



2023년도 농어촌 민박사업자

서비스·안전교육



사단법인 한국농어촌민박협회



contents

- 1** 메뉴얼 개요 및 농어촌 민박의 이해
 - 1. 메뉴얼의 개요
 - 2. 농어촌 민박의 이해
- 2** 농어촌 민박 안전관리 I
 - 1. 시설물 안전관리
 - 2. 소방 · 전기 · 가스시설 안전관리
- 3** 농어촌 민박 안전관리 II
 - 1. 시대에 따른 안전 변화에 대한 인식변화
 - 2. 재난 안전과 화재 재난 그리고 응급처치
- 4** 농어촌 민박 식품위생 & 서비스
 - 1. 고객행복 서비스
 - 2. 고객행복 위생
- 5** 농어촌 민박 재무관리
 - 1. 부가가치세 & 소득세 납부
 - 2. 절세 TIP

* 권말부록 : 2023년 농어촌민박 사업시행지침(농식품부 배포)



- 1** 메뉴얼 개요 및 농어촌 민박의 이해
 - 1. 메뉴얼의 개요
 - 2. 농어촌 민박의 이해

2. 매뉴얼 개요 및 농어촌민박의 이해

1 - 1 매뉴얼 개요

▣ 추진배경 및 목적

- 농어촌정비법 개정('15.7.7시행)을 통해 농어촌민박의 조식제공 허용 및 서비스안전관리 강화 근거가 마련됨에 따라 서비스·안전 교육 필요

- 농어촌민박의 정의에 투숙객을 대상으로 조식제공 할 수 있도록 허용

◇ 농어촌정비법 제2조 16호 라목 (농어촌민박) 농어촌지역과 준농어촌지역의 주민이 소유 및 거주하고 있는 「건축법」 제2조제2항제1호에 따른 단독주택(같은 법 시행령 별표 1에 따른 단독주택과 다가구주택을 말한다)을 이용하여 농어촌 소득을 늘릴 목적으로 투숙객에게 숙박·취사시설·조식 등을 제공하는 사업

- 농어촌 민박의 체계적 관리를 위해 시장·군수·구청장이 매년 실시하는 서비스·안전교육 이수의무 부과 규정 신설 및 농림부장관의 허가받은 전국적인 조직 단체가 교육 실시 규정 개정 (2021.4.13)

◇ 제86조의2(농어촌민박사업자의 준수사항) 제3호 : 농어촌민박사업자는 시장·군수·구청장이나 전국적인 조직을 갖추고 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관으로부터 허가받은 농어촌민박사업자 단체가 농림축산식품부령 또는 해양수산부령으로 정하는 바에 따라 서비스·위생·소방안전 등 수준 제고를 위하여 실시하는 교육을 받아야 한다.

- 농어촌민박사업자 서비스·안전 교육을 통해 농어촌 민박사업의 서비스 안전 제고 및 이용객 만족도 제고를 통해 민박사업 활성화 도모

▣ 성격 및 활용

- 본 매뉴얼은 농어촌 민박(이하 민박) 사업자가 이용객을 대상으로 숙박 및 취사 시설, 조식 등을 제공할 때 현장에서 발생할 수 있는 각종 안전사고 예방법과 서비스 제고 방안을 안내하는 것으로, 시·군·구에서 농어촌민박사업자를 대상으로 한 서비스·안전교육 시행 시 교재로 활용할 수 있음
- 본 매뉴얼은 민박사업자가 농어촌정비법 및 동법 시행규칙의 서비스·안전 준수사항을 중심으로 한 권장 지침임



1-2. 농어촌민박의 이해

▣ 농어촌민박의 정의(「농어촌정비법」제2조)

- 농어촌민박사업이란 농어촌지역과 준농어촌지역의 주민이 소유 및 거주하고 있는 단독주택*을 이용하여 농어촌 소득을
늘릴 목적으로 숙박·취사 시설·조식 등을 제공하는 사업
* 「건축법」 제2조제2항제1호에 따른 단독주택(같은 법 시행령 별표1에 따른 단독주택과 다가구주택을 말한다)

▣ 규모 및 시설기준(§시행규칙 제47조 별표3)

- (사업규모) 주택 연면적 230제곱미터 미만

□ (시설기준)* 시행규칙 개정('19.8.16)

- 기존 소화기, 단독경보형감지기 외 휴대용비상조명등, 피난구유도등 및 표지, 일산화탄소경보기, 자동확산소화기,
가스누설경보기, 완강기 등 추가 설치 의무화

가. 「화재예방, 소방시설 설치, 유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」별표1에 따른 소화기, 단독경보형감지기*

휴대용비상조명등을 설치

* 객실 내 스프링클러설비 등 단독경보형감지기를 대체할 시설이 설치된 경우 제외

** 안전사고 발생 시 대응 및 대피를 용이하게 하기 위해 객실마다 설치 할 것

나. 연면적이 150제곱미터 이하인 경우에는 「화재예방, 소방시설 설치, 유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」별표1에
따른 유도표지를, 150제곱미터를 초과하는 경우에는 같은 표에 따른 피난구유도등을 설치

* 연면적 150제곱미터 이상인 경우 피난구유도등은 시공작업이 필요함을 고려하여, 2019년 12월 30일까지

착공하면 유도표지로 갈음 가능

다. 연면적이 150제곱미터를 초과하면서 3층 이상인 건물에는 3층부터 객실마다 「화재예방, 소방시설 설치, 유지 및
안전관리에 관한 법률 시행령」별표1에 따른 완강기 설치

○ 오수처리시설 : 환경부고시 제2018-153호(건축물의 용도별 오수 발생량 및 정화조 처리대상인원 산정방법)에 따라
설치하여야 함

* 민박을 여러 동으로 운영할 경우 모든 동의 연면적을 합쳐 오수처리시설 용량을 계산

○ 조식 제공시설(조식을 제공하는 경우에만 해당)

- 가. 음식의 원재료의 보관을 위하여 냉장고 등의 시설을 갖출 것
- 나. 음식을 조리하는 경우에는 위생적으로 조리·세척하는 시설을 갖출 것
- 다. 주방에는 환기를 위한 시설을 갖출 것. 다만, 창문이 있거나 자연적으로 환기가 가능한 경우에는 그러하지 아니함
- 라. 수돗물(「수도법」 제3조제5호에 따른 수도 및 같은 조 제14호에 따른 소규모급수시설에서 공급되는 물을 말한다)이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖출 것

○ 난방기 및 화기취급처 안전시설(가스, 기름, 나무, 연탄보일러 등 연소난방기 있는 경우)

- 가. 난방기 설치 장소와 화기취급처에는 일산화탄소경보기, 가스누설경보기(가스보일러 사용하는 경우에 한정), 소화기 및 자동확산소화기 설치
- 나. 객실마다 일산화탄소경보기 설치. 다만, 객실과 연소기가 분리되어 일산화탄소 유입위험없는 경우 제외
 - * 소방청의 형식승인을 받은 일산화탄소 경보기를 설치할 것을 권장

□ 신고 및 절차(§법 제86조, §시행규칙 제49조, 제49조의2)

○ 농어촌민박사업을 하려는 자는 농어촌민박사업자 신고서를 작성하여 해당 시장·군수·구청장에 제출하여야 함

○ 신고하려고 하는 자는 다음 요건의 갖추어야 함

- 1. 관할 시·군구에 주민이면서 6개월 이상 계속하여 거주하고 있을 것
- 2. 신고자가 직접 소유하고 있는 단독주택일 것

○ 예외적으로 다음과 요건을 갖출 경우 신고 가능(임대차의 경우)

- 1. 관할 시군구에 3년이상 거주하면서 임차하여 농어촌민박을 2년이상 계속해서 운영(단 사업장 폐쇄 및 1개월 이상 정지처분 없을 것)

- 2. 관할 시군구에 3년 이상 계속하여 거주하였고 임차하여 2년이상 계속 운영하고자 하는 자

○ 사업자는 시설 증·개축 등으로 인한 객실 수 변경, 주택 연면적 변경 등 신고내용에 변경사항이 발생한 경우
(폐업하려는 경우) 변경신고(폐업신고)를 하여야 함

○ 시장·군수·구청장은 신고내용을 확인한 후 농어촌민박사업자 신고필증을 신고인에게 교부하고, 사업자는 해당 필증을 잘 보이는 곳에 게시하여야 함

○ 농어촌민박사업자중 조식을 제공하고자 하는 자는 농어촌민박사업자 신고서에 조식제공 여부를 기재하여
신고(기준 사업자는 변경신고서 제출)

▣ 지도·감독 및 사후관리(§법 제88~89조, §시행규칙 제51조)

- 시장·군수·구청장은 농어촌민박사업자에 지도·감독할 수 있으며, 필요시 시설 및 운영의 개선을 명할 수 있음
- 시장·군수·구청장은 농어촌민박사업자가 농어촌정비법 제88조에 따른 개선명령 불이행시 시정명령 내지 사업장 폐쇄 등의 조치를 취하여야 함
- 시장·군수·구청장은 법 제88조에 따른 명령을 따르지 아니한 농어촌민박사업자에게 과태료*를 부과하여야 함
 - * (1차) 20만원 → (2차) 40 → (3차) 80(§법 제132조 및 시행령 제97조의 별표4)
- 사업정지 또는 사업장 폐쇄 명령을 받고 농어촌민박을 계속 운영하는 경우에는 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처함(§법 제130조제4항제4호)

▣ 신고이후 준수사항

(농어촌정비법 제86조의2, 시행규칙 별표3의2, 별표3의3)

- 농어촌민박사업자는 신고필증 및 요금표를 민박주택의 잘 보이는 곳에 게시
- 농어촌민박사업자는 서비스 수준의 제고를 위하여 서비스·안전기준을 준수하여야 하고, 시장·군수·구청장이 서비스·안전 수준 제고를 위하여 실시하는 교육 이수

농어촌민박사업의 서비스 · 안전기준('19.8.16개정, '19.12.31 시행) _ (농어촌정비법 시행규칙 별표3의2)

| 구분 | 서비스 · 안전기준 |
|---------|--|
| 1. 숙박위생 | 가. 객실 · 접객시설 · 복도 · 계단 · 욕실 · 샤워시설 · 세면시설 및 화장실 등 전체 시설을 수시로 청소하고, 매월 1회 이상 전체 소독을 실시할 것 나. 이불 · 베개 등 침구류와 수건은 숙박자가 사용할 때마다 세탁하고, 수시로 햇빛에 건조하거나 기계로 건조할 것 다. 환기를 위한 시설 또는 창문을 설치하고 수시로 환기할 것 |
| 2. 식품위생 | 가. 주방은 식품위생 안전사고가 발생하지 않도록 청결하게 유지 · 관리할 것 나. 조리를 할 때에는 개인위생을 유지하고, 조리에 사용되는 도마, 칼, 행주 등 주방도구는 사용 후에 끓이거나 기계를 사용하여 세척, 살균하는 등 청결하게 유지 · 관리할 것 다. 부패 및 변질되기 쉬운 식품 등은 냉동 · 냉장시설에 보관하여 관리할 것 라. 객실에는 「먹는물관리법」 제3조제1호에 따른 먹는물을 갖춰두도록 하고, 이를 위생적으로 관리할 것 |

