

채식 음식점의 관리 기준(가이드라인)

2024. 11.

시 민 건 강 국
[식품정책과]

본 기준(가이드라인)은 「서울시 채식환경조성 사업」과 관련하여 소비자와 영업자에게 서울시 채식전문음식점 · 채식가능음식점에 대한 정보제공을 목적으로 기술한 것입니다.

본 기준(가이드라인)은 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 사실 관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ 본 기준(가이드라인)에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 서울시 시민건강국 식품정책과에 문의하시기 바랍니다.

I. 목적

이 기준(가이드라인)은 ‘채식 음식점’에 대한 정의 및 기준을 제시함으로써 소비자에게 올바른 정보를 제공하고, 영업자에게는 영업을 하기 위한 최소한의 요건을 제공함을 목적으로 한다.

II. 적용 범위

이 기준(가이드라인)은 다음 채식 음식점에 적용된다.

채식 전문음식점

채식 음식만을 제공하는 휴게음식점 · 일반음식점 · 제과점영업

채식 가능음식점

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

III. 용어 정의

「채식 음식점의 관리 기준(가이드라인)」에서 사용되는 주요 용어와 정의는 다음과 같다.

- 1) ‘조리’란 각종 원재료(식품첨가물, 가공보조제 포함, 이하 ‘원재료’)를 사용해 그 특성에 알맞게 음식을 만드는 일련의 과정을 말한다.
- 2) ‘1차 원료’란 음식점이 직접 사용하는 원재료 등을 말한다.

예) '우리쌀로 만든 태양초 고추장3KG' 제품

3) '2차 원료'란 음식점이 직접 사용하는 1차 원료를 제조하는 사업자가 직접 사용하는 원재료 등을 말한다.

예) '우리쌀로 만든 태양초 고추장3KG' 제품 표시사항 중 원재료.

즉, 물엿, 고추양념, 쌀, 정제수, 천일염, 고춧가루, 대두분, 찹쌀 등

4) '채식 음식'이란 동물성 원재료를 피하고 주로 채소, 과일, 곡류 등의 식물성 원재료를 사용한 음식을 말한다. 비건 음식 · 락토베지테리언 음식 · 오보베지테리언 음식 · 락토-오보베지테리언 음식으로 구분된다.

5) '비건 음식'이란 동물성 원재료를 전혀 사용하지 않은 음식을 말한다.

6) '락토베지테리언 음식'이란 동물의 유(乳) 또는 그 가공식품을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식을 말한다.

7) '오보베지테리언 음식'이란 동물의 알(卵) 또는 그 가공식품을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식을 말한다.

8) '락토-오보베지테리언 음식'이란 동물의 유(乳), 동물의 알(卵) 또는 그 가공식품을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식을 말한다.

9) '주식(主食, staple food)'이란 주요 에너지공급원인 밥, 빵, 면, 파스타 등을 주재료로 하는 음식을 말한다.

10) '주요리(主料理, main dish)'란 식사에 나오는 여러 음식 중에서 중심이 되는 음식을 말한다.

11) '부식(副食, side dish)' 이란 주식에 곁들여 먹는 반찬을 말한다.

12) '조리 책임자(조리 담당자)' 란 본 기준(가이드라인)에 따른 조리 및 조리의 관리 등에 책임이 있는 사람을 말한다.

13) '고객 응대 책임자(홀 담당자)' 란 본 기준(가이드라인)에 따른 정보 제공의 관리 등에 책임이 있는 사람을 말한다.

IV. 관리 원칙

1. 원재료 기준

각 채식에 적합한 음식은 다음의 기준을 충족하여야 한다.

1) '비건 음식' 의 기준은 다음과 같다.

① 1차 원료 및 2차 원료에 동물성 원료를 사용하여서는 안 된다.

2) '락토베지테리언 음식' 의 기준은 다음과 같다.

① 아래 원료를 제외한 동물성 1차 원료 및 2차 원료를 사용하여서는 안 된다.

㉠ 동물의 유(乳) 또는 그 가공식품

㉡ 꿀 또는 양봉의 부산물(밀랍, 프로폴리스 등)

㉢ 양털에서 추출한 라놀린

㉣ ㉠~㉢의 성분 또는 그 파생물

3) '오보베지테리언 음식' 의 기준은 다음과 같다.

① 아래 원료를 제외한 동물성 1차 원료 및 2차 원료를 사용하여서는 안 된다.

