지테리언 : 일반당콩 사용



스테이크
소고기, 브로콜리, 버섯, 토마토,
감자 등으로 이루어진 스테이크



등심 파스타
부드러운 소고기 등심을 곁들인
로제소스 파스타

- ♣ 채식 전문 · 가능 음식점은 채식 음식에 대해 비건, 락토, 오보, 락토-오보로 구분 표시합니다.
- ♣ 채식 가능음식점은 비 채식 음식과 채식 음식을 구분 표시합니다.

02

채식 음식점 관리 방법

- ① 원재료 기준
- ② 음식 제공에 관한 기준
- ③ 조리 기준



02/ 채식 음식점 관리 방법



채식 음식점 운영매뉴얼



용어 정리

조리 관련 용어

01 조리

각종 원재료(식품첨가물, 가공보조제 포함)를 사용해 그 특성에 알맞게 음식을 만드는 과정



02 1차 원료

음식점에서 직접 사용하는 원재료 (예) 고추장



03 2차 원료

1차 원료를 제조하는 사업자가 직접 사용하는 원재료 (제품 표시사항으로 확인 가능한 원재료)



04 주식 (主食, staple food)

주요 에너지공급원인 밥, 빵, 면, 파스타 등을 주재료로 하는 음식



05 주요리 (主料理, main dish)

식사에 나오는 여러 음식 중에서 중심이 되는 음식



06 부식 (副食, side dish)

주식에 곁들여 먹는 반찬



채식 분류 관련 용어

01 채식 음식

동물성 원재료를 피하고 주로 채소, 과일, 곡류 등의 식물성 원재료를 사용한 음식.
- 비건 • 락토베지테리언 • 오보베지테리언
• 락토-오보베지테리언 음식으로 구분



02 비건 음식

동물성 원재료를 전혀 사용하지 않은 음식



03 락토베지테리언 음식

우유 등 유제품을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식



04 오보베지테리언 음식

달걀을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식



05 락토-오보베지테리언 음식

유제품, 달걀을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식



채식 음식점 종사자 관련 용어

01 조리 책임자(조리 담당자)

조리 및 조리의 관리 등에 책임이 있는 사람



02 고객응대책임자(홀 담당자)

정보 제공의 관리 등에 책임이 있는 사람



02/ 채식 음식점 관리 방법



1차 원료 / 2차 원료란?

1차 원료

김치



카레



소금



2차 원료

원재료명

정제수, 무, 고춧가루, 마늘, 설탕, 배푸레, 양파, 당근, 대파, 채소류, 정제소금, 효모 추출물, 생강

원재료명

카레분, 밀가루, 텍스트린, 혼합식용유, 정제소금, 옥수수분, 복합조미식품(대두), 식물성크림, 양파맛분말, 마늘맛분말, 혼합제제, 백설탕, 조미양념분, 조미유, 과일소스분, 간장맛분말, 효모추출물

원재료명

정제소금, L-글루타민산나트륨(향미증진제), 5'-리보뉴클레오타이드나트륨



요리에 사용하는 1차 원료는 **제품명**을 의미하고, 2차 원료는 제품 **포장용기에 적힌 원재료**를 의미합니다.

포장용기에 적힌 원재료를 꼭 확인하세요!



02/ 채식 음식점 관리 방법

① 원재료 기준



비건 음식

1차 원료 및 2차 원료에 동물성 원료를 사용하여서는 안됩니다.

허용 원재료



식물성원료



락토 베지테리언 음식

아래 원료를 제외한 동물성 1차 원료 및 2차 원료를 사용하여서는 안됩니다.

- ㉠ 동물의 유(乳) 또는 그 가공식품
- ㉡ 꿀 또는 양봉의 부산물(밀랍, 프로폴리스 등)
- ㉢ 양털에서 추출한 라놀린
- ㉣ ㉠~㉢의 성분 또는 그 파생물

허용 원재료



유제품

꿀

식물성원료



오보 베지테리언 음식

아래 원료를 제외한 동물성 1차 원료 및 2차 원료를 사용하여서는 안됩니다.

- ㉠ 동물의 알(卵) 또는 그 가공식품
- ㉡ 꿀 또는 양봉의 부산물(밀랍, 프로폴리스 등)
- ㉢ 양털에서 추출한 라놀린
- ㉣ ㉠~㉢의 성분 또는 그 파생물

허용 원재료



달걀

꿀

식물성원료

02/ 채식 음식점 관리 방법

① 원재료 기준



락토-오보 베지테리언 음식

아래 원료를 제외한 동물성 1차 원료 및 2차 원료를 사용하여서는 안됩니다.