농어촌민박사업의 서비스 · 안전기준('19.8.16개정, '19.12.31 시행) _ (농어촌정비법 시행규칙 별표3의2)

| 구분 | 서비스 · 안전기준 |
|--------------------|--|
| 3. 소방안전 | <p>가. 소화기, 피난구유도등(연면적이 150제곱미터를 초과하는 경우만 해당한다) 또는 피난유도표지(연면적이 150제곱미터 이하인 경우만 해당한다), 단독 경보형 감지기, 일산화탄소 경보기, 가스누설경보기(가스보일러를 사용하는 경우에 한정한다), 휴대용 비상조명등은 작동할 수 있도록 유지 · 관리할 것</p> <p>나. 건전지를 주전원으로 사용하는 단독경보형 감지기 및 일산화탄소 경보기, 휴대용 비상조명등은 정상적인 작동상태를 유지할 수 있도록 건전지를 교환할 것</p> <p>다. 소화기 및 휴대용 비상조명등은 위치를 쉽게 알 수 있도록 할 것</p> |
| 4. 난방시설 및 화기취급처 안전 | <p>가. 화기취급처에는 환기가 잘 되도록하고 가연성 물질을 가까이 두지 말 것</p> <p>나. 난방시설이 정상적으로 작동하도록 정기적으로 점검하고 유지 · 관리할 것</p> |
| 5. 그 밖의 사항 | <p>가. 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조의 성매매알선 등 금지행위를 하지 말 것.</p> <p>나. 청소년(「청소년 보호법」에서 정한 청소년을 말한다)에 대하여 이성혼숙 등 풍기를 문란하게 하는 영업행위를 하지 말 것</p> |

서비스·안전교육(「농어촌정비법 시행규칙」 제49조의2제2항)

- 농어촌민박사업자는 시장·군수·구청장이 실시하는 서비스·안전교육을 이수해야 함
- 이 교육은 매년 3시간 실시되며, '20년 교육부터 소방·안전 2시간, 식품위생 및 서비스에 관한 교육 1시간 시행
- 교육일은 교육을 실시하기 1개월 전에 농어촌민박사업자에게 통보하고, '20년부터 연간교육일정을 모두가 볼 수 있도록 공지하여야 함
- 질병 등 부득이한 사유로 통보된 교육일에 교육을 받을 수 없다고 인정되면 통보된 교육일로부터 6개월 이내에 교육을 받을 수 있으며, 해당 연도 내에 교육받아야 함
- 교육을 받으면 수료증이 발급됨

- 농어촌민박사업자는 투숙객을 대상으로 조식을 제공할 수 있으며, 그 비용을 민박요금에 포함
- 농어촌민박사업자는 매년 1회 「전기사업법」 제66조 및 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제30조에 따라 안전점검을 받은 후 확인서를 발급받아 보관하고, 그 사본을 시장·군수·구청장에게 제출하여야 한다.
- 농어촌민박사업자는 민박주택의 출입문 및 인터넷 홈페이지(홈페이지가 있는 경우만 해당한다)에 농림축산식품부령 또는 해양수산부령으로 정하는 바에 따라 농어촌민박사업장임을 나타내는 표시를 하여야 한다.

○ 미준수시 과태료 부과(농어촌정비법 제132조제1항제2호의2, 시행령 별표4)

| 1차 | 2차 | 3차 |
|------|------|------|
| 20만원 | 40만원 | 80만원 |

○ 농어촌민박사업 표시의 제한

- 농어촌민박사업자로 신고하지 아니한 자는 농어촌민박사업장임(시행령 별표3의3)을 나타내는 표시 또는 이와 유사한 표시를 하여서는 아니 된다.

○ 농어촌민박사업자의 불법카메라 설치 금지 (2021.10.14. 시행)

- 농어촌민박사업자는 사업장에 「성폭력범죄의 처벌 등에 관한 특례법」 제14조제1항에 위반되는 행위에 이용되는 카메라나 그 밖에 이와 유사한 기능을 갖춘 기계장치를 설치하여서는 아니 된다.

○ 농어촌민박사업장임을 나타내는 표시 사항 및 표시 방법(시행령 별표3의3)

| | | | |
|------------|---|------------|---|
| 1. 표시사항 |  농어촌민박사업자 신고번호 | 2. 표시방법 | <p>가. 제1호의 표시 사항의 크기는 다음의 구분에 따른다.</p> <p>1) 민박주택의 출입문에 표시하는 경우:</p> <p> 가로 20cm × 세로 20cm 이상</p> <p>2) 인터넷 홈페이지에 표시하는 경우: 크기 제한 없음.</p> <p> 다만, 인터넷 홈페이지의 메인화면에 제1호의 표시 사항이 보이도록 표시해야 한다.</p> <p>나. 제1호의 표시 사항의 아랫부분에 농어촌민박사업자의 명칭을 함께 표시할 수 있다.</p> <p>다. 제1호의 표시 사항은 민박주택의 주 출입문에 농어촌민박을 이용하는 투숙객이 잘 볼 수 있는 높이로 부착해야 한다.</p> |
|------------|---|------------|---|



2

농어촌 민박 안전관리 1

- 1. 시설물 안전관리
- 2. 소방·전기·가스시설 안전관리

2. 농어촌 민박 안전관리 1

✓ 시설물 안전관리 개요

기초 준수사항

- ▶ 소방·전기·시설은 부주의로 화재 등 대형사고 번질 가능성이 높은 만큼 정기적인 점검과 점검 결과에 대한 기록을 유지·관리해야 합니다.
- ▶ 농어촌 민박사업시설을 관리자는 매년 농어촌 민박사업자 서비스·안전교육이수로 관련 지식을 습득할 필요가 있습니다.
→ 매년 3시간 실시 (소방·안전 교육 2시간, 서비스·위생 교육 1시간)

농어촌정비법 시행규칙 제 49조의 2(서비스·안전기준 및 교육)

✓ 안전관리가 필요한 시설물의 종류

1

농어촌민박사업자 공통항목

서비스·안전 교육 수료, 시설·장비 파손여부 및 작동여부 확인

2

소방시설

대피통로, 옥내 소화전, 소화기, 비상구 개폐장치·화재감지기 작동 여부

3

전기시설

누전차단기 작동, 배선 등 내구연한 경과여부 등

4

가스시설

가스누설 차단기 설치와 작동, 환기상태, 배관 및 밸브 파손 여부

✓ 기존 시설물 안전관리

▣ 시설물 안전 점검

- 건물 전체의 부동침하 현상을 확인한다.
- 외벽 및 담장의 전도위험 부위가 있는지 확인한다.
- 옥상의 물탱크 등 과적 여부를 확인한다.
- 옥상과 파라펫의 균열 발생을 확인한다.
- 외벽 벽돌줄눈의 경사방향의 균열 여부를 확인한다(침하여부).
- 기둥·보 등 주요 구조체의 균열·누수·철근 노출 여부를 확인한다.
- 옥상 배수구 주위 막힘 및 방수면의 파손 등의 여부를 확인한다.
- 경량철골조 지붕구조의 변위·변형 상태를 확인한다.
- 일반 긴급전화번호를 숙지한다.



◀ 긴급전화번호 안내

전기고장 123



수도고장 121



가스신고 3211-0019



화재/구조/구급 119



환경오염 128



교통사고 112



시설물 120



v 안전관리 응대

| 구 분 | 대응 방법 |
|-----------------------|---|
| 기둥, 보 등 주요 구조부에 균열 | <ul style="list-style-type: none">· 균열발생 부분이 미장면인지 구조체인지 확인· 구조체 균열이 3mm 이상이면 전문가에게 점검을 요청 |
| 건물 주변에 지반이 침하 | <ul style="list-style-type: none">· 침하의 진행 여부를 확인하고, 건물 기초부분까지 침하되었을 때는 전문가의 진단을 받음 |
| 현관이나 내부의 천정재 탈락 | <ul style="list-style-type: none">· 천정틀을 보수·보강하고, 클립 외에 고정나사 설치를 고려 |
| 바닥 플로어링이 부풀어 오름 | <ul style="list-style-type: none">· 습기 제거를 위하여 바닥에 환기 기구를 설치 |
| 벽체의 페인트 면이 벗겨짐 | <ul style="list-style-type: none">· 벗겨진 면 안에 도장면이 또 있다면 긁어내고 재도장 |
| 비가 온 후 창호 주변에 누수가 발생 | <ul style="list-style-type: none">· 창호틀 주변의 코킹 충진상태를 확인하고 코킹재를 재시공 |
| 건물간 연결부분 누수 | <ul style="list-style-type: none">· 건물과 건물의 연결부분을 부식되지 않는 재료로 밀실하게 시공 |
| 외벽 드라이비트(외단열) 파손 및 탈락 | <ul style="list-style-type: none">· 모서리, 바닥부분은 보강재를 넣은 외단열재로 재시공· 탈락된 부분을 재시공할 경우 반드시 고정철물을 설치· 화재로 인하여 콘크리트가 훼손된 경우(전문가가 시행)· 콘크리트가 박리, 박락되고 철근이 노출된 경우 정밀안전진단 업체에 점검을 의뢰 |

v 안전관리

□ 안전관리가 필요한 시설물의 종류

- 공통항목 -농어촌민박사업자 서비스. 안전 교육 수료, 시설·장비 파손여부 및 작동여부 확인
- 소방시설 -대피통로, 옥내 소화전, 소화기, 비상구 개폐장치·화재감지기 작동 여부
- 전기시설 -누전차단기 작동, 배선 등 내구연한 경과여부 등
- 가스시설 -가스누설 차단기 설치와 작동, 환기상태, 배관 및 밸브 파손 여부

소방시설물 안전관리

□ 안전 관리 대응

- 정기점검 결과 ‘불량’ 또는 ‘요정비’로 판명된 경우 해당 부문 전문가를 통한 조치를 취한다.
- 화재발생시 119에 화재신고를 하고 자체 소화기 등으로 초기에 진압한다.

v 안전관리

▣ 시설물 안전 점검

- 농어촌민박사업자는 자체점검 활동을 실시한다.
- 농어촌민박사업자는 매년 농어촌민박사업자 서비스·안전 교육에 참석한다.
- 소화기 설치장소에 소화기표시 및 소화기의 유무를 확인한다.
- 옥내·외 소화전의 동력펌프 및 밸브 개폐조작 시 이상 여부를 확인한다.
- 통로에 피난 시 방해가 되는 물건(음식물, 도구 등)이 있는지 여부를 확인한다.
- 비상구는 항상 잠겨있지 않도록 하고, 필요시 자동개폐장치 설치한다.
- 창문의 방범창 제거를 확인한다.
- 화재감지기 및 스프링클러 등의 작동 이상 유무를 확인한다.
- 농어촌민박 소방·안전 관리 점검표(붙임1)에 의하여 점검한다.

v 안전관리

전기시설물 안전관리

▣ 안전 관리 대응

- 정기점검 결과 ‘불량’ 또는 ‘요정비’로 판명된 경우 해당 부문 전문가를 통한 조치를 취한다.
- 화재발생 시 119에 화재신고를 하고 자체 소화기 등으로 초기에 진압한다.

