

먹는샘물등의 음용 · 보관 · 취급시 관리지침

2013. 7.

환 경 부
토양지하수과

먹는샘물등의 음용·보관·취급시 관리지침

제정 2013.7.30

1. 목 적

이 지침은 먹는샘물등의 음용·보관·취급시 소비자, 먹는샘물등의 제조업자·수입 판매업자·유통전문판매업자에게 필요한 기본 정보를 제공함으로써 먹는샘물등을 보다 안전하게 음용·관리함을 목적으로 한다.

2. 구입·보관·음용시 소비자 유의사항

- 가. 먹는샘물등의 구입시에는 유통기한이 많이 남아있는 제품, 또는 구입일로부터 최근에 제조된 제품을 구입한다.
- 나. 품목명, 원수원, 수원지, 업소명 및 소재지, 유통기한, 보관상 유의사항 등 표시사항을 확인한 후 제품을 구입한다.
- 다. 제품용기의 훼손 및 변형 등 제품의 이상여부를 확인하여 정상적인 제품을 구입한다.
- 라. 구입 후에는 가능한 빨리 음용한다.
- 마. 구입 후 보관 시에는 직사광선이 없는 서늘하고 청결한 곳에 위생적으로 보관한다. 특히 온도가 높고 직사광선의 영향을 크게 받을 수 있는 차량 안에는 보관하지 않도록 유의한다.
- 바. 음용 시에는 개인위생을 고려하여 항상 컵 등을 이용한다.
- 사. 음용한 후 남은 물은 뚜껑을 닫아 냉장 보관하여야 하며, 개봉 후에는 미생물의 증식 및 변질의 가능성이 매우 높으므로 가급적 빠른 시간 내에 마신다.
- 아. 용기가 파손되거나 먹는샘물등이 변질될 수 있으므로 용기 채로 가열(전자레인지 등)하거나 냉동하지 않는다.
- 자. 먹는샘물등의 용기는 먹는샘물등의 음용 목적에만 사용하고, 가능한 재사용을 하지 않는다. 다만, 부득이하게 용기를 재사용할 경우 용기 및 뚜껑을 소독한 후 사용한다.

3. 먹는샘물등의 제조업자·수입판매업자·유통전문판매업자 관리사항

가. 공통사항

- 1) 먹는샘물등이 취급 및 유통과정에서 변질되는 것을 방지하기 위하여 다음과 같은 보관시설을 갖추어야 한다.
 - 가) 바닥은 먼지가 발생되지 않도록 콘크리트 등으로 포장하여야 하며, 청소가 용이하고 물이 고이지 않도록 일정한 경사를 주어 설치한다.
 - 나) 보관시설은 내부에 해충 등이 서식할 수 있는 틈이나 구멍이 없도록 설계 및 건축되어야 한다.
 - 다) 천장은 적절히 세척할 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
 - 라) 천장에 먼지가 쌓여있거나 응축수가 떨어지지 않아야 한다.
 - 마) 보관시설 내부에는 유해미생물(곰팡이 등)의 서식이 없어야 한다.
 - 바) 창고 내부에는 적절한 조명시설을 갖추어야 한다.
 - 사) 모든 출입구는 단단하고 빈틈이 없어야 한다.
 - 아) 필요시 적절한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 2) 제품을 보관할 경우에는 직사광선, 바람, 비, 눈 등으로부터 보호되고 해충, 벌레 등의 침입을 방지할 수 있는 곳에 보관한다.
- 3) 보관시설 내의 교차오염 방지를 위하여 위험물, 유독물, 화공약품 등과 격리하여 별도의 장소에 제품을 보관한다. 특히, 제품에 영향을 줄 수 있는 휘발성물질 등과 혼합보관은 피해야 한다.

나. 먹는샘물등의 제조업자

- 1) 제조된 먹는샘물등의 제품은 내·외부포장재에 손상이 발생하지 않도록 한다.
- 2) 먹는샘물등의 보관시 제품이 바닥면과 직접 닿지 않도록 하고, 벽면에서 일정 거리를 이격시켜 적재·보관하여야 한다.
- 3) 보관시설 내에 먼지 등의 발생을 방지하기 위하여 환기시설을 설치한다.
- 4) 보관시설에 대한 청소를 주기적으로 실시하고, 해충 등에 대한 방제 작업을 1회/월 이상 실시한다.

- 5) 최종 제품은 보관시설 내 지정된 장소에 보관하되, 선입선출(先入先出)이 가능하도록 구분하여 적재·보관한다.
- 6) 특별한 보관 조건이 필요한 자재는 적합한 온도 등 보관 조건을 준수하여 보관한다.
- 7) 필요시 품목에 따라 안전 및 보관수칙을 제정하고, 담당자를 지정하여 관리한다.
- 8) 보관시설의 관리 담당자는 보관중인 제품에 대해 주기적으로 보관상태를 점검하고, 청결한 상태를 유지한다.
- 9) 제조업자는 제품의 겉면에 다음과 같은 취급시 유의사항을 표기한다.
 - 가) 직사광선을 피해야 하며, 악취발생이 없고 통풍이 잘되는 청결하고 서늘한 곳에 보관 할 것
 - 나) 개봉 후에는 미생물 증식 및 변질의 가능성이 있어 가능한 빨리 음용하여야 하며, 바로 음용이 불가능한 경우 뚜껑을 닫아 냉장 보관할 것
 - 다) “제조일로부터 ○개월, 제조일자는 용기 상단에 별도 표기” 등으로 유통기한을 표시할 것

다. 먹는샘물등의 수입판매업자·유통전문판매업자

- 1) 유통중인 제품은 변질 또는 변형되지 않도록 직사광선을 피하고 그늘지고 서늘한 곳에 보관한다.
- 2) 제품의 보관장소는 청결하고 건조한 곳이어야 하고, 먹는샘물등에 영향을 미칠 수 있는 제품과는 별도 보관한다.
- 3) 동결 또는 고온 상태로 보관시 먹는샘물등에 변화를 줄 수 있으므로 온도 변화가 적고 서늘한 곳에 보관한다.
- 4) 주기적인 점검을 통하여 먹는샘물등의 제품 유통시 선입선출(先入先出)이 되도록 관리한다.
- 5) 유통 과정에서 변형이 발생하였는지 여부를 수시로 확인하고, 특이사항 발견시 판매 중지 등의 조치를 한다.
- 6) 제품의 운송에 사용되는 차량은 먼지, 바람, 비, 눈 등 외부환경으로부터 먹는샘물등을 보호하기 위한 덮개를 갖추어야 하며, 가능한 먹는샘물등을 운송하는 전용차량이어야 한다.

- 7) 차량의 적재함은 제품의 운송 전에 세척하여 오염물질을 완전히 제거한다.
- 8) 먹는샘물등의 운송에 이용되는 차량은 정기적(1회/주 이상)으로 소독을 실시한다.
- 9) 다음과 같은 용도에 사용된 차량은 먹는샘물등의 운송에 사용해서는 안된다.
 - 가) 악취가 발생하는 제품의 운반에 사용된 차량
 - 나) 휘발성물질 등을 운반하였던 차량
 - 다) 수산물, 해산물 등을 운반하였던 차량
 - 라) 폐기물 등 오염물질을 운반하였던 차량