

< 일 러 두 기 >

- 법령명 : 술 제조업 우수 위생 표준
- 제정일 : 2004년 6월 29일
- 최종개정일 : 2015년 1월 1일
- 출처 : 대만 전국법규 DB (방문일 : 2022년 1월 25일)

술 제조업 우수 위생 표준

개정일: 2015년 1월 1일

제1조

본 표준은 술·담배 관리법(이하 본 법) 제27조 제1항 규정에 의거하여 제정한다.

제2조

본 표준은 본 법 제5조 제1항 제1관에서 정한 술 제조업자에 적용된다. 술 제조공장은 술 제조공장 시설 표준 및 본 표준 규정에 부합해야 한다.

제3조

본 표준의 용어 정의는 다음과 같다:

1. 원재료: 원료 및 포장재료
2. 원료: 주원료, 부원료, 주류 중 첨가물 등 완제품의 식용 부분을 구성하는 원료
 - (1) 주원료: 완제품을 구성하는 주요 원료
 - (2) 부원료: 주원료 및 주류 중 첨가물 이외의 완제품을 구성하는 부차 원료
 - (3) 주류 중 첨가물: 주류 제품의 제조, 가공, 조제, 포장, 운송, 보관 등의 과정에서 착색, 조미, 방부, 표백, 유화, 침전, 정화, 향 증가, 품질 안정, 발효 촉진, 농도 증가 혹은 응고, 영양 강화, 산화 방지 혹은 기타 목적으로 주류 제품에 추가, 접촉하는 물질.
3. 반제품: 주류 제품 제조과정에서 얻는 제품으로 해당 제품은 이후 제조 과정을 통해 완제품이 된다.
4. 완제품: 온전한 제조과정을 거쳐 포장 표시를 완료한 제품
5. 포장재료: 내포장 재료와 외포장 재료를 포함한다.
 - (1) 내포장 재료: 술과 직접 접촉하는 병, 캔, 단지, 통, 케이스, 봉지 등 용기 및 술을 직접 감싸거나 덮는 포일, 필름, 코르크 마개, 종이, 파라핀지 등 포장재료를 가리킨다.

- (2) 외포장 재료: 술과 직접 접촉하지 않는 라벨, 박스, 포장을 묶는 재료 등을 가리킨다.
6. 청결 혹은 세척: 먼지, 폐기물, 오물 혹은 기타 주류 제품을 오염시킬 수 있는 불량 물질을 제거하는 처리작업을 가리킨다.
 7. 소독: 주류 제품 위생에 부합하는 화학 약제 혹은 물리적 방법으로 유해 미생물을 효과적으로 제거하는 동시에 주류 제품의 품질 혹은 안전에 해를 끼치지 않는 적절한 처리작업을 가리킨다.
 8. 이물질, 외부 잡물: 제조공정에서 원료 외에 원료, 반제품, 완제품 혹은 내포장 재료에 혼입 혹은 부착되는 물질로 생산하는 주류 제품에 위생 및 안전에 부합하지 않을 우려를 초래하는 경우를 가리킨다.
 9. 병원 매개 혹은 유해동물: 직간접적으로 주류 제품을 오염시키거나 병원체의 매개가 되는 쥐 등 소동물 혹은 바퀴벌레, 모기, 파리, 빈대, 벼룩, 이, 거미, 개미 등 벌레를 가리킨다.
 10. 유해 미생물: 주류 제품의 부패, 품질 악화를 초래하거나 공공 위생에 해가 되는 미생물을 가리킨다.
 11. 병원 매개 침입 방지 시설: 적절하고 형태가 있는 방식으로 병원 매개 침입을 방지하는 우물, 적절한 직경의 울타리, 망 등 장치.
 12. 검험: 검사와 화학 실험을 포함한다.
 13. 주류 제품의 접촉면: 직간접적으로 주류 제품과 접촉하는 표면을 포함한다. 직접적인 주류 제품 접촉면은 도구 및 주류 제품과 접촉하는 설비 표면; 간접적인 주류 제품 접촉면은 정상 작업 상태에서 유출된 액체가 주류 제품 혹은 주류 제품의 직접 접촉면과 접촉하는 표면을 가리킨다.
 14. 적절: 우수 위생 작업에서 소기의 목적 혹은 효과를 달성하는 데 필수적인 조치를 말한다.
 15. 격리: 구역과 구역 간 유형의 방식으로 분리하는 것을 가리킨다.
 16. 구역 분리: 격리보다 광범위하여 유형과 무형의 구역 분리 방식을 가리킨다. 작업 구역의 분리는 구역 분리, 시간 분리, 공기 흐름 통제, 밀폐시스템 채택 혹은 기타 효과적인 방법 중 하나 혹은 여러 방법을 종합해 달성할 수 있다.