▣ 시설물 안전 점검

- 건물 각 실별 전기안전순찰을 실시하고 누전차단기 작동시험을 한다.
- 전기배선기구(차단기, 전선 및 콘센트) 손상(열화)상태를 확인하여 전기공사 전문업체를 통해 교체하도록 안내한다
- 분전함 및 콘센트 내 이물질(먼지)등 제거도록 안내한다
- 멀티탭을 활용하여 문어발식 전기사용을 금지하도록 안내한다
- 냉·난방용 전기기기는 전용회로 누전 차단기를 사용하도록 안내한다
- 정밀점검은 점검업체를 통하여 전기누전 여부, 배선기구, 조명기구 파손 여부 및 차단기 작동상태 등을 확인한다.

✓ 안전관리

가스시설물 안전관리

▣ 안전 관리 대응

- 정기점검 결과 ‘불량’ 또는 ‘요정비’로 판명된 경우 해당 부문 전문가를 통한 조치를 취한다.
- 화재발생 시 119에 화재신고를 하고 자체 소화기 등으로 초기에 진압한다.

▣ 시설물 안전 점검

- 가스용기의 보관장소, 가스온수기와 가스보일러 설치장소의 환기상태를 확인한다.
※ 가스용기 등 저장설비는 반드시 환기가 잘되는 옥외에 설치
- 가스배관 및 호스의 파손여부를 확인한다.
- 가스용기 및 가스배관의 고정상태를 확인한다.
- 호스와 연소기 등의 이음매에서 비눗물이나 점검액 등으로 가스누출 여부를 확인한다.
- 수시로 단독 정압기 이상여부를 점검한다.

구분

주요 내용

소방시설

대피통로, 옥내 소화전, 소화기, 비상구 개폐장치·화재감지기 작동 여부

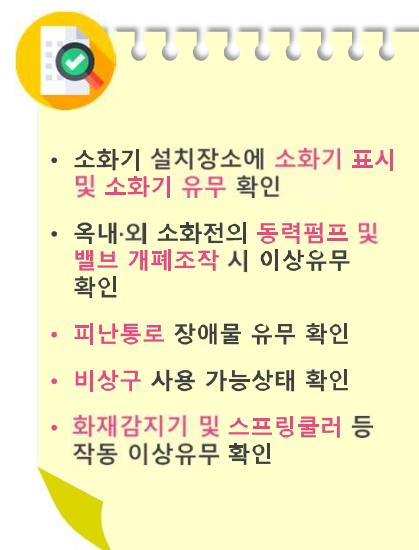
붙임1

농어촌민박 소방·안전 관리 점검표

◆ 정기적으로 다음의 항목을 점검한다. 점검결과가 ‘아니오’인 항목은 즉각 조치한다.

| 분야 | 점검 항목 | 점검 결과 | | 비고 |
|--------------------------|--|-------|-----|----|
| | | 적정 | 부적정 | |
| 1. 안전 관리 체계 (3) | 1) 사업자는 2019년 농어촌민박 서비스·안전 교육을 이수하였는가? | | | |
| | 2) 주요 시설물의 정기적(월별, 분기별, 반기별) 점검이 이루어지는가? | | | |
| | 3) 주요 시설이용방법, 이용시 유의사항 및 비상시 대피경로 등을 각 객실별로 잘 볼 수 있는 장소에 게시하고 있는가? | | | |
| 2. 화재 안전 관리 (7) | 1) 소화기는 접근하기 용이한 장소에 설치되어 있는가? | | | |
| | 2) 소화기의 충전량 상태는 적절한가?(녹색 : 정상, 노란색 : 일회미달) | | | |
| | 3) 소화기의 손잡이, 안전핀, 용기외부가 피손되지 않고 정상적인가? | | | |
| | 4) 객실별 ‘단독경보형감지기’는 훼손되지 않고 작동되는가? | | | |
| | 5) 비상구(비상탈출구)의 크기, 위치 등이 화재 시 신속하게 피난할 수 있도록 설치되어 있는가? | | | |
| | 6) 피난계단, 비상구 등 화재 시 대피를 본래하는 물건이나 장애물은 없는가? (단층건물일 경우 유도등, 비상조명등, 피난기구 등이 정상적으로 작동되는가?) | | | |
| | 7) 유도등, 유도표지, 비상조명등, 피난기구 등이 정상적으로 작동되는가? (단층건물일 경우 유도등, 비상조명등이 없어도 적절한 것으로 판단) | | | |

<2020년 농어촌민박 서비스 및 안전관리 책자>



✓ 소화기 사용법

▣ 소화기 종류별 사용법

○ 분말 소화기

- 분말 소화기는 산소의 공급을 막아 불을 끄는 질식 소화방식이므로 불이 난 곳에 넓게 덮어씌우듯 뿌려야 효과가 좋다.
- 소화기에서 안전핀을 뺄 때에는 소화기 몸체를 잡고 빼야 한다. 손잡이를 잡은 상태에서 안전핀을 빼지 않는다.



- ① : 손잡이 부분의 안전핀을 뽑는다.
② : 바람을 등지고 서서 호스를 불쪽으로 향하게 잡는다.
③ : 손잡이를 꽉 움켜쥐고 불을 향해 분사한다.
④ : 빗자루로 쓸 듯이 뿌린다.

✓ 소화기 사용법



○ 투척용 소화기

- 액체 상태의 소화약제가 든 케이스를 불이 난 곳에 직접 던져 불을 끄는 방식이다.
- 유류 화재일 경우 발화점에 직접 던지지 말고 주변 바닥이나 벽에 던져 소화 약제가 화재 부위를 덮도록 한다.
- 목재 화재에는 직접 발화점에 던진다.

○ 옥내 소화기

- 옥내 소화기는 아파트나 빌딩 등 대형 건물에 비치돼 있다. 긴 호스를 끌어다 발화점에 조준하고 소화전함의 밸브를 열어 물을 뿌려 하므로 가능한 2인 정도가 함께 움직이는 게 낫다.
- ① 화재가 발생하면 화재를 알리는 발신기 스위치를 누르고 소화전 문을 열고 노즐(관창)과 호스를 꺼낸다.
- ② 가능한 호스에 접힌 부분이 없도록 펴주고 노즐을 가진 사람이 물을 뿌릴 준비가 됐으면 소화전함의 개폐밸브를 돌려 개방한다.
- ③ 강한 수압이므로 노즐을 단단히 잡고 불이 타는 곳을 향해 물을 뿌린다.

✓ 소화기 사용법

▣ 소화기 보관과 관리

- 화재 발생 시 소화기를 제대로 사용하기 위해서는 평소 관리가 중요하다.
 - 특별한 유통기한이 없으면 다 쓴 소화기라도 약제를 다시 충전해 사용
- 직사광선과 높은 온도와 습기를 피해 보관한다.
- 언제라도 사용할 수 있도록 눈에 잘 띠는 곳에 비치한다.
- 소화약제가 굳거나 가라앉지 않도록 한 달에 한 번 정도는 위아래로 흔들어 준다.
- 축압식 소화기는 손잡이 아래쪽에 있는 지시압력계가 정상 부위(보통 초록색)에 위치해 있는지 확인한다.



구분

주요 내용

대피통로, 옥내 소화전, 소화기, 비상구 개폐장치·화재감지기 작동 여부

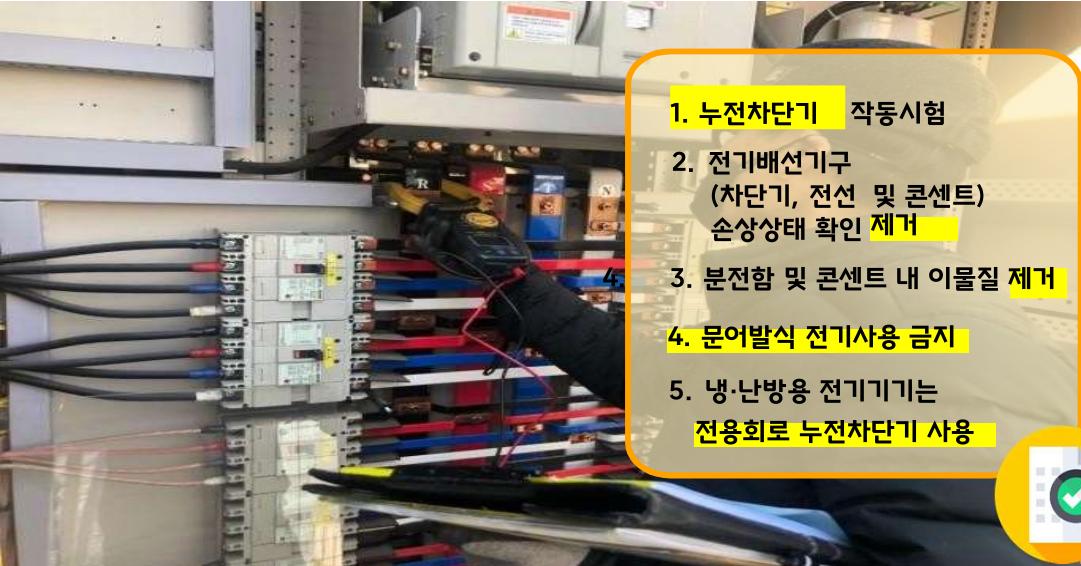
안전관리 대응방법

- ✓ 정기점검 결과 '불량' 또는 '요정비'로 판명된 경우
 해당 부문 전문가를 통한 조치를 취해야 합니다.
- ✓ 화재발생 시 119에 화재신고를 하고 자체 소화기 등으로 초기에 진압하여야 합니다.

화재가 발생했나요?



| 구분 | 주요 내용 |
|------|----------------------------|
| 전기시설 | 누전차단기 작동, 배선 등 내구연한 경과여부 등 |



1. 누전차단기 작동시험
2. 전기배선기구
(차단기, 전선 및 콘센트)
손상상태 확인 제거
3. 분전함 및 콘센트 내 이물질 제거
4. 문어발식 전기사용 금지
5. 냉·난방용 전기기기는
전용회로 누전차단기 사용



| 구분 | 주요 내용 |
|------|----------------------------|
| 전기시설 | 누전차단기 작동, 배선 등 내구연한 경과여부 등 |

안전관리 대응방법

- ✓ 정기점검 결과 '불량' 또는 '요정비'로 판명된 경우
해당 부문 전문가를 통한 조치를 취해야 합니다.
- ✓ 화재발생 시 119에 화재신고를 하고 자체 소화기 등으로 초기에 진압하여야 합니다.
- ✓ 감전사고 발생 시 심폐소생술 실시 등의 적절한 조치를 시행하여야 합니다.