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

4) ‘락토-오보베지테리언 음식’의 기준은 다음과 같다.

① 아래 원료를 제외한 동물성 1차 원료 및 2차 원료를 사용하여서는 안 된다.

- ㉠ 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

2. 음식 제공에 관한 기준

1) 각 채식에 적합한 음식을 제공하는 음식점은 주식과 주요리가 함께 판매·제공 되는 것 중 채식에 적합한 메뉴가 1개 이상인 경우로 한다. 단, 피자, 샐러드, 샌드위치, 자장면, 김밥 등과 같이 주식과 주요리를 구분하지 않고 제공하는 단품 메뉴의 경우는 예외로 할 수 있다.

2) 일반음식점에서 안주류로 판매·제공하는 단품 메뉴도 채식 음식으로 볼 수 있다.

3) 카페, 베이커리 등의 디저트 전문점은 단품 메뉴도 채식 음식으로 인정하나, 커피, 녹차, 주스 등과 같은 기본 음료의 경우는 제외한다.

3. 조리 기준

1) 원재료의 수령 및 보관

조리 책임자는 1차 원료의 수령 시 각 채식 원재료의 기준 적합 여부를 확인하고, 이에 적합하지 않은 원재료가 혼입되지 않도록 구분하여 관리하여야 한다.

2) 조리 방법 작성

필요시 조리 방법을 작성하고, 다음의 사항을 고려할 수 있다.

- ① 각 채식 원재료의 기준 적합 여부
- ② 원재료의 구매 상황 및 재고 상황

3) 혼입 방지

각 채식에 적합한 음식을 제공하는 음식점의 조리 책임자는 주방, 조리기구 및 식기를 철저히 세척하는 동시에, 각 채식에 적합하지 않은 원재료의 혼입이 방지되도록 관리하여야 한다. 또한, 각 채식에 적합하지 않은 음식의 튀김 기름을 채식 조리에 사용하여서는 안 된다.

단, V. 3. 1) 정보 제공의 표시를 충족하는 경우는 예외로 할 수 있다.

V. 정보 제공

1. 일반

고객 응대 책임자는 다음의 사항을 포함하는 정보를 고객에게 올바르게 제공하기 위한 절차를 확립하고, 실시하여야 한다.

- ① IV.관리 원칙에 규정된 사항
- ② 음식에 사용한 원재료의 정보 및 그 근거

2. 메뉴의 표시

1) 각 채식에 적합한 메뉴는 고객이 그 밖의 메뉴와 구별하여 알아볼 수 있도록 설명 및 그림 등으로 표시하여야 한다.

예)

비건(Vegan): 동물성 원재료를 전혀 사용하지 않은 음식

락토(Lacto): 유제품을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식

오보(Ovo): 달걀을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식

락토-오보(Lacto-ovo): 유제품, 달걀을 제외한 동물성 원재료를 사용하지 않은 음식

2) 메뉴의 표시는 종이매체, 전자매체 등을 포함한다.

3. 정보 제공의 표시

1) 정보 제공 표시는 다음을 따른다.

① 각 채식에 적합하지 않은 원재료와 조리기구 등을 공용하는 경우에는 정확한 정보 제공을 위해 메뉴판 등에 그 내용을 명기하여야 한다.

예) “조리기구는 동물성 식품의 조리과 함께 사용하고 있습니다.”

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

니다.”

② 각 채식에 적합하지 않은 음식의 튀김 기름을 사용하는 경우에는 고객이 오인하지 않도록 메뉴판, 광고 등의 보기 쉬운 장소에 그 내용을 명기하여야 한다.

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

2) 음식점에 방문하기 전에도 고객이 메뉴와 정보를 확인하도록 할 수 있다.

3) 일시·영구적으로 해당 채식 음식의 제공이 어려운 경우, 원재료 등 정보가 변경된 경우에는 고객에게 관련 정보를 제공하여야 한다.

4. 유의사항

1) 제공하는 모든 음식이 채식에 적합한 메뉴인 경우를 제외하고, 고객이 모든 음식이 채식에 적합한 메뉴로 오인할 수 있는 광고를 하여서는 안 된다.

예) “채식 레스토랑”, “비건 카페”

2) 광고에는 종이매체, 전자매체를 사용한 간판, 전단지가 포함되나, 이에 한하지는 않는다.