17. 로트번호: 「로트」를 표시하는 특정 문자, 숫자, 부호 등을 가리킨다. 각 로트 제품의 이력 자료를 추적할 수 있으며, 「로트」번호로 특정 시간대의 특정 생산라인에서 생산된 특정 수량의 제품을 표시할 수 있다.

제4조

주류 제조 원료의 위생 안전을 효과적으로 관리하기 위해 주류 제품 작업장에는 변성제 혹은 유독 유해한 물질을 첨가한 알코올을 방치해서는 안 된다. 주관 기관이 보관을 위탁하고 명확한 표시가 있는 경우, 이에 제한되지 않는다.

제5조

주류 제조공장의 건축 및 시설은 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 작업장의 생산구역 환경:

(1) 환경은 언제나 청결을 유지하고 지면에는 먼지 날림, 심하게 고인 물, 진흙탕, 오물 등 주류 제품의 오염을 초래할 우려가 있는 상황이 없어야 한다.

(2) 배수 시스템은 수시로 정리하고 원활하게 유지해야 하며 악취가 없어야 한다.

(3) 생산구역 내 부설된 식당, 판매처 혹은 직원 숙소는 원료 처리, 양조, 조제, 저장, 주류 중 첨가물 등의 적치 등 작업장 구역과 격리해야 한다.

(4) 용기를 회수해 재사용하는 경우, 생산구역 내 회수용기 보관구역을 설치하여 알맞게 모아두고 깨끗하게 유지해야 한다.

(5) 가금 가축, 반려동물 등이 주류 제품을 오염시키지 않도록 적절한 조치로 관리해야 한다.

2. 작업장의 건축 및 시설:

(1) 벽, 기둥, 지면은 청결을 유지하고 때, 침식 혹은 물 고임 등 상황이 있어서는 안 된다.

(2) 마루판 혹은 천정은 청결을 유지하고 벗겨지거나 먼지가 쌓이거나 때, 곰팡이(제국구역 및 발효구역은 제외) 등 상황이 있어서는 안 된다; 주류 제품이 노출된 곳의 바로 위쪽 마루판 혹은 천정에는 결로 현상이 있어서는 안 된다.

- (3) 출입구, 창문, 통풍구 및 기타 통로는 청결을 유지하고 병원 매개의 침입을 방지하는 시설을 설치해야 한다.
- (4) 배수 시스템은 원활하게 유지하고 악취가 없어야 한다. 배수로는 고체 폐기물 차단 시설을 설치해야 하고, 출구에는 병원 매개의 침입을 방지하는 시설이 있어야 한다.
- (5) 조명설비는 청결을 유지하고 주류 제품의 오염이나 낙하를 방지하는 전등장 시설이 있어야 한다; 조명은 100럭스 이상이어야 하며, 작업대 혹은 조리대는 200럭스 이상이어야 한다; 불빛 투시 검사대는 540럭스 이상이어야 한다; 사용하는 광원은 주류 제품을 변색시킬 정도여서는 안 된다.
- (6) 통풍이 잘 되도록 하고 악취가 없어야 하며 통풍구는 청결을 유지해야 한다.
- (7) 배관 겉면은 청결을 유지하고 주기적으로 청소해야 한다.
- (8) 청결도 요구가 다른 장소는 효과적인 구역 분리 및 관리를 진행해야 한다.
- (9) 효과적인 병원 매개 방지 조치를 취하고 병원 매개 혹은 매개의 출몰 흔적이 없어야 한다.