- 1**  전류의 전원이 차단되었는지 확인 후 환자를 안전한 곳으로 대피시킵니다.
- 2**  화상환자를 고압전류로부터 이동할 때 전기가 통하지 않는 플라스틱이나 나무를 통한 이동시킵니다.
- 3**  화상환자가 심정지가 온 경우 심폐소생술을 시행해야 합니다.
- 4**  상처부위를 흐르는 물이 아닌 대야에 물을 받아 화기를 제거합니다.
- 5**  화상환자를 신속하게 이동하여 화상특화병원에서 체계적인 화상치료를 시행합니다.



| 구분 | 주요 내용 |
|------|---|
| 가스시설 | 가스누설 차단기 설치와 작동, 환기상태, 배관 및 밸브 파손 여부 |

1. **가스용기 취급 장소 환기상태 점검**
2. 가스배관 및 호스의 파손여부 확인
3. 가스용기 및 가스배관의 고정상태 확인
4. 정기적으로 가스누출 여부 확인
5. 수시로 단독 정압기 이상여부 점검

<2020년 농어촌민박 서비스 및 안전관리 책자>

가스누설 차단기 설치와 작동, 환기상태, 배관 및 밸브 파손여부

| 구분 | 주요 내용 |
|------|---|
| 가스시설 | 가스누설 차단기 설치와 작동, 환기상태, 배관 및 밸브 파손 여부 |

안전관리 대응방법

✓ 정기점검 결과 '불량' 또는 '요정비'로 판명된 경우
해당 부문 전문가를 통한 조치를 취해야 합니다.

✓ 화재발생 시 119에 화재신고를 하고 자체 소화기 등으로 초기에 진압하여야 합니다.

| 현 행 | 개 선 | 예정 시행 시기 | 비고 |
|---------------------------------|---|----------|---------|
| ■ 1.숙박위생+2식품위생+3.소방 안전+4그 밖의 사항 | ■ 1.숙박위생+2식품위생+3.소방 안전+4.난방시설 회기취급처 안전+5. 그 밖의 사항 | | 보완 |
| ■점검확인서 제출의무 없음 | ■ 매년 정기 가스점검확인서 제출 의무화 | | 신규 |
| ■ 가스경보기설치 의무 없음 | ■ 가스누설경보기 및 일산화탄소 경보기 설치 의무화 | | 신규 |
| ■ 해당없음 | ■ 가스, 기름, 화목, 연탄, 전기보일러 등 해당 난방시설 표시 | 19년 하반기 | 신규 |
| ■ 소화기, 민족경보령감지기 설치 | ■ 휴대용비상조명 등, 자동화산 소화장치, 피난유도등이나 표지, 원강기 설치 등 의무화 | | 보완 |
| ■ 소방 안전, 위생, 서비스 교육 1시간제 실시 | ■ 소방안전 2시간, 위생, 서비스 1시간 교육 실시 | | 보완 및 신규 |
| ■ 신고 전 교육 수료 의무 없음 | ■ 신고 전 교육 수료 의무화 | | |

→ 농림축산식품부는 **농어촌민박**
사업장의 안전시설과 사업자의
안전관리 의무를 강화함



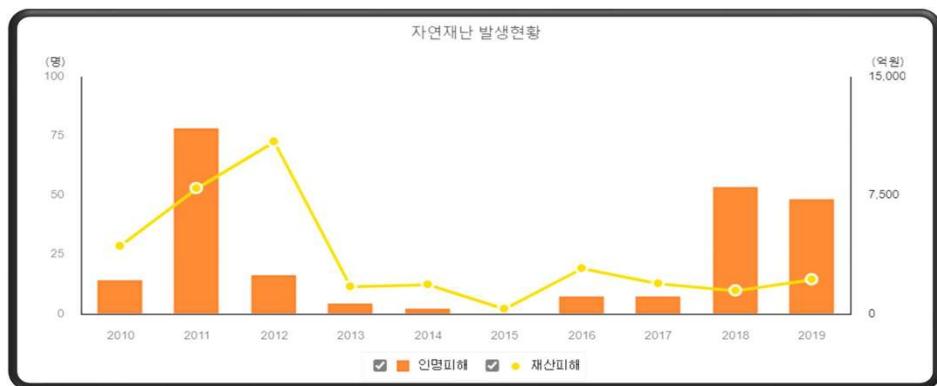
3

농어촌 민박 안전관리 II

- 1. 재난 안전과 화재 재난
- 2. 응급처치

3. 농어촌 민박 안전관리 II

3 - 1 재난 안전과 화재 재난



2019년 자연 재난 피해 현황
인명 피해 : 48명 / 재산 피해 : 2,162(억원)

출처 : e-나라지표(행정안전부 재해연보)

▣ 혹시 여러분 알고 있나요?

<국내 재해 사례>

| 국내 재해사례 | | | |
|-------------------|---------------------------------|---------|-------|
| Total: 167 (1/17) | 제목 | 게시년월 | 조회 |
| 167 | 풀랜치 이달에 미친 폐신 다행 누출 사고 사례 속보 | 2015.09 | 13387 |
| 166 | 폐수 저정조 상부 백관 용접 작업 중 폭발사고 사례 속보 | 2015.07 | 6629 |

<정부 긴급재난 지원금 지급>



재해는 날씨 등의 자연현상의 변화 또는 천재지변 그리고 인위적인 사고로 인한 재산의 피해를 말함

재해 가운데 자연현상과 관련된 천재지변을
좁은 의미의 재해라고 부르기도 함

또한 사람의 실수 또는 부주의나 고의로 일어난 사고도 재난으로 보아 인재사고라고 표현하기도 함

재해의 원인을 재난이라고 함

출처 : 한국산업안전보건공단, 용산구청

▣ 우리 사업장 위치에 따라...

산간
지역

- 여름철 : 집중호우로 산사태
- 겨울철 : 폭설로 눈사태

강하류

- 집중호우로 강물이 넘쳐 침수되거나 인명피해가 발생

해안
지역

- 태풍의 영향을 해일 피해 발생



▣ 자연재난 _ 태풍

태풍오기 전

- 응급 약품, 손전등, 식수, 비상식량 등의 생필품을 미리 준비한다.
- 바람에 날아갈 위험이 있는 지붕, 간판, 창문, 출입문 또는 마당이나 외부에 있는 헌 가구, 놀이기구, 자전거 등은 단단히 고정해 둔다.
- 낡은 창호는 교체하거나 창문을 창틀에 고정시켜 틈이 없도록 보강한다.
- 대피할 때에는 수도와 가스 밸브를 잠그고 전기차단기를 내려둔다.

태풍주의보 단계

- 방문객 등은 안전한 장소로 안내하고 창문이나 출입문을 잠근다.
- 산간계곡의 야영객은 안전한 곳으로 대피시킨다.

태풍경보 단계

- 모래주머니 등을 이용, 하천물이 넘치지 않도록 해 건물 등의 침수를 예방한다.
- 방문객의 가족 등 연락방법과 비상시 대피방법을 확인한다.

태풍이 지나간 때

- 파손된 상하수도나 도로가 있다면 시·군·구청이나 읍·면·동사무소에 연락한다.

▣ 자연재난 _ 호우 · 홍수

호우예보 단계

- 시설 등의 하수구와 건물 주변의 배수구를 점검한다.
- 침수나 산사태 위험지역은 대피장소와 비상연락방법을 미리 알아둔다.
- 하천에 주차된 자동차는 안전한 곳으로 이동시킨다.
- 응급 약품, 손전등, 식수, 비상식량 등을 미리 준비한다.
- 침수 시 피난 가능한 장소를 동사무소나 시·군·구청에 연락해 알아 둔다
- 비탈면, 축대 등을 관리하는 민박 관계자는 안전 상태를 미리 확인한다.
- 시설 등 안팎의 전기수리는 하지 않는다.
- 천동·번개가 칠 경우 건물 안이나 낮은 지역으로 방문객을 대피시킨다.
- 건물의 출입문이나 창문을 닫아둔다.
- 대피할 때는 수도와 가스 밸브를 잠그고, 전기차단기를 내려둔다.
- 라디오, TV, 인터넷, 스마트폰 등을 통해 기상예보 및 호우상황을 잘 알아 둔다.

▣ 자연재난 _ 호우 · 홍수

호우주의보 및 경보 단계

- 저지대 상습침수지역의 방문객 등은 대피를 준비한다.
- 주변에 산사태 위험이 있는지 살피고 대피 준비를 한다.
- 모래주머니 등을 이용, 하천의 범람을 방지, 건물 등의 침수를 예방한다.
- 출입문, 창문 등을 잠근다.
- 산사태 발생지역의 방문객은 대피 준비를 한다.
- 육지의 물이 바다로 빠져나가는 곳 근처에는 가까이 가지 않도록 고지한다.
- 송전철탑이 넘어졌을 때는 119나 시·군·구청 또는 한전에 즉시 연락한다.
- 산간계곡의 체험객은 미리 대피시킨다.
- 라디오, TV, 인터넷, 스마트폰 등을 통해 기상예보 및 호우상황을 잘 알아둔다.

▣ 자연재난 _ 호우 · 홍수

호우가 지나간 후

- 남아있는 방문객이 있는 경우, 안전하게 돌아갈 수 있는지 확인한 후 이동경로를 안내한다.
- 대피했다가 돌아오면 바로 들어가지 말고, 붕괴가능성을 반드시 점검한다.
- 파손된 상하수도, 축대·도로가 있을 때, 시·군·구청이나 읍·면·동사무소에 연락한다.
- 수돗물이나 저장식수도 오염 여부를 반드시 조사한 후에 사용한다.
- 가스·전기차단기가 내려가 있는지(off) 확인하고, 기술자의 안전조사가 끝난 후 사용한다.

홍수(특보 기준)

- 국토교통부 홍수통제소에서 수계별 주요지점 홍수 예·경보 기준수위에 따라 발령함

물이 빠진 후

- 물이 빠져나갈 때 물에서 떨어지도록 안내한다(기름 등의 오염).
- 수돗물이나 저장식수도 오염 여부를 반드시 조사한 후에 사용토록 안내한다.

▣ 자연재난 _ 호우 · 홍수

홍수 예·경보 및 우려시

- 피해가 예상되는 지역은 대피 준비를 하고, 물이 들어가는 것을 막기 위한 모래주머니나 튜브 등을 준비한다.
- 라디오나 TV, 인터넷, 스마트폰 등을 통해 기상변화를 알아둔다.
- 홍수 우려 때 피난 가능한 장소와 길을 미리 알아둔다.
- 하수도로 물이 나오면 전기차단기를 내리고 가스 밸브를 잠근다.
- 마실 물은 미리 준비하고, 수돗물이나 저장식수도 오염 여부를 반드시 조사한 후에 사용한다.