- ㉠ 동물의 유(乳) 또는 그 가공식품
- ㉡ 동물의 알(卵) 또는 그 가공식품
- ㉢ 꿀 또는 양봉의 부산물(밀랍, 프로폴리스 등)
- ㉣ 양털에서 추출한 라놀린
- ㉤ ㉠~㉣의 성분 또는 그 파생물

허용 원재료



유제품

달걀

식물성원료

꿀



Q 채식 음식에 사용 가능한 원재료를 어떻게 구분하나요?

A소스의 원재료(2차원료)에는 가쓰오조미액(동물성 성분 함유)이 사용되었으므로, 채식 음식에 사용 불가능, B소스의 원재료에는 동물성 성분이 없으므로 사용 가능합니다.



A 소스 원재료명

혼합간장(탈지대두), 과당, 주정, 전분, 식초, 포도주농축액, 레몬농축액, 소금, 다시마엑기스, 가쓰오조미액, 구연산, 흑후추



B 소스 원재료명

설탕, 당밀, 토마토페이스트, 간장, 사과페이스트, 소금, 식초, 양파페이스트, 시나몬, 효모추출물, 당근추출물, 표고버섯분말

02/ 채식 음식점 관리 방법

② 음식 제공에 관한 기준

일반 채식 음식점

- 채식 **전문**음식점은 제공하는 모든 메뉴가 채식 음식이어야 합니다.
- 채식 **가능**음식점은 주식과 주요리가 함께 판매·제공되는 것 중 채식에 적합한 메뉴가 1개 이상인 경우로 합니다.

※ 단, 피자, 샐러드, 샌드위치, 자장면, 김밥 등과 같이 주식과 주요리를 구분하지 않고 제공하는 단품 메뉴의 경우는 예외로 할 수 있습니다.

예외사항 예시

※ 주식과 주요리를 구분하지 않고 제공하는 단품



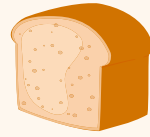
피자



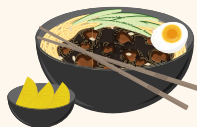
샐러드



샌드위치



빵



자장면



짜뽕



라면



안주류



된밥류



파스타



김밥



만두

02/ 채식 음식점 관리 방법

② 음식 제공에 관한 기준

안주류 판매 일반음식점

일반음식점에서 안주류로 판매·제공하는 단품 메뉴도 채식 음식으로 볼 수 있습니다.

카페·베이커리

카페·베이커리는 업종의 특성 상 취급 메뉴의 대부분이 채식에 해당되므로, 아래 항목을 모두 충족하여야 채식 음식점이 될 수 있습니다.

- ① 커피·음료는 매장에서 직접 조리하며 표준레시피의 동물성 원재료 (예:우유) 대신 식물성 원재료(예: 두유)로 대체 가능한 경우
- ② 빵·쿠키 등 디저트는 매장에서 직접 조리하는 비건 메뉴를 1개 이상 판매 제공하는 경우

채식메뉴 예시

커피류

라떼류는 우유 대신 식물성 음료(오트, 두유, 아몬드 등)로 변경 제공이 가능한 경우

과채음료류

가공식품의 형태가 아닌, 매장에서 과일·채소를 직접 분쇄, 혼합, 착즙하여 제조한 경우

디저트류

비건 메뉴(유제품·달걀을 사용하지 않은 비건케이크, 비건쿠키, 비건빵, 비건빙수 등)를 1개 이상 판매 제공하는 경우

02/ 채식 음식점 관리 방법

② 음식 제공에 관한 기준



Q 일반음식점에서 비건 주류 (비건 와인, 비건 맥주 등)와 비건 음료(비건 콜라 등)도 채식 음식으로 볼 수 있나요?

본 매뉴얼에서 '채식 음식'이라 함은 일반음식점에서 한끼식사로 판매·제공하는 메뉴를 기준으로 합니다.
그러므로 일반음식점에서는 주로 식사류, 안주류는 채식 음식으로 인정하고, 주류 및 음료류는 채식 음식으로 인정하지 않습니다.