3. 작업장의 배치와 공간:

- (1) 프로세스 및 위생 안전 요구에 따라 정한 작업 성격이 서로 다른 장소는 별도로 설치하거나 구역 분리를 효과적으로 실시하고 청결을 유지해야 한다.
- (2) 설비와 주류 제품 도구의 설치, 위생 시설의 설치, 원재료의 보관, 위생 조작 유지 및 주류 제품 생산 안전에 필요한 충분한 공간을 확보해야 한다.

4. 급수시설:

- (1) 주류 제품과 직접 접촉하고 주류 제품 조제에 사용되는 물, 주류 제품 설비 및 도구 세척에 사용되는 물은 식수 수질 표준에 부합해야 한다.
- (2) 급수 시설 및 수량을 충분히 확보해야 한다.
- (3) 지하수를 사용하는 경우 해당 수원은 화장실, 폐기물 적재장 등 오염원과 적어도 15m 이상의 거리를 유지해야 한다.
- (4) 저수지(저수탑, 저수조) 설치 지점은 수채통, 화장실 등 오염원과 3m 이상 떨어지도록 하고 청결을 유지하며 적어도 일 년에 1번 정리하고 기록을 남겨야 한다.

(5) 음용수와 비음용수의 파이프시스템은 완전히 분리하고, 퇴수구를 뚜렷하게 구분해야 한다.

5. 손 씻는 시설:

(1) 손을 씻고 말리는 설비의 설치 지점은 적절하고 숫자가 충분하며 흐르는 물, 세정제, 핸드 드라이어 혹은 핸드타올 등 시설이 있어야 한다. 필요한 경우 적절한 소독시설을 설치해야 한다.

(2) 세면대는 불투수 재료로 설치하고 때가 잘 끼지 않으며 청소 소독이 용이한 설계 및 구조로 만든다.

(3) 손을 씻고 소독하는 시설의 설계는 사용 시 손을 씻고 난 후 다시 오염이 되지 않도록 하고, 눈에 띄는 위치에 간단하고 이해하기 쉬운 손 씻는 방법을 걸어야 한다.

6. 직원 숙소, 식당, 휴게실 및 검험장소 혹은 연구실:

(1) 작업장과 격리하고 충분한 통풍, 채광이 있어야 한다. 또한, 병원 매개 침입과 유해 미생물 오염을 방지하는 시설을 설치해야 한다.

(2) 전담 관리자를 두어 청결을 유지해야 한다.

7. 화장실:

(1) 설치 지점은 수원 오염을 방지해야 한다.

(2) 작업장과 마주해서는 안 된다. 단, 완충시설이 있고 공기 흐름을 효과적으로 통제해 오염을 방지하는 경우 이에 제한되지 않는다.

(3) 청결을 유지하고 악취가 있어서는 안 된다. 통풍, 채광, 해충 및 쥐 침입 방지 등 시설이 있어야 한다. 흐르는 물, 세정제, 핸드 드라이어 혹은 핸드타올 등 손을 씻고 말리는 시설 및 휴지통이 있어야 한다.

(4) 눈에 띄는 곳에 「용변 후 손 씻기」 문구를 표시해야 한다.

8. 탈의실은 작업장과 격리하고 작업자는 옷과 일상 용품을 보관할 수 있는 개인 락커가 있어야 한다.

9. 본 조 각 관 규정에 의거하여 건축 및 시설 관리 표준 작업절차를 마련하고 이에 의거하여 집행해야 한다.

제6조

술 제조공장의 작업장 위생 관리는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 설비 및 도구:

(1) 설비 및 도구의 주류 제품 접촉면은 평평해야 하고 움푹 패인 곳이나 갈라진 틈이 없어야 한다. 또한, 청결을 유지해야 한다.

(2) 제조, 가공, 조제, 포장 등에 사용하는 설비 및 도구는 사용 전 청결한지 확인하고 사용 후 깨끗이 세척해야 한다; 세척, 소독한 설비 및 도구는 재오염을 방지해야 한다.