물이 밀려들 때

- 갑작스런 홍수가 발생하면 높은 곳으로 대피시킨다.
- TV나 라디오, 인터넷, 스마트폰 등으로 기상변화를 확인한다.
- 하천의 물이 갑자기 많아지는지를 주의 깊게 관찰하여 방문객이 다치지 않도록 유도한다.
- 홍수에 의하여 밀려온 물이나 흐르는 물에 가까이 가지 않도록 안내한다.
- 침수된 지역에서 자동차를 운전하지 않도록 한다.

▣ 자연재난 _ 낙뢰

낙뢰 예상시

- 야외에서 활동할 경우에는 낙뢰 등에 대한 기상 정보를 미리 확인한다.
- 낙뢰가 예상될 때는 우산보다는 비옷을 준비하는 것이 좋다.

낙뢰가 칠 때

- 평지에서 낙뢰가 칠 때, 몸을 낮게 하고 물이 없는 파인 곳으로 대피시킨다.
- 낙뢰는 대개 산골짜기나 강줄기를 따라 이동하는 성질이 있으므로 하천 주변에서의 활동은 피하도록 유도하고, 특히 바람이 많은 산골짜기 위의 정상 등지에서는 낙뢰 위험이 높으므로 신속히 대피시킨다.
- 마지막 번개 및 천둥 후 30분 정도까지는 안전한 장소에서 기다리게 한다.

▣ 자연재난 _ 폭염

사전 준비사항

- 라디오나 TV의 무더위관련 기상상황에 매일 주목한다.
- 정전에 대비 손전등, 비상 식음료, 부채, 휴대용 라디오 등을 미리 확인해 둔다.
- 민박에서 가까운 병원의 연락처를 확인하고 방문객의 열사병 등 증상을 체크한다.
- 단수에 대비하여 생수를 준비하고 생활용수는 육조에 미리 받아 둔다.
- 냉방기기 사용 시 실내 외 온도차를 5°C내외로 유지하여 냉방병을 예방한다
- 변압기의 점검으로 과부하에 사전대비한다.

폭염주의보

- 야외활동을 자제하고 옷차림은 가볍게 한다.
- 시설 주변에 축사 등이 있는 경우, 모기퇴치기구를 설치하고 소독을 실시한다.

폭염경보

- 12시~오후 5시 사이에는 야외 활동을 금지시킨다.
- 늦은 시간의 과다한 운동은 숙면을 방해하므로 자제하도록 고지한다.
- 신체허약자, 노약자 등은 외출을 금지시킨다.

▣ 자연재난 _ 강풍

· 특보 기준

| 주의보 | 경보 |
|---------------------------|----------------------------|
| ▫ 육상풍속 14㎧ 또는 순간풍속 20㎧ 이상 | ▫ 육상 풍속 21㎧ 또는 순간풍속 26㎧ 이상 |
| ▫ 산지풍속 17㎧ 또는 순간풍속 25㎧ 이상 | ▫ 산지 풍속 24㎧ 또는 순간풍속 30㎧ 이상 |

강풍 특보 때

- 낮은 창호는 강풍으로 파손될 위험이 있으니 미리 교체하거나 창문을 창틀에 단단하게 고정시켜 틈이 생기지 않도록 보강해야 한다.
- 테이프를 붙일 때 유리가 창틀에 고정되도록 해 유리가 흔들리지 않도록 한다.
- 창틀과 유리 사이의 채움재가 손상되거나 벌어져 있으면 유리창이 깨질 위험이 있으므로 틈이 없도록 보강해 주어야 한다.
- 유리창이 깨졌을 때의 피해를 줄이기 위해서 유리창에 안전 필름을 붙인다.
- 라디오, TV, 인터넷, 스마트폰 등을 통해 기상정보를 확인하여 대처한다.
- 간판 등과 같이 바람에 날아갈 위험이 있는 물건은 단단히 고정해 둔다.

▣ 자연재난 _ 강풍

강풍이 지나간 후

- 남아있는 방문객이 있는 경우, 안전하게 돌아갈 수 있는지 확인한 후 이동경로를 안내한다.
- 피해를 조사하고 사진을 촬영해 둔다.
- 가스, 수도, 전기 등 작동 여부를 확인 한다

▣ 자연재난 _ 폭설

· 특보 기준

| 주의보 | 경보 |
|-------------------|---|
| ▫ 24시간 신적설 5cm 이상 | ▫ 24시간 신적설 20cm 이상 ▫ 산지는 신적설 30cm 이상 |

주의보/경보 때

- 붕괴가 우려되는 시설 등은 미리 점검하고 받침대를 보강 하여 피해를 예방 한다.
※ 눈이 20cm 정도 쌓이면 전깃줄이 끊어지고, 소나무가지가 부러짐
- 고립지역은 비상연락체계를 유지할 수 있도록 한다.
- 라디오, TV,인터넷, 스마트폰 등으로 폭설 등 기상상황을 수시로 파악한다.

▣ 자연재난 _ 폭설

차량이 고립된 때

- 고립. 정체 시에는 차량 안에 대기하면서 라디오 및 휴대전화 재난문자방송, 스마트폰 등을 통하여 교통상황과 행동요령을 파악한 후 행동한다.
- 인근에 가옥이나 휴게소 등이 있으면 환자나 노인, 어린이 승객을 우선 대피시킨다.
- 담요나 두꺼운 옷 등을 걸쳐 체온을 유지하고 가볍게 몸을 움직인다.
- 비상시를 대비하여 불필요한 휴대전화 사용을 자제한다.

▣ 자연재난 _ 지진

지진 대비

- 천장이나 높은 곳의 떨어질 수 있는 물건을 치운다.
- 비상시를 대비해 응급처치법을 알아둔다.
- 시설 주위에 대피할 수 있는 공터, 학교 등을 미리 알아둔다.
- 비상시 사용할 약품·비품·장비·식품의 위치와 사용법을 알아 두고 비상시 취해야 할 사항과 역할을 미리 정해 둔다.

지진 발생 전

- 지진발생시 위험을 일으킬 수 있는 시설내의 가구 등을 정리한다.
- 균열음, 진동 등 건물이 무너질 조짐이 있거나 균열이 진행되고 있는 것이 발견된 경우에는 전문가에게 문의한다.
- 지진에 대비한 훈련을 미리 해둔다.

지진 발생

- 건물을 출입할 때 떨어지는 물체에 의한 것이므로, 진동이 진행되고 있을 때에는 질서를 유지하면서 위치한 장소에 머무르도록 유도한다.
- 건물 내부에서는 파손 또는 넘어지기 쉬운 물건을 피하고 탁자 밑이나 욕실로 대피시킨다.
- 기상청 홈페이지를 검색하거나 방송을 청취하여 지진 상황을 주의 깊게 파악한다.

▣ 자연재난 _ 지진

지진 발생후

- 여진은 지진보다 진동은 작지만 지진에 의하여 취약해진 건물에 치명적인 손상을 줄 수 있으므로 여진에 철저히 대비해야 한다.
- 부상자를 살펴보고 부상자가 위치한 곳이 위험하지 않다면 부상자를 그 자리에 그대로 두어야 하고, 만약 부상자를 옮겨야만 한다면 먼저 기도를 확보하고 머리와 부상부위를 고정시킨다.
- 의식을 잃은 부상자에게는 물을 주지 말아야 한다.
- 만약 부상자의 호흡과 심장이 모두 또는 호흡이나 심장이 멈춘 경우 신속하고 조심스럽게 심폐소생술(인공호흡)을 실시한다.
- 담요를 이용하여 환자의 체온을 유지시키되, 환자의 체온이 너무 올라가지 않도록 조치한다.
- 긴급사태 관련 뉴스를 주의 깊게 듣는다.
- 소방관, 경찰관, 구조요원의 도움 전까지는 피해지역 접근하지 않는다.

▣ 사회재난 _ 화재

화재 예방

○ 건물화재

- 어린이의 손이 쉽게 닿는 곳에 라이터나 성냥갑을 두지 않는다.
- 헌옷, 신문폐지, 폐박스 등을 쌓아 놓지 않는다.
- 알코올, 휘발유, 부탄가스통을 함부로 내놓지 않는다.

○ 전기화재

- 용량에 맞는 규격 전선을 사용하고, 노후 또는 손상된 전선은 새 것으로 교체한다.
- 스위치, 전선 등의 정기적 점검으로 합선, 누전 등을 파악, 예방한다.
- 천장 등 보이지 않게 시설된 전선에 대해 수시로 점검한다.
- 배선은 가능한 보호관을 사용하고 열이나 외부 충격 등에 노출되지 않도록 한다.
- 배선의 피복손상 여부를 수시로 확인한다.
- 전선이 금속체나 젖은 구조물에 직접 접촉되지 않도록 배선해야 한다.
- 각종 전기기기는 사용 후에 반드시 플러그를 뽑아두고 방문객에게도 고지한다.

▣ 사회재난 _ 화재

화재 예방

- 정전이 되면 플러그를 뽑거나 스위치를 꺼두고 방문객에게도 고지한다.
- 배전반 내의 먼지, 금속가루 등 분진을 제거한다.
- 밀가루, 텁밥 등 가연성 분진이 많이 발생하는 장소는 수시로 청소를 하여 분진이 쌓이지 않도록 한다.
- 분전함 등 전기시설 부근에는 가구, 위험물, 가연물을 두지 않는다.
- 전열기 등의 자동 온도 조절기의 고장 여부를 수시로 확인한다.
- 고열이 발생하는 백열전구는 열이 잘 발산될 수 있도록 하고 가연물을 가까이 두지 않도록 한다.

화재 발생시

- 불을 발견하면 '불이야'하고 큰소리로 외치고, 화재경보 비상벨을 누른다.
- 침착하게 전화 119번을 누르고 화재발생지역, 인적사항, 화재내용에 대해 신고한다(119신고 후, 지자체 등 유관기관 신고).

화재사고 후

- 재해로 인한 인명피해 상황을 판단하고, 유관기관 등에 알린다.
- 화재로 인한 부상 시에는 의료보험 담당자, 관계보험회사에 연락하여 보험혜택을 받도록 한다.

▣ 사회재난 _ 산불

산불 발생 시

- 산불이 발생한 때
 - 침착하게 전화 119번을 누르고 화재발생지역, 인적사항, 화재내용에 대해 신고한다
(119신고 후, 지자체 등 유관기관 신고).
 - 초기의 작은 산불을 진화할 경우, 나뭇가지로 두드리거나 덮어서 진화한다.
 - 불길에 휩싸이면 침착하게 주위를 확인하여 타버린 지역, 저지대, 수풀이 적은 지역, 도로, 바위 뒤 등으로 대피시킨다.
- 시설 등으로 산불이 확산될 때
 - 대피령이 발령되면 방문객을 산림에서 멀리 떨어진 논, 밭, 학교 등 공터로 대피시키도록 한다.
 - 대피하지 않은 사람이 있을 수 있으므로 주위를 확인하고 위험상황을 알린다.

산불 발생 후

- 산불로 인한 인명피해 상황을 판단하고, 유관기관 등에 알린다.
- 산불로 인한 부상 시에는 의료보험 담당자, 관계보험회사에 연락하여 보험혜택을 받도록 한다.