Q 주류 주문 시 같이 제공하는 기본 안주(견과류, 김, 오이 등)의 경우 채식 음식으로 볼 수 있나요?

판매하는 안주 메뉴가 아닌 기본 제공 안주는 채식 음식으로 볼 수 없습니다.
메뉴판에 정보를 제공하고 판매하는 안주류만 채식 음식으로 인정합니다.

Q 메뉴판에 표시·판매하는 마른안주의 경우 오징어, 견과류가 같이 나오는 메뉴인데 이것도 채식 음식으로 볼 수 있나요?

메뉴 하나를 기준으로 하나의 메뉴에 오징어와 같은 해산물이 있을 경우 채식 음식으로 볼 수 없습니다.

02/ 채식 음식점 관리 방법

② 음식 제공에 관한 기준



Q 카페, 베이커리에서 기본적으로 판매하는 아메리카노, 녹차, 주스의 경우 식물성 원료만 사용하였으므로 채식 음식으로 보고 채식 가능음식점이 될 수 있나요?

대부분의 카페, 베이커리에서 일반적으로 판매하는 기본 음료의 경우 채식 메뉴가 맞기는 하지만, 이 메뉴를 근거로 채식 가능음식점이 될 수는 없습니다.

Q 그럼 카페, 베이커리에서는 어떤 메뉴를 채식 음식으로 보고 채식 가능음식점이 될 수 있나요?

다음 예시는 가능합니다.

예1) 우유가 들어가는 카페라떼, 빙수, 아이스크림의 경우, 우유를 두유나 오트음료 등으로 대체

예2) 우유, 버터, 달걀이 들어가는 빵, 쿠키의 경우, 두유, 견과류 등으로 대체

※ 카페, 베이커리는 유제품과 달걀을 제외한 동물성 원재료를 거의 사용하지 않는 업종의 특성 상 비건 메뉴를 한 가지 이상 판매 제공하는 경우 채식 음식점이 될 수 있습니다.

02/ 채식 음식점 관리 방법

③ 조리 기준

원재료 수령 및 보관

조리 책임자는 1차 원재료의 수령 시 각 채식 원재료의 기준 적합 여부를 확인하고, 비 채식 원재료가 혼입되지 않도록 구분하여 관리하여야 합니다.

이렇게 관리해 주세요



1차 원재료 수령 시
채식 원재료 기준
적합 여부 확인하기



실온/냉동/냉장 보관 시
채식/비 채식 원재료
구분 표시, 관리하기



가루형태의 원재료
보관 시 밀폐 보관하기



Q 개봉 후 남은 원재료는 어떻게 보관하나요?

개봉 후 남은 원재료는 용기에 담아
라벨 부착 후 구분 관리하는 것이 좋습니다.



02/ 채식 음식점 관리 방법

③ 조리 기준

조리의 방법 작성

필요시 조리 방법을 작성하고, 다음의 사항을 고려할 수 있습니다.

① 각 채식 원재료의 기준 적합 여부

② 원재료의 구매 상황 및 재고 상황

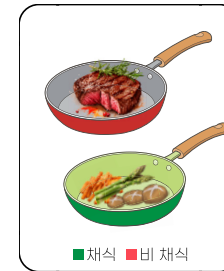
혼입 방지

조리 책임자는 주방, 조리기구 및 식기를 철저히 세척하는 동시에,
비 채식 원재료의 혼입이 방지되도록 관리하여야 합니다.
또한, 비 채식 음식의 튀김 기름을 채식 조리에 사용하여서는 안 됩니다.

이렇게 관리해 주세요



채식요리/비 채식요리
조리도구 구분 관리



채식요리/비 채식요리
구분 조리



혼입 방지를 위해
철저히 구분 세척

단, 비 채식 원재료(동물성 원료 포함)와 조리기구를 함께 사용하는 경우, 비 채식 원재료의
튀김 기름을 함께 사용하는 경우에는 메뉴판, 광고 등에 그 정보를 제공하면 됩니다.

예) “조리기구는 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다.”

예) “튀김용 기름은 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다.”

03

채식 음식점 정보 제공 방법

- ① 정보 제공이란?
- ② 메뉴의 표시
- ③ 정보 제공의 표시

03/ 채식 음식점 정보 제공 방법

① 정보 제공이란?