(3) 설비 및 도구의 세척과 소독 작업은 세정제 혹은 소독제가 주류 제품, 주류 제품 접촉면, 포장재료를 오염시키지 않도록 해야 한다.

2. 종사자:

(1) 신입 종사자에게 적합한 교육 훈련을 실시해 신입 종사자의 수행 능력이 생산, 위생, 품질 관리 요구사항에 부합하도록 한다. 각 훈련을 확실히 실시하고 기록을 남기며 재직 기간 술·담배 주관 기관, 위생 주관 기관 혹은 해당 기관이 인가한 관련 기구가 실시하는 주류 제품 안전, 위생 및 품질 관리에 관한 교육 훈련을 받도록 한다.

(2) 종사자는 손을 자주 씻고 작업장 진입 전, 화장실 사용 후 혹은 손이 더러워졌을 때 표시한 순서대로 정확하게 손을 씻거나 소독해야 한다. 작업 중 침을 뱉거나 코를 풀거나 기타 손이 더러워질 수 있는 행위를 한 후에는 곧바로 깨끗이 씻은 후 작업해야 한다.

(3) 종사자가 A형 간염, 손 부위의 피부병, 발진, 농창, 외상, 결핵, 장티푸스 등 질병에 감염되었거나 보균된 경우, 혹은 기타 주류 제품 오염을 유발할 수 있는 질병이 있는 경우, 주류 제품과 접촉하는 업무에 종사할 수 없다.

(4) 신입 종사자가 주류 제품과 직접 접촉하는 업무에 종사하는 경우, 위생 의료 기구의 검사를 통과한 후 고용될 수 있다. 고용 후 매년 건강검진을 자체적으로 받아야 한다.

(5) 작업장 내 작업자는 작업 시 깨끗한 작업복과 모자(신발)를 착용하여 머리카락, 비듬, 이물질이 주류 제품에 들어가지 않도록 해야 한다. 필요한 경우 마스크를 착용해야 한다. 주류 제품과 직접 접촉하는 종사자는 손톱을 기르거나 매니큐어를 바르거나 액세서리를 착용할 수 없다. 또한, 피부에 바른

화장품과 약품 등이 주류 제품 혹은 주류 제품 접촉면을 오염시키지 않도록 해야 한다.

(6) 작업자는 작업 중 담배를 피거나 빈랑이나 껌을 씹거나 음식물을 섭취하거나 기타 주류 제품 혹은 주류 제품 접촉면을 오염시킬 수 있는 행위를 해서는 안 된다.

(7) 작업자의 개인 용품은 탈의실에 두어야 하며 작업장에 반입할 수 없다.

(8) 작업자 이외의 사람이 작업장에 출입하는 경우 적절히 관리해야 한다; 작업장 출입이 필요한 경우 본 관 제2목, 제3목, 제5목~제7목의 관련자의 위생 요구사항에 부합해야 한다.

3. 화학물질과 도구 관리:

(1) 세정제, 소독제, 병원 매개 방지용 약제 및 기타 유독 화학물질은 관련 주관 기관의 규정에 따라 사용해야 하며, 명확히 표시해 정해진 장소에 잠금 장치를 하여 보관하고 주류 제품 혹은 주류 제품 접촉면을 오염시키지 않아야 한다. 또한, 보관 책임을 지는 전담 인력을 지정해야 한다.

(2) 작업장 내 당일 위생에 필요한 약제 외에 기타 약제를 보관하거나 사용해서는 안 된다.

(3) 유독 화학물질은 독성, 사용방법, 긴급 처리법을 표기해야 한다.

(4) 청결, 세척, 소독용 기구는 정해진 장소에 적절히 보관해야 한다.

4. 폐기물 처리:

(1) 폐기물은 이물질이 쌓이거나 병원 매개가 번식하는 것을 방지하기 위해 작업장에 적재하지 않는다. 작업장 주위에 폐기물과 용기를 무단 적재할 수 없다.

(2) 폐기물의 처리는 해당 특성에 따라 적절한 용기에 분류해 처리한다; 적재 장소에는 악취나 유해(유독)가스가 없도록 하고 병원 매개의 번식을 막아 인체에 해가 되지 않도록 한다.