▣ 사회재난 _ 붕괴

건물 붕괴 징조

- 건물 바닥이 갈라지거나 함몰될 때
- 벽이나 바닥의 균열소리가 얼음 깨지듯이 날 때
- 개를 비롯한 동물이 갑자기 크게 짖거나 평소와 달리 불안할 때

건물 내부에 있을 때

- 건물이 붕괴한 경우에는 당황하지 말고 주변을 살펴서 대피로를 찾아 방문객을 대피시킨다.
- 부상자는 가능한 빨리 안전한 장소로 함께 탈출 후 응급처치를 한다.

▣ 사회재난 _ 붕괴

건물 외부에 있을 때

- 건물 밖으로 나오면 추가붕괴와 가스폭발 등의 위협이 없는 안전한 지역으로 대피시킨다.

잔해에 팔려 있을 때 행동 요령

A : 불필요하게 체력을 소모하지 말고 가급적 편안한 자세로 구조를 요청한다.

파이프 등을 규칙적으로 두드리거나 휴대전화로 119에 신고한다.

잔해에 끼이면 혈액순환이 잘되게 수시로 손가락과 발가락을 움직인다.

사랑하는 가족을 생각하면 삶의 의지를 유지할 수 있다.

▣ 사회재난 _ 급수 중단, 식수 오염시

급수 중단 발령 시

- 다른 통지사항이 있기 전에는 마시거나 양치하거나 식기세척을 하지 않는다.
- 요리할 때에 불편하더라도 시중에서 파는 병물을 사용하거나, ○○수도사업소에서 각 지역에 제공되는 병물 및 급수차 지원을 통해 지원된 수돗물을 사용한다.

I 급 상황 발령 시

- 끓이지 않은 물은 먹지 말고 물을 1분가량 끓인 후, 식혀서 사용하면 물에 있는 박테리아 등의 미생물들이 파괴된다.

II 급 상황 발령 시

- 수돗물에서 냄새가 나는 기간 동안에는 끓여 마신다. 끓인 후 상온에서 식히면 냄새가 없어진다.
- 샤워 시(특히 온수) 살수효과에 의해 냄새물질이 쉽게 휘발하여 냄새가 더 심해질 수 있으므로 꼭 환기한다.

▣ 사회재난 _ 폭발사고

폭발사고 예방

- 먼지가 많이 발생하는 밀폐공간 등에서는 집진설비를 설치해야 하며 화기사용을 억제한다.
- 과열이 되기 쉬운 가전제품, 보일러 등은 무리해서 사용하지 말고, 항상 안전밸브 등을 확인 점검한다.
- 휴대용 부탄가스, 헤어스프레이 등 폭발성 용기는 반드시 구멍을 뚫어 잔류가스를 배출한 후 버린다.

폭발사고 발생했을 때

- 대피시에는 연기, 가스에 의한 질식 등에 대비 바람이 불어오는 방향으로 파편이나 낙하물에 주의해야 한다.
- 부상자는 즉시 안전한 장소로 먼저 옮긴 후에 응급조치 한다.
- 추가 폭발에 대비 전기 스위치와 화기사용 등을 금하고, 가스 중간밸브를 잠근 후 창문을 열어 자연환기 시킨다.

▣ 사회재난 _ 재난 중 이동 대피

재난 상황시 피난

- 자력대피 가능 방문객과 자력대피 불가능 방문객을 파악한다.
 - 자력대피 가능 방문객: 청소년, 일반 성인, 다소 불편하나 자력으로 이동이 가능한 장애인
 - 자력대피 불가능 방문객: 영유아, 어린이, 노약자, 장애인
- 재난 취약자 대상 대비, 방문객을 피난도우미로 배정한다.
- 방문객 피난 도우미는 재난 취약자 수가 운영 관계자의 피난 지원 가능 인원을 넘을 경우 배정한다.
- 방문객 중 자력대피 가능 청장년 2인의 피난도우미와 재난 취약자 1인을 1개 조로 구성하여 피난한다.

▣ 이런 피해 예방을 위해...

대피장소 미리 확인하기



우리 사업장의 대피장소가 어느 곳인지 고객들에게
꼭 알려 주는 것이 가장 중요함 비상약, 식품 등 생필품을
미리 구비해두고 고객들의 연락처도 알고 있으면
효과적임

간판, 지붕 단단하게 고정



대풍에 가로수들이 휘고 표지판이 떨어질 정도로 피해가 큼
시설 관리에 신경을 써야 하며, 날아갈 수 있는 것들은
모두 치워주고 천막(어닝)은 최대한 짧게 접어두고 또한,
도로가에 세워 둔 배너, 입간판 등이 바람에 날아가지 않도록
미리 들어놓아야 함

▣ 이런 피해 예방을 위해...

대피장소 미리 확인하기



태풍으로 인한 침수 피해는 순간적으로 많이 내린 비가
하수관의 병목 현상으로 배수가 되지 못해 역류 등으로 피해가 발
생됨 태풍이 오기 전 미리 배수구를 확인하여
역류로 인한 피해가 생기는 것을 예방해야 함

간판, 지붕 단단하게 고정



하천 부지나 해안 근처,
지하주차장은 수몰될
우려가 있으니 안전한 곳에 주차하는 것이 좋음

▣ 이제는 달라지고 있습니다.

▣ 기본시설의 설치

- 농어촌민박사업을 하려는 경우에는 다음의 기본시설을 설치해야 합니다(「농어촌정비법」 제81조제2항, 「농어촌정비법 시행규칙」 제47조 및 별표 3 제2호).
 - ▶ 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 소화기, 단독경보형 감지기, 휴대용 비상조명등을 설치할 것
 - ▶ 연면적이 150제곱미터 이하인 경우에는 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 유도표지를, 연면적이 150제곱미터를 초과하는 경우에는 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 피난구유도등을 각각 설치할 것
 - ▶ 연면적이 150제곱미터를 초과하면서 3층 이상인 건물에는 3층부터 객실마다 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 완강기를 설치할 것
- ※ 위 규정에도 불구하고 연면적이 150제곱미터를 초과하는 농어촌민박사업 시설로서 2019년 12월 30일까지 착공한 경우에는 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률」 별표 1에 따른 피난구유도등을 유도표지로 갈음할 수 있습니다[「농어촌정비법 시행규칙」(농림축산식품부령 제389호), 부칙 제2조].

▣ 이제는 달라지고 있습니다.

■ 난방기 등의 설치

- 농어촌민박사업을 하려는 경우에는 다음의 난방기[가스, 기름, 화목(나무), 연탄보일러 등 연소난방기가 있는 경우] 및 화기취급처 **안전시설을 설치해야 합니다**(「농어촌정비법 시행규칙」 제47조 및 별표 3 제2호).
 - 난방기 설치 장소와 보일러실·주방 등 화기취급처에는 일산화탄소 경보기, 가스누설경보기, 가스보일러를 사용하는 경우에 한정한다) **소화기 및 자동확산소화기를 설치할 것**
 - 객실마다 일산화탄소 경보기를 설치할 것. 다만, 객실과 연소기가 분리되어 일산화탄소 유입 위험이 없는 경우는 제외합니다.

■ 위반 시 제재

- 위 시설 기준을 위반하면 시정명령·사업정지명령이나 사업장 폐쇄명령을 받게 될 수 있습니다(**규제** 「농어촌정비법」 제89조제1항제3호).
- 특히, 사업장 폐쇄명령을 받은 경우에는 6개월이 지나지 않으면 그 폐쇄명령이 이루어진 장소에서 해당 농어촌민박사업을 할 수 없습니다(**규제** 「농어촌정비법」 제89조제2항).

▣ 확인해야 할 포인트



실제로 최근 5년간 (2015 ~ 2019년) 숙박시설에서 발생한 화재는

1804건으로 확인됐다.

매년 360건의 화재가 발생한 셈이다.

이로 인한 사망자도 **411명 (사망 48명, 부상 363명)**에 달했다

▣ 화재 재발 방지대책

전기 화재

- 콘센트나 멀티탭 주변은 항상 청결
- 플로그가 콘센트에 완전히 접속할 수 있게 깊숙이 꽂아 사용
- 코드를 뽑을 때 전선을 잡아당기지 말기

가스 화재

- 가스 사용전에 항상 창문을 열어 환기
- 가스레인지의 불꽃을 자주 살펴보기
- 사용이 끝난 후, 점화 코크와 가스 밸브를 완전 잠그기

유류 화재

- 음식을 조리할 때 식용유가 넘치거나 석유난로를 사용할 때 주의
- 튀김기름은 가열을 시작하여 15분 정도면 끓어오르기 때문에 자리를 비우지 말기

▣ 화재 재발 방지대책

난방기구 화재

- 난로나 히터 사용 시 주위에 세탁물을 건조하지 말기
- 가연물질이 난로에 닿지 않도록 하기
- 외출하거나 사용하지 않을 때 온열매트 등 난방기구 전원 플러그 분리하기

소화기 점검

- 소화기는 항상 손에 잘 닿는 곳에 비치하고 햇빛이나 습기에 노출되지 않도록 주의
- 방화문은 화재가 발생했을 경우 화염과 연기가 퍼지지 않게 막아주는 것이므로 항상 닫혀 있어야 함
- 비상시 원활한 대피를 위해 방화문 근처에 물건을 두면 절대 안됨
- 언제 어떻게 발생할지 모르는 화재사고이기에 비상구 위치를 확인

▣ 화재 안전관리 실태조사 보고서에 의하면...

(관련기준) 연면적 33㎡ 이상인 건축물에 설치해야 함. 특별소방대상물의 각층이 2 이상의 거실로 구획된 경우에는 각 층마다 설치하고 거실의 바닥 면적이 33㎡ 이상이면 각각 비치해야 함.

▣ 조사결과

○ (객실 내 소화기) 조사대상 20개소 중 2개소(10.0%)에만 소화기가 구비되어 있었음.

* 조사대상 20개소 모두 객실의 바닥 면적이 33㎡이하로 미설치업체도 기준을 위반한 것은 아님.

【표 5-13】 객실 내 소화기 적합 여부

| 구 분 | 소화기 구비 | | 합 계 [단위 : 개소, (%)] | |
|-----|-----------|--------|-----------------------|--|
| | 소화기 미비 | | | |
| | 내용연수 적합여부 | O X | | |
| | 2(100.0) | | 20(100.0) | |
| | 내용연수 적합여부 | O X | | |
| | 2(10.0) | 0(0.0) | | |

○ (객실 외 소화기) 조사대상 20개소 전부 소화기를 구비하고 있었으나 이 중 3개소(15.0%)³⁴⁾는 소화기의 내용연수가 10년³⁵⁾을 경과해 부적합하였음.