고객 응대 책임자는 고객에게 올바른 정보를 제공하여야 합니다.
정보 제공이란 **메뉴 표시, 원재료 표시, 조리과 관련된 정보 표시** 등을 말합니다.

채식(전문·가능) 음식점 메뉴판 정보 제공 예시

채식 전문 음식점

메뉴 표시

원재료 표시

조리정보 표시

1. "조리기구는 식물성 식품의 조리에만 사용하고 있습니다."
2. "튀김유는 식물성 식품의 조리에만 사용하고 있습니다."

채식 가능 음식점

메뉴 표시

원재료 표시(채식메뉴)

조리정보 표시

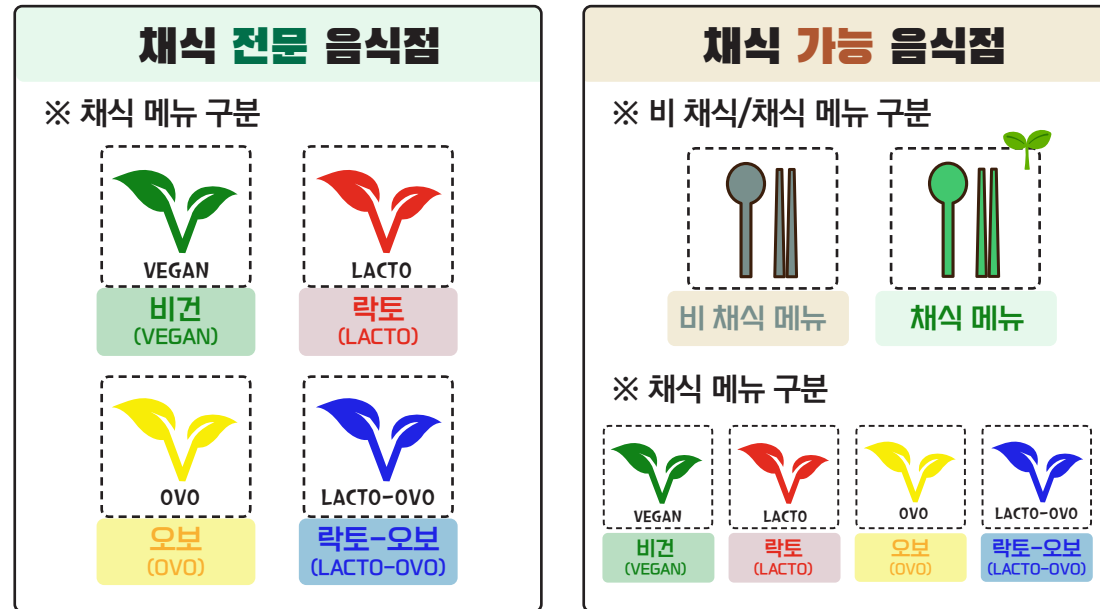
1. "조리기구는 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다."
2. "튀김유는 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다."

03/ 채식 음식점 정보 제공 방법

② 메뉴의 표시

채식 **전문** 음식점은 채식의 분류에 따라 채식 메뉴를 구분합니다.

채식 **가능** 음식점은 비 채식 메뉴와 채식 메뉴를 구분하고 채식의 분류에 따라 채식 메뉴도 구분합니다.



채식(전문·가능) 음식점 메뉴 표시 방법 예시



03/ 채식 음식점 정보 제공 방법

③ 정보 제공의 표시

1) 정보 제공 표시는 다음을 따릅니다.

- ① 비 채식 원재료와 조리기구 등을 함께 사용하는 경우에는 정확한 정보 제공을 위해 메뉴판 등에 그 내용을 명기하여야 합니다.

예) “조리기구는 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다.”

“일부 재료에 채식에 적합하지 않은 성분이 소량 함유되어 있을 수 있습니다.”



Q 채식 음식에 적합하지 않은 원재료를 어떻게 구분하나요?

음식에 사용한 원재료명이 동물성 성분임을 나타내면 부적합합니다.

*원재료 : 1차원료, 2차원료

예) 굴소스(부적합): 굴추출액(동물성 성분) 함유

복합조미식품(대두)(적합): 동물성 성분임을 나타내지 않음



- ② 비 채식 음식의 튀김 기름을 사용하는 경우에는 소비자가 오인하지 않도록 메뉴판, 광고 등의 보기 쉬운 장소에 그 내용을 명기하여야 합니다.

예) “튀김용 기름은 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다.”