(3) 재사용하는 용기는 폐기물을 처리한 후 즉시 세척해야 한다; 폐기물 처리 기기와 설비는 사용 완료 시 즉시 세척하여 병원 매개의 번식을 방지해야 한다.

(4) 인체 및 주류 제품의 안전 위생에 유해 우려가 있는 화학약품, 방사성 물질, 유해 미생물, 부패물질 혹은 기간이 지난 회수 제품 등 폐기물은 전용 보관시설을 설치해야 한다.

5. 위생 관리자를 지정해 위생 관리 상황과 관련해 위생 관련 기록을 작성해 보고하도록 한다.

6. 본 조 각 관 규정에 의거하여 위생 관리 표준 작업 절차를 마련하고 이에 따라 집행해야 한다.

제7조

술 제조공장의 제조과정 및 품질 관리는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 원재료 관리:

(1) 곰팡이가 있거나 유독하거나 인체에 유해한 원료, 혹은 음식물에 사용된 이력이 없고 인체에 무해한 물질임을 증명할 수 없는 경우 양조 원료로 사용할 수 없다.

(2) 양조 과정에서 식용 알코올을 사용해야 하는 경우 국가 표준에 부합해야 하고 출처 증명서를 구비해야 한다. 수입한 경우 재정부가 주류 제조용으로 수입하는 것에 동의하는 증명서를 구비해 검사에 대비해야 한다; 식용 알코올 출처가 불분명하거나 수입 용도가 양조용이 아닌 경우, 양조용으로 사용할 수 없다.

(3) 원재료 품질 관리 리스트를 수립해야 한다. 내용은 원재료 생산자 혹은 공급업체 출처, 일시, 수량 및 품질 설명 등을 포함하고 이에 의거해 원재료 검수 작업을 집행해야 한다.

(4) 원재료 구입 시 검수 절차를 진행해 검수에 불합격하는 경우 불합격을 명확히 표시하고 적절한 구역 분리 관리를 실시해 오용되지 않도록 한다.

(5) 원재료의 보관은 반제품 혹은 완제품을 오염시키지 않도록 하고, 원재료의 특성에 따라 적절한 창고에 보관한다. 정기적으로 창고의 온도 습도를 기록한다; 온도 습도 관리가 필요한 경우 관리기준을 수립해야 한다. 냉동원료를 해동할 때 품질 저하를 방지할 수 있는 조건에서 진행해야 한다.

(6) 사용하는 원재료는 관련 위생 표준 혹은 규정에 부합해야 하고, 출처 증명서를 구비해야 한다; 사용 전 검사를 실시하고 필요한 경우 선별해 결함이 있거나 외부 유입물 등이 있는 경우 제거해야 한다.

(7) 원재료의 사용은 선입선출을 원칙으로 하고 유효 기한 내 사용해야 한다. 장기 보관했거나 공기, 고온 혹은 기타 불리한 조건에 노출된 경우 재검사를 진행해 변질을 일으킬 가능성이 있는 성분이 있는지 확인한다. 또한, 해당 품질이 사용 규격에 여전히 부합하는지 확인한 후 사용해야 한다.

(8) 원료에 농약, 중금속 혹은 기타 독소 등 오염 우려가 있는 경우, 안정성 혹은 함량이 관련 법령 규정에 부합함을 확인한 후 사용해야 한다.

(9) 사용이 거부된 원재료는 「사용 금지」 혹은 「적합한 처리 후 사용 가능」 표시를 하고 별도로 보관해야 한다.

(10) 내포장 재료의 재질은 관련 법령 규정에 부합해야 하고, 필요한 경우 공신력 있는 학술연구 혹은 검사기구의 검사 합격 증명서를 첨부해야 한다.

(11) 주류 중 첨가물은 전용 구역에 보관하고 담당 인력이 관리하는 한편, 사용하는 종류, 구입량, 사용량, 재고 등을 등록해야 한다.