【표 5-14】 객실 외 소화기 적합 여부

| 구 분 | 소화기 구비 | | 합 계 [단위 : 개소, (%)] | |
|-----|-----------|---------|-----------------------|--|
| | 소화기 미비 | | | |
| | 내용연수 적합여부 | O X | | |
| | 20(100.0) | | 20(100.0) | |
| | 내용연수 적합여부 | O X | | |
| | 17(85.0) | 3(15.0) | | |

【그림 5-10】 객실 외 소화기 내용연수 부적합 사례

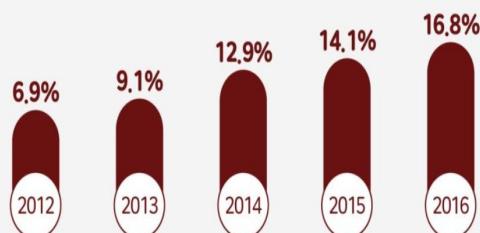


▣ 4분의 기적

4 minutes

심장은 인체의 각 부분에 혈액을 공급하는 펌프이다. 심장박동이 멈춰 뇌와 심장에 혈액 공급이 중단되면 치명적이다. 심장이 멎은 후 4분 정도까지는 적절한 심폐소생술을 시행하면 원상으로 회복할 수 있다. 하지만 4분이 넘어가면 뇌세포 손상이 시작되어서 심장 박동이 재개되더라도 신경학적 후유증이 남고 10분이 넘어가면 대부분의 경우 사망하게 된다.

일반인 심폐소생술 시행률 (2012-2016)



출처: 보건복지부, 금상심장정지조사

▣ 4가지만 기억하세요.

심정지 국민 행동 지침



깨우고

흔들어 깨워 봅니다



알리고

아무 반응이 없으면
119에 신고합니다



누르고

가슴 한 가운데를
강하고 빠르게 누릅니다



사용합니다

자동제세동기가 있으면
사용합니다

출처: 대한심폐소생협회

▣ 심폐소생술방법



1

환자 반응 확인

어깨를 가볍게 두드리며

“여보세요, 괜찮으세요?”를

외치면서 환자의 반응을 확인함

2

119 신고

환자의 의식(반응)이 없으면 큰소리로

주변 사람들에게 119신고를 요청하고

재세동기를 가져오도록 지시함

▣ 심폐소생술방법



1

호흡 확인

환자의 얼굴과 가슴을 10초
이내로 관찰하여 호흡이 있는지
확인 없거나 비정상적이면
즉시 심폐소생술 실시

2

119 신고

꽉지를 끈 두손의 손바닥으로 환자의 가슴
압박을 찾아 분당 100~120회 속도로
심폐소생술 실시

▣ 제세동기 사용방법



▣ 농어촌에서 일어날 수 있는 응급상황

| 구 분 | 응 급 처 치 |
|------|---|
| 상 처 | <ul style="list-style-type: none"> 찰과상 등으로 인한 출혈시에는 흐르는 물로 씻어내고, 감염방지를 위해 멀균붕대와 거즈를 사용해 드레싱을 한다 (없을 경우 깨끗한 수건도 가능). 팔과 다리의 타박상은 얼음찜질을 하고, 머리를 다쳤을 때에는 머리를 움직이지 않도록 하고 약간 머리 부분을 높게 누인다 (머리를 다쳤을 때에는 병원으로 즉시 이송조치 강구) 출혈이 있는 사지는 심장보다 높은 위치로 들어 올린다. |
| 코 피 | <ul style="list-style-type: none"> 수건(생리식염수)을 이용하여 피부에 덮고 콧등에 냉찜질과 함께 손으로 양쪽 콧구멍을 압박하면 출혈을 조절할 수 있다. 가능한 환자를 앉은 상태에서 머리를 앞으로 숙이도록 한다. 10분 간격으로 지혈 확인 후 30분이 넘어도 계속 출혈이 발생하면 신속히 병원으로 이동한다. |
| 수지절단 | <ul style="list-style-type: none"> 절단부위를 마른 거즈에 쌈다. 비닐봉지나 방수용기에 담는다. 얼음위에 넣는다. <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>① 절단부위는 생리식염수 등으로 세척 해줍니다. (이물질을 털어내는 정도면 됩니다.)</p> <p>② 소독 거즈에 생리식염수를 적셔 절단부위를 씹습니다.</p> <p>③ 비닐봉지에 넣어 밀봉한 뒤 얼음상자에 넣습니다. 이송 중 절단부위가 얼음에 직접 닿거나 얼지 않게 합니다. (냉동 절대 금물)</p> |

▣ 농어촌에서 일어날 수 있는 응급상황

| | |
|-------------------------|--|
| 화 상 | <ul style="list-style-type: none"> 흐르는 찬물로 10분 이상 씻어준다. 부기가 진행되기 전에 의복, 장신구 등은 제거한다. 거즈나 깨끗하고 보풀이 없는 천으로 화상 부위를 덮고 붕대는 느슨하게 감는다. 화학약품 화상은 흐르는 물로 20분 이상 약품을 씻어낸다. 화상 부위를 건조한 소독 드레싱 또는 깨끗한 수건으로 덮는다. 눈의 화학 화상은 약하게 흐르는 물에 데고 10분 이상 씻는다. |
| 독극물 (농약 등)을 마셨을 때 | <ul style="list-style-type: none"> 우유와 물을 다량 마시고 목젖을 자극해서 토해내게 한 다음 빨리 진찰을 받아야 한다. 석유 등 자극이 강한 성분이 포함된 것을 마셨을 때에는 즉시 구급차를 불러야 한다. |

▣ 농어촌에서 일어날 수 있는 응급상황

| | |
|----------------------------------|--|
| 화상 | <ul style="list-style-type: none"> • 흐르는 찬물로 10분 이상 씻어준다. • 부기가 진행되기 전에 의복, 장신구 등을 제거한다. • 거즈나 깨끗하고 보풀이 없는 천으로 화상 부위를 덮고 붕대는 느슨하게 감는다. • 화학약품 화상은 흐르는 물로 20분 이상 약품을 씻어낸다. • 화상 부위를 건조한 소독 드레싱 또는 깨끗한 수건으로 덮는다. • 눈의 화학 화상은 약하게 흐르는 물에 데고 10분 이상 씻는다. |
| 독극물 (농약 등)을 마셨을 때 | <ul style="list-style-type: none"> • 우유와 물을 다량 마시고 목젖을 자극해서 토해내게 한 다음 빨리 진찰을 받아야 한다. • 석유 등 자극이 강한 성분이 포함된 것을 마셨을 때에는 즉시 구급차를 불러야 한다. |

▣ 농어촌에서 일어날 수 있는 응급상황

| 구 분 | 증 상 | 응급처치 |
|-------------|---|---|
| 기도폐쇄 | <ul style="list-style-type: none"> • 기침을 하면서 괴로운 표정을 한다. • 호흡 시 이상음이 들리며 의식이 점점 둔해진다. • 흉부에 호흡 운동이 보이지만 공기의 흐름은 적거나 곧 멈추어 버린다. • 얼굴 등에 청색증이 나타나고 공기를 불어 넣어도 들어가지 않는다. | <ul style="list-style-type: none"> • 복부 밀쳐올리기 - 환자를 뒤에서 안고 환자의 상복부에 주먹 친 손을 대고 다른 손으로 주먹을 감싼 후 복부를 후상방으로 강하게 밀쳐 올리는 방법이다. • 가슴 밀치기 - 손을 환자의 상복부가 아닌 흉부(유두선의 중앙)에 두고, 압박을 실시하는 방법이다. |
| 골 절 | <ul style="list-style-type: none"> • 암통 : 누르면 심한 통증을 호소한다. • 변형 : 다치지 않은 쪽과 비교관찰 • 부종 : 손상부위가 부어있다. • 빈상출혈 • 노출된 골편 | <ul style="list-style-type: none"> • 손상부위를 검진하기 위해 부상부위의 옷을 제거한다. • 출혈 시 직접 압박하고, 부목으로 고정한다. • 손상이 의심되면 반드시 고정하고 뼈를 맞추려 하지 않는다. |
| 탈 구 | <ul style="list-style-type: none"> • 주로 손가락, 어깨, 고관절, 발관절 등에서 자주 일어난다. • 매우 통증이 심하고 관절의 모양이 변하면서 붓는다. | <ul style="list-style-type: none"> • 냉찜질을 해준다. • 탈구부위를 움직이지 않게 부목으로 고정한다. |



4

농어촌 민박 식품위생 & 서비스

- 1. 고객행복 서비스
- 2. 고객행복 마케팅
- 3. 고객행복 위생

고객행복 - 서비스

소비 트렌드의 변화

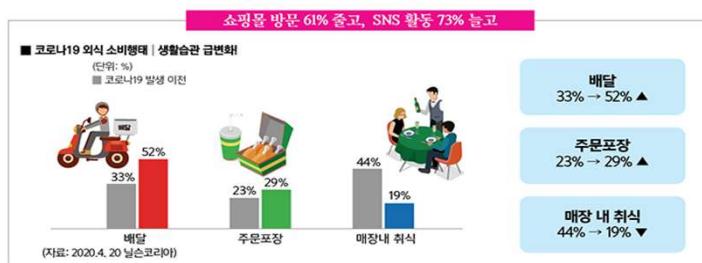


고객행복 - 서비스

홈노 코미

주택, 숙박시설에서 보내는 시간 증가.

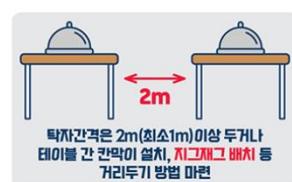
코로나로 인해 집 밖에서 여가를 즐기는 것이 어려워지면서 자택, 숙박시설, 자기만의 공간에서 다양한 여가생활을 즐길 수 있도록 지원하는 제품, 서비스에 대한 소비가 늘어나고 있다.



고객행복 - 서비스

뉴 노 멀

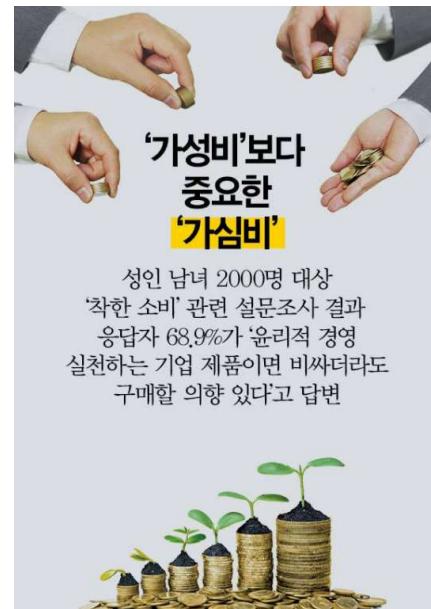
경제, 사업 용어로 이전에는 비정상적인 것으로 보였던 현상과 표준이 점차 아주 흔한 표준이 되어가고 있다는 것을 의미한다. 즉, 문화가 변했다.