03/ 채식 음식점 정보 제공 방법

③ 정보 제공의 표시

- 2) 음식점에 방문하기 전에도 일반소비자가 메뉴와 정보를 확인하도록 할 수 있습니다.
- 3) 일시·영구적으로 해당 채식 음식의 제공이 어려운 경우, 원재료 등 정보가 변경된 경우에는 고객에게 관련 정보를 제공하여야 합니다.

음식점 방문 전 메뉴 정보 확인 방법

음식점 방문 전 메뉴에 대한 정보 검색 방법

채식음식점

언제, 어디서나 검색가능
웹, 모바일 검색



음식점 방문 전 메뉴에 대한 정보 게시 매체

SNS 검색

포털 검색



채식음식의 제공이 어려운 경우

메뉴 원재료 변경



원재료명
빵, 콩고기패티, 양파, 상추,
식물성치즈, 토마토소스,
식물성 마요네즈, 토마토→사과

※ 일시적으로 토마토 수급이 어려워
채식버거 원재료의 토마토 대신
사과로 변경하여 판매됩니다.



채식버거

메뉴 삭제



※ 24년 5월부터
채식버거의 원재료인
콩고기패티의 단종으로
인해 판매를 중단합니다.

채식버거

04 유의사항

- ① Q&A
- ② 광고 시 유의사항
- ③ 유의해야 하는 원재료
- ④ 업종별 유의사항



① Q&A

Q. 채식 음식점에서 기본 반찬(부식)까지 정보를 제공해야 할까요?

음식점에서 기본 제공하는 반찬 중 김치에는 비건/채식 김치도 있지만 젓갈(새우, 멸치 등)이 함유된 김치도 있습니다. 만약 젓갈이 함유된 김치를 제공할 때에는 메뉴판에 “젓갈(새우, 멸치 등)이 함유되어 있음”을 게시하는 것을 권장합니다.

Q. 우유를 사용하지 않은 식품의 제품명으로 ‘식물성 우유’, ‘식물성유’를 사용하거나, 대체한 원재료명(‘귀리’ 또는 ‘아몬드’)을 사용하여 ‘귀리 우유’, ‘아몬드 우유’라고 해도 되나요?

우유를 사용하지 않은 식품에 ‘식물성’을 병기 하더라도 제품에 ‘우유’, ‘유’ 표시는 할 수 없습니다. 또한, 제품명에 대체한 원재료명(‘귀리’ 또는 ‘아몬드’)을 병기 하더라도 우유를 사용하지 않은 식품이라면 ‘귀리 우유’, ‘아몬드 우유’ 라고 표시할 수 없습니다.

Q. 미생물 원재료를 이용한 음식도 채식 음식이 될 수 있나요?

미생물을 이용한 음식도 채식 음식이 될 수 있습니다.
채식 음식에 미생물을 원재료로 사용할 수 있으나, 단, 동물성이 들어간 식품 등에서 배양한 미생물을 사용하였거나, 사용하였을 가능성이 있는 경우는 해당사실을 표시해주세요.

* 미생물을 이용한 채식 음식

- 김치, 장류(간장, 된장, 고추장 등), 식초, 식혜, 전통주(막걸리, 동동주) 등
- 주로 유산균, 효모, 곰팡이 등의 미생물을 이용한 발효식품

표시사항 예시 “미생물 배양 시 동물성 원료가 사용됐을 수 있습니다”



Q. 채식 음식에 사용하는 식물성 원료 중 과일·채소에도 알레르기 유발물질이 있을까요?

토마토, 복숭아, 땅콩, 호두 등의 식물성 원료는 알레르기를 일으킬 수 있습니다. 동물성 원료에 의한 알레르기 발병율은 전체의 약 64%, 식물성 원료에 의한 알레르기 발병율은 전체의 약 36% 입니다.

② 광고 시 유의사항

채식 전문음식점

제공하는 모든 음식이 **비건**에 적합한 요리인 경우

비건 전문음식점, 비건 레스토랑, 비건 베이커리, 비건 카페 등
‘비건’ 문구 표시가 가능합니다.

제공하는 모든 음식이 **채식**에 적합한 요리인 경우

채식 전문음식점, 채식 레스토랑, 채식 베이커리, 채식 카페 등
‘채식’ 문구 표시가 가능합니다.