2. 제조작업 프로세스 관리:

(1) 주류 제품의 제조 프로세스 계획은 오염을 방지하기 위한 안전 위생 원칙에 부합해야 한다.

(2) 주류 제품과 접촉하는 설비와 도구는 독소가 없어야 하고 악취 혹은 이상한 냄새가 없어야 한다. 또한, 흡수성이 없고 부식되지 않으며 반복 세척 및 소독이 가능한 재질이어야 한다. 알코올 성분이 40% 이상인 주류 제품을 처리하는 설비, 주류 수송 파이프 및 도구는 가소제 혹은 기타 유해 우려가 있는 용출물의 플라스틱 재질을 사용해서는 안 된다.

(3) 주류 제품의 제조 과정에서 주류 제품에 접촉할 수 있는 용기, 도구 및 주류 제품 제조와 관련된 설비는 납, 구리(맥주류의 당화 설비 및 증류주의 증류 설비는 제외) 및 유독한 물질을 사용해서는 안 된다.

(4) 제조 과정에서 사용하는 설비, 도구, 용기의 조작, 사용, 유지보수는 주류 제품의 오염을 피해야 한다.

(5) 금속 혹은 기타 외부 이물질의 주류 제품 혼입을 방지하는 효과적인 조치를 취해야 한다.

- (6) 수돗물을 사용하지 않는 경우 담당자를 지정해 주류 제품 제조 전 정수 혹은 소독 효과를 매일 측정하고 조사에 대비해 기록하도록 한다.
- (7) 주류 중 첨가물의 사용은 주류 위생 표준 규정에 부합해야 한다. 검량 및 투입은 반복 점검 확인 제도를 수립하고 확실히 집행하며 기록을 남겨야 한다.
- (8) 제조 과정 중의 반제품은 보관 시 외부 이물질로 인한 오염을 방지해야 한다.
- (9) 조제 작업은 미생물의 생장 및 주류 제품 오염 상황을 최대한 억제하고 관리 상태에서 진행해야 한다. 조제 작업에 사용하는 물, 식용 알코올, 주류 중 첨가물 등은 외관 정상, 풍미에 이상이 없고 이물질이 없음을 확인한 후 사용해야 한다. 해당 용량은 배합 방법에 따라 정확히 사용하고 기록을 남겨야 한다.
- (10) 조제 후 반제품의 외관, 풍미, 알코올 성분, 외부 이물질 등을 검사, 기록하여 이상 유무를 확인해야 한다.
- (11) 조제 과정 중 기록 리스트에 필수 기록하는 항목은 전 목(目)에 열거된 항목 및 원 주량, 통 번호, 원 알코올 성분, 조제 주량 혹은 수량 등을 포함해야 한다. 식용 알코올 혹은 식염을 첨가하는 경우에도 기록을 남겨야 한다.
- (12) 담는 용도로 사용하는 용기는 사전에 세척하고 필요한 경우 재소독해 멸균 처리를 해야 한다. 특히 재활용 용기를 사용하는 경우 더욱 철저히 세척 소독하고 재세척 검사를 해야 한다.
- (13) 포장 과정에서 밀봉의 안전성을 정기적으로 검사해 기록을 남겨야 한다.
- (14) 주류 제품의 포장은 정상적인 저장 및 운송, 판매 과정에서 변질이나 오염이 없도록 해야 한다.
- (15) 재활용이 불가능한 포장 재질은 사용 후 재사용해서는 안 된다; 재활용하는 용기는 적절하게 세척하고 필요한 경우 효과적인 살균 처리를 해야 한다.
- (16) 제조 과정에서 이상이 있는 경우 적절히 교정하고 재발을 방지하는 한편 기록을 남겨야 한다.

3. 완제품의 품질 관리:

(1) 완제품의 품질 규격, 검험 항목, 검험 표준, 샘플링 및 검험 방법을 상세히 마련하고 이를 근거로 완제품 품질 관리를 수행한다. 이상이 있는 경우, 적절히 교정하고 재발을 방지하는 한편 기록을 남겨야 한다.