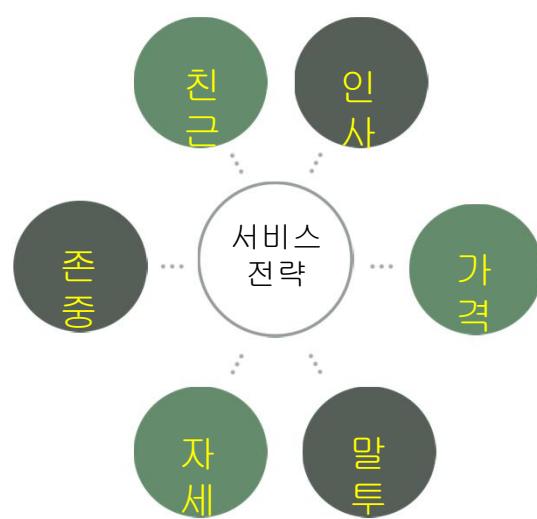
고객행복 - 서비스

가심비

가격대비 마음의 만족을 추구하는 소비형태



고객행복 - 서비스



고객행복 - 서비스

고객이 우리에게 원하는 것은 무엇일까요?



- 기억되고 싶어한다.
- 편안해지고 싶어한다.
- 환영 받고 싶어한다.
- 중요한 사람으로 인식되고 싶어한다.
- 관심의 대상이 되고 싶어 한다.
- 자신의 기대와 요구가 받아들여 지기를 바란다.

고객행복 - 서비스

고객을 화나게 하는 유형



1. 나와 상관 없다는 태도
2. 인사나 응대가 기계적일 때
3. 고객의 요구를 무시하거나 회피할 때
4. 규정만 따지고 서비스는 경직될 때
5. 고객을 어린애 다루듯 하는 태도
6. 차갑고 통명스러운 태도
7. 자신들의 업무영역, 책임 한계만을 말하고 발뺌하거나 떠넘길 때

고객행복 - 서비스

휴먼서비스의 - 미소



한국인은 노력하지 않으면
자연적으로 입꼬리가 내려갑니다!!

고객행복 - 서비스

효과적인 인사말

- 안녕하십니까? 어서 오십시오. 오랜만에 뵙습니다.
- 안녕하십니까? 어서 오십시오.
- 그 동안 잘 지내셨어요? 더운데 시원한 자리로 앉으세요.
- 맛있게 드셨습니까? 또 오세요.

이런 인사 NO

- 할짓 쳐다보고 시선을 피하는 경우
- 대충 인사하는 경우
- 인사말만 하고 무표정 or 시선은 다른 곳에 있는 경우



고객행복 - 서비스



위생모 착용



턱수염, 코털 면도



악세서리 제거, 손톱



깨끗한 신발양말



술, 담배냄새



마스크 착용

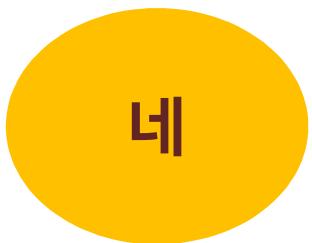
고객행복 - 서비스

사람은 말투로
기억한다



고객행복 - 서비스

짧은 단어보다는 표현의 의미를 넣어보자



- “맞습니다~”
- “네~그렇죠~”
- “좋습니다~”
- “바로 해드리겠습니다~”
- “바로 가져다 드리겠습니다~”

고객행복 - 서비스



민박숙박예약



고객행복 - 서비스

이것만은 꼭 지키자!

표정



- 아무리 정중한 동작이라도 굳은 표정은 NO
- 편안하면서 자연스러운 미소

시선



- 작은 동작 하나라도 고객의 눈을 보며 정확하게
- 응대시 고객의 눈을 꼭 바라보기(말로만 응대하지 말기)

맞춤
서비스



- 본인에게 편안한 위치보다 고객에게 정면으로 응대
- 상차림 후 추가 질문으로 서비스 제공

손의
위치



- 허리 선과 가슴선 사이에서 정중하게 물건을 수수
- 손바닥의 기본 자세 유지필요

고객행복 - 서비스

마케팅도 서비스다

스마트폰 사용자



78%

성인의 78%가
이메일 확인을
모바일로 한다.

소셜네트워크 사용시간



200%

이메일보다
블로그와
소셜 네트워크에
2배 많은 시간을
소비한다.

페이스북 사용자 나이



40%

페이스북
사용자의 40%는
35세 이상이다.

온라인 리뷰



24%

성인의 24%가
그들이 구입한
것들에 대해
의견이나 온라인
리뷰를 작성한다.

페이스북 투자시간



13%

소셜미디어 활동 중
13% 시간을
페이스북에
투자한다.

온라인 검색



78%

인터넷 사용자의
78%는 제품
구매 전
온라인으로
검색한다.

고객행복 - 서비스

VIEW

• 전체 • 블로그 • 카페 | ☰

규정블로그 2020.04.19.
충전편선추천 빛나리민박에서 자연 속 힐링해요!
팔봉산, 유모산 등등 강원도를 대표하는 명산들과도 가까운 빛나리민박은 전국 팔도 산악회, 반는 일상으로부터 벗어나 자연 속에서 조용한 힐링 티임을 ...
#빛나리민박 #충전편선 #충천관련

고통관광 증식프로그램 고통여행 2020.08.25.
고통 편선추천 아름다운 편선 민박
또한번 국민이 코로나로 몸살을 앓고 있는데 해요. 다시 한번 온 국민이 힘을 모아 이겨내야 할때인것... 아름다운 민박 편선 추천해보고 싶습니다. 아름다운 편선 민...
#고통숙박 #고통편선 #고통민박 #고통여행아름다운편선민박

#풀트리스의 달라방 2020.06.13.
목포 외달도 한옥민박에서 1박 한 후기~ 다시 가고 싶은 오션뷰...
정말 우리나라 삶 힐링하기 좋은 곳, 멘 때리기 좋은 곳으로 외달도 한옥민박 추천 합니다 그리고 여기... 외달도는 깨끗하고 아름다운 환경으로... 전국에서 휴양하기...
#외달도 #외달도한옥민박 #외달도거리 #외달도가볼만한곳
힐링하기 좋은 국내 숲 추천 목포 외달도(사랑의 숲) 방문기+외달도 한옥민박...

진도여행 진도숙박추천 진도해안로민박
여행추천#민선우천#내여행지주천소스#신발하으면맞팔#travel#강성숙#사진영#성강성#청#우정#가족여행#추천여행#기여행#민박추천#해안로민박#친구...
#진도로민박 #민박 #진도여행 #진도여행지주천 #국내여행
진도한달살기#진도해안로민박#민박추천#해안로민박#민박)
진도해안로민박 추천#해안로민박#민박)

#연또니블로그 2021.02.03.
순천 낙안읍성 디너음! 낙안읍성민박 순천한복체험 추천
낙안읍성민박 그리고 순천한복체험인데, 기대했던 것 이상 만족스러워서 추천하기 한 번 남겨보려함~ 순천~ 2월말부터는 전국 최초로 스타일러스 도입, 먼지제거 9...
#낙안읍성민박 #순천한복체험 #낙안읍성 #낙안읍성기념품관

세상을 파는 가게 2020.08.17.
설악 한옥 민박에서 고장집 정취를 느껴보는 하루 - 속초 설악 민...
전국 여러 한옥마을이 있지만 '상도문' 돌담마을도 정겨움이 기특합니다. 몇 걸음 걸 다 보면 '설악 한옥 민박집'의 간판이 반겨줍니다. 반대편에서 본 '설악 한옥 민박'...
#설악한옥민박 #싸다구민박 #사이코자진관찮아 #사이코자진관찮아촬영지

바이튜닝메니아 오토바이 스쿠터 중고장터 배달 유미... 2021.02.06.
1년에 한번 일본 전국의 하야부사들이 모이는 날.
호텔 민박여기 작은 아래에 그나마 좀 큰 동네들은 듯토리 시 등으로 가야 호텔이 있어요 ㅋ) 음식점들이... 이와 비슷한 수퍼커버미팅(아이프라)가 추천해왔는데 멀어...

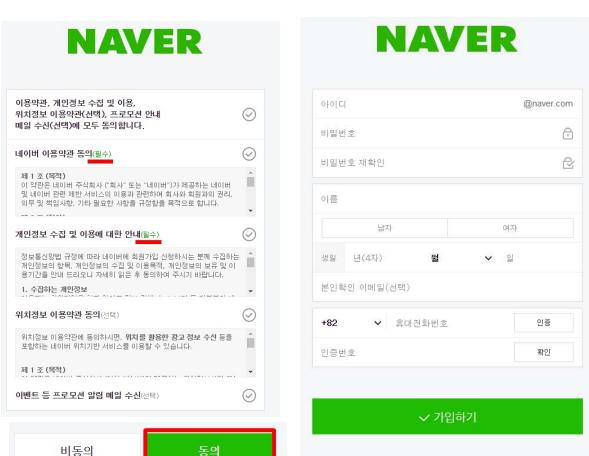
일본이지만 저런건 너무 복雠네요. 우리
나라는 저렸다가는 9시뉴스에 나올걸... 바이...
 최근 일본 유튜브를 보다 알게 된 푸제네
요 다음에 또 듯토리를 지나게 되면 한번 들...

고객행복 - 서비스

계정을 만들고 해시태크 활용하자



계정 3개까지 개설 가능
휴대폰 인증은 번호
당월 1회 가능



The left screenshot shows the initial step of creating a new account. It features a large green 'N' logo, the text '계정 3개까지 개설 가능' (3 accounts can be created), '휴대폰 인증은 번호' (Verification is a phone number), and '당월 1회 가능' (Possible once a month). Below this is a large green 'Naver' logo.

The right screenshot shows the 'Create Account' form. It includes fields for 'Email' (with a placeholder '@naver.com'), 'Mobile Number' (with a placeholder '+82'), 'Verification Code' (with a placeholder '654321'), and 'Password Confirmation'. At the bottom is a large green '가입하기' (Join) button.

The image is a composite of several screenshots from a mobile application, likely a travel guide or review app.

Top Left: A title card in Korean: "고객행복 - 서비스" (Customer Service).

Middle Left: A sequence of three screenshots showing the Instagram sign-up process:

- Step 1: "앱 다운로드 후 실행" (After download and execution) - Shows the Instagram app icon.
- Step 2: "전화번호 또는 이메일 입력" (Enter phone number or email) - Shows a screen with a placeholder "전화번호" and a sample number "010-1234-5678".
- Step 3: "인증 코드 입력" (Enter verification code) - Shows a screen with a placeholder "인증 코드 입력" and a sample code "123456".

Bottom Left: Another sequence of three screenshots showing the sign-up process for another service:

- Step 1: "프로필 사진, 성명 입력" (Enter profile photo, name) - Shows a placeholder "THINK COFFEE".
- Step 2: "사용자 이름 만들기" (Create user name) - Shows a placeholder "사용자 이름 만들기" with a note about using Korean characters and numbers.
- Step 3: "가입 완료" (Registration complete) - Shows the Instagram logo and a success message.

Top Right: A screenshot of a search results page for "#민박" (Guesthouse). The