❗ 채식이 모두 비건인 것은 아니므로, 채식 대신 비건의 문구를 사용할 때는 한 번 더 확인해주세요.

예) A 샐러드전문점에서는 동물성 원료를 사용하지 않지만 달걀, 치즈를 사용하므로 락토-오보 채식이 가능한 ‘채식 전문음식점’입니다. 만약 비건 전문음식점으로 표시·광고 시 소비자는 모든 메뉴가 비건 메뉴인 것으로 오인할 수 있습니다.

채식 가능음식점

제공하는 음식의 **일부가 채식**에 적합한 요리인 경우

채식 가능음식점, 채식 가능레스토랑, 채식 가능베이커리, 채식 가능카페 등
‘채식가능’ 문구표시가 가능합니다.

❗ 모든 메뉴가 채식인 것으로 소비자가 오인하는 표시·광고(간판, 전단지, 온라인광고 등)를 하여서는 안 됩니다.

예) B 음식점에서는 채식 음식 2가지, 일반 음식 3가지를 판매 중이므로, ‘채식 가능음식점’입니다. 만약 채식 전문음식점, 채식 음식점으로 표시·광고 시 소비자는 모든 메뉴가 채식 메뉴인 것으로 오인 할 수 있습니다.

③ 유의해야 하는 원재료

! 된장



* 양념이 첨가된 된장에는 동물성원료가 함유되어 있습니다.

* 양념(소고기, 조개, 멸치 등)

※ 양념이 함유된 된장 사용 시 소비자에게 정보를 제공해주세요.

! 김치



* 김치에는 비건/채식 김치도 있지만 젓갈(새우, 멸치 등)이 함유된 김치도 있습니다.

※ 젓갈이 함유된 김치 제공 시 소비자에게 정보를 제공해주세요.

! 조미료



* 직접적으로 소고기, 닭고기 함유가 기재되어 있는 조미료도 있습니다.

! 육수



* 요리에 사용하는 육수에 동물성 원료를 사용 시 정보를 제공해주세요.

예) 해당 요리에는 멸치, 조개 육수를 사용하고 있습니다.

③ 유의해야 하는 원재료

! 카레



* 요리에 사용하는 카레가루에 동물성 원료 함유 가능성이 있으면 정보를 제공해주세요.

예) 해당 요리에 사용하는 카레가루에는 동물성 원료 함유 가능성이 있습니다.



Q

유의해야 하는 식재료들은 정보를 제공하면 채식 음식에 사용가능한 원재료일까요?

채식 음식점에서 기본으로 제공하는 부식(반찬)일 경우에는 사용 가능하지만, 채식 음식점에서 판매 · 제공하는 음식일 경우에는 사용 불가능합니다.



동물성 원재료(새우, 멸치)가 사용된 김치로 만든 김치전



동물성 원재료가 사용되지 않은 김치로 만든 김치전



동물성 원재료가 사용되었지만 부식으로 제공된 김치

④ 업종별 유의사항

일반음식점

※ 주요리는 채식 음식으로 볼 수 있지만, 부식(반찬)은 채식 음식으로 볼 수 없습니다.

Q. 콩나물 국(밥)은 채식 음식일까요?



예시 1 콩나물 국밥

1. 메뉴판의 콩나물 국밥 주문
2. 콩나물국(주요리)과 흰쌀밥(주식)을 함께 제공하는 경우



콩나물 국밥은 채식 음식이 맞습니다.



예시 2 부식으로 제공된 콩나물국

1. 메뉴판의 낙지볶음 주문
* 낙지볶음에 부식으로 제공하는 콩나물국
2. 낙지볶음(주요리), 콩나물국(부식), 흰쌀밥(주식)으로 제공하는 경우



부식으로 제공하는 콩나물국은 채식 음식이 아닙니다.

④ 업종별 유의사항

※ 채식 메뉴 중 안주류에 해당하는 메뉴를 알아보까요?

메뉴판에 판매표시하는 안주류



채식버거
(감자튀김)



감자전



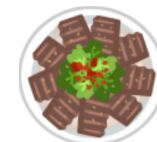
치즈피자(락토)



두부김치



과일안주

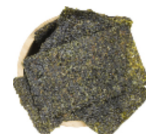


도토리묵

주류 주문 시 제공하는 기본안주



견과류

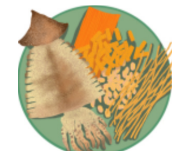


김



과자류

비 채식 음식과 함께 제공하는 안주



마른안주

오징어(일반 음식)와 견과류(채식 음식)를 함께 제공하면 채식 음식으로 부적합



메뉴판에 판매표시하는 각 채식에 적합한 안주류는 채식 음식입니다.