(2) 완제품은 각 로트별로 확인한 후 출하할 수 있다. 또한, 기록을 남겨야 한다; 확인에서 불합격하는 경우, 적절한 처리 절차를 마련하고 확실히 집행해야 한다.

(3) 완제품 샘플 보존 계획을 마련하고 완제품의 각 로트별로 샘플을 유효일자까지 보관한다. 유효일자가 없거나 유효일자가 1년 이상인 경우, 샘플은 1년 이상 보관한다.

(4) 완제품에는 유독하거나 인체에 유해하거나 음식물에 사용된 이력이 없고 인체에 무해한 물질임을 증명할 수 없는 경우 혹은 이물질이 포함해서는 안 되며 주류 위생 표준 규정에 부합해야 한다.

4. 본 조 각 관 규정에 의거하여 제조과정 및 품질 관리 표준 작업 절차를 마련하고 이에 따라 집행해야 한다.

제8조

술 제조공장의 창고보관 관리는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 원재료, 반제품, 완제품의 창고는 별도로 설치하거나 적절히 구역 분리를 해야 한다. 또한, 물품의 운반에 충분한 공간을 갖추고 자주 정리 정돈해야 한다.

2. 주류 제품의 원재료, 반제품, 완제품은 팔레트, 랙에 분류해 보관하고 지면에 바로 놓아서는 안 되며 지면과 적절한 거리를 두거나 청결 및 통풍을 위한 효과적인 조치를 취해야 한다.

3. 창고보관 작업을 확실히 기록해야 한다. 유효 기한이 있는 경우 선입선출을 원칙으로 한다.

4. 창고보관 과정은 정기적으로 검사하고 확실히 기록해야 한다. 원재료, 반제품, 완제품의 품질 및 위생을 위해 이상 상황이 있는 경우 즉시 처리해야 한다.

5. 원료, 반제품 혹은 완제품을 오염시킬 우려가 있는 물품 혹은 포장 재료는 교차 오염 방지 조치를 취해야 한다. 그렇지 않은 경우 원료, 반제품 혹은 완제품과 함께 보관해서는 안 된다.
6. 원재료, 반제품 혹은 완제품이 창고 보관 과정에서 온도 습도 조건이 맞지 않아 곰팡이가 생기거나 습기에 손상되거나 기타 변질 상황 등 악영향이 없도록, 필요한 경우 온도 습도를 관리해야 한다.
7. 식용 알코올은 통풍이 잘 되는 장소에 보관하고 화기에 가까이 두어서는 안 되며 소방시설이 있어야 한다.
8. 완제품 창고는 제조일자, 품명, 포장 형태 혹은 로트 번호에 따라 나누어 보관하고 적절한 표시 및 방호 조치를 취하며 기록을 남겨야 한다.
9. 물품의 창고 보관은 재고 기록을 작성하고 완제품 출고 시 출고 기록을 남겨야 한다. 내용은 로트번호, 출고 시간, 장소, 대상, 수량 등을 기록해 문제 발생 시 신속히 회수할 수 있도록 한다.
10. 본 조 각 관 규정에 의거하여 창고 보관 관리 표준 작업 절차를 제정하고 이에 따라 집행해야 한다.

제9조

술 제조공장의 운송 관리는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 운송차량은 적재 전 장비를 검사하고 청결 위생을 유지해야 한다.
2. 제품 적재 시 고정되도록 하고 적절한 통풍이 이루어지도록 해야 한다.
3. 저온 주류 제품 적재 전 모든 운송차량의 짐칸은 주류 제품의 온도를 효과적으로 유지할 수 있어야 한다.
4. 운송 과정에서 직사광선, 비, 극렬한 온도 습도 변동, 충돌 및 차량 내 물고임 등을 방지해야 한다.
5. 원료, 반제품 혹은 완제품을 오염시킬 우려가 있는 물품 혹은 포장 재료는 교차 오염 방지 조치를 취해야 한다. 그렇지 않은 경우 원료, 반제품 혹은 완제품과 함께 운송을 금지한다.
6. 본 조 각 관 규정에 의거하여 운송 관리 표준 작업 절차를 제정하고 이에 따라 집행해야 한다.

제10조

술 제조공장의 검험 및 측정 관리는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 검험 장소가 설치된 경우 품질 관리를 위한 검험 작업을 진행할 수 있도록 충분한 공간과 검험 설비를 확보해야 한다. 필요한 경우, 중앙 술·담배 주관 기관 혹은 중앙 위생 주관 기관이 인가를 공고한 연구 혹은 검험기구에 검험을 위탁한다.
2. 측정, 통제 혹은 기록에 사용되는 측정기기 혹은 계측기는 기능이 정상적이고 정확해야 하며 정기적으로 교정해야 한다.
3. 검험 중 발생 가능한 생물학적 및 화학적 오염원은 안전 관리 시스템을 마련하고 확실히 수행해야 한다.
4. 검험 방법으로 개정된 간이 방법을 사용하는 경우, 원래 검험 방법과 정기적으로 대조하고 기록을 남겨야 한다.
5. 본 조 각 관 규정에 의거하여 검험 및 측정 표준 작업 절차를 제정하고 이에 따라 집행해야 한다.

제11조

술 제조공장의 감사 관리 제도는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 효과적인 내부 감사 제도를 마련해 정기적 혹은 비정기적인 방식으로 각급 관리 계층이 감사를 실시하고 잠재적인 문제를 찾아내 합리적으로 해결하고 시정, 추적 관리한다.
2. 내부 감사 담당자는 적절한 훈련에 참가하고 기록을 남겨야 한다.
3. 효과적인 내부 감사 계획을 마련하고 감사 횟수를 정해 확실히 집행하고 기록을 남긴다. 또한, 처리와 개선을 추적 관리한다.

제12조

술 제조업자의 고객 컴플레인, 완제품의 반품 및 교환, 폐기처분, 기타 완제품 회수 관리는 하기 규정에 부합해야 한다:

1. 고객 컴플레인 안건의 표준 작업 절차를 마련하고 확실히 집행해야 한다. 고객 컴플레인 안건의 처리는 조사를 위해 기록을 남겨야 한다.

2. 완제품 반품 및 교환, 폐기처분 및 기타 완제품 회수 관리 표준 작업 절차를 마련하고 확실히 집행해야 한다. 해당 처리는 기록을 남겨야 하며 조사를 위해 제품명, 로트번호, 수량, 원인, 처리방식, 일자를 기록해야 한다.

제13조

술 제조업자는 본 표준에 규정된 관련 기록을 적어도 해당 로트 완제품 출고 후 1년까지 보관해야 한다.

제14조

조사 담당자가 작업장에서 조사를 진행하는 경우, 중앙 주관 기관이 정한 조사 리스트에 따라 술 제조업자의 관련 주관자와 함께 항목별로 기록을 조사해야 한다.

전 항 조사에서 확인된 문제는 제4조에서 정한 중대한 문제에 속하는 경우를 제외하고, 주류 제품 위생 품질의 영향 정도에 따라 주요 문제, 부차 문제 및 관련 문제로 구분한다(부표).

3개 항의 관련 문제는 1개 항의 부차 문제에 상당하다; 3개 항의 부차 문제는 1개 항의 주요 문제에 상당하다; 동일 관련(혹은 부차) 문제에 의무적인 개선 상황이 3회 연속 있는 경우, 1개 항의 부차(혹은 주요) 문제의 의무적인 개선 횟수로 변경한다.

제15조

본 표준 규정을 위반하는 경우, 주관 기관은 본 법 제53조 제3관 규정에 의거하여 아래와 같이 처벌한다:

1. 주요 문제 혹은 상당한 주요 문제가 1개 항목 이상 3개 항목 미만인 경우, 벌금에 처하고 기한 내 개선을 명한다; 기한 내 개선하지 않는 경우, 해당 설립 허가를 폐지한다.
2. 제4조 규정을 위반하고 주요 문제 혹은 상당 주요 문제가 3개 항목 이상인 경우, 혹은 기타 규정 위반 상황이 중대한 경우, 벌금에 처하고 해당 설립 허가를 폐지한다.

제16조

본 표준은 공포일로부터 6개월 후 시행한다.