기본안주로 제공하는 안주류는 각 채식에 적합한 안주류라도 채식 음식이 아닙니다.

④ 업종별 유의사항

카페 · 베이커리

Q. 카페·베이커리에서 유의해야 할 점은 무엇일까요?

베이커리

! 비 채식 제품과 구분 진열



! 포장 시 구분포장, 표시



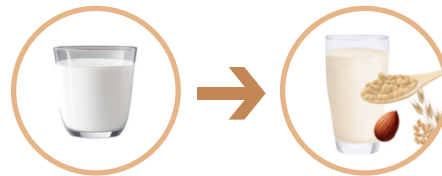
! 진열한 곳에 원재료 표시



파운드 케이크
밀가루, 정제수, 소금,
설탕, 아몬드가루

카페

카페에서 제조하는 우유를 사용하는 음료를
식물성 음료(귀리, 아몬드, 콩 등)로 대체할
경우



메뉴판

식물성 음료
1.귀리
2.아몬드
3.두유
*변경가능

! 메뉴판에 채식 메뉴로 대체
할 수 있는 음료를 표기

표기
방법

식물성
우유 ❌ → 식물성
음료 Ⓢ

④ 업종별 유의사항

기타

※ 음식점에서 일반적으로 판매하는 기본음료의 경우 채식 메뉴가 맞기는
하지만, 이 메뉴를 근거로 채식음식점이 될 수는 없습니다.

채식 메뉴 가능



팥빙수
(빙수)



탕후루



착즙주스
(생과일)



미숫가루
(선식)



스무디



떡류

채식 메뉴 불가능



가공주스



티백 차



탄산수



잼



커피
(아메리카노)



아이스티

음식점에서 직접 조리(분쇄, 굽기, 끓이기 등)되는 채식 메뉴가 1가지 이상인 경우,
채식 음식점 가능

채식음식점 운영 체크리스트

☑ 우리 매장에 적용해보고 YES/NO칸에 직접 체크해보세요.

질문에 따른 답을 체크해보세요.	YES	NO
☑ 식재료 관리 Q. 채식음식에 사용하는 원재료에 대해 알고있나요? Q. 채식원재료와 비 채식원재료를 구분관리하고 있나요?	☐ ☐	☐ ☐
☑ 조리 관리 Q. 채식음식 기준에 맞는 원재료를 사용하고 있나요? Q. 채식음식과 비 채식음식을 구분하여 조리하고 있나요?	☐ ☐	☐ ☐
☑ 홀 관리(서빙) Q. 메뉴판에 채식음식 정보를 제공하고 있나요? Q. 서빙 시 비 채식음식과 구분하여 제공하고 있나요?	☐ ☐	☐ ☐
☑ 세척 관리 Q. 비 채식음식이 혼입되지 않도록 조리도구 · 용기를 구분하여 깨끗이 세척하고 있나요?	☐ ☐	☐ ☐

참고 자료

1) ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法 (베지테리언 또는 비건에 적합한 요리를 제공하는 음식점 등의 관리방법), 일본 농림수산성, 日本農林規格, 2022.09.06.

2) 식품의 비건(vegan) 표시·광고 가이드라인, 식품의약품안전처, 2023.03.

3) 대체식품의 표시 가이드라인, 식품의약품안전처, 2023.11.

본 매뉴얼은 영업자가 서울시 채식 음식점의 관리 기준(가이드라인)을 쉽게 이해하고 이를 준수할 수 있도록 설명한 참고자료입니다.

본 매뉴얼은 올바른 서울시 채식환경조성을 위한 기본 정보를 제시하기 위해 기술된 것으로, 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었습니다.

또한 대외적으로 법적 효력을 가지지는 않으며, 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ 본 매뉴얼에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 아래 기관으로 문의하시기 바랍니다.

발행인: 서울시 시민건강국 식품정책과

편집인: 한국비건진흥원

발행일: 2024년 9월





SEOUL
M! SOUL

QR

채식 음식점
운영관리 교육

QR

채식 음식점의
관리 기준

QR

서울시 식품안전
정보 채식 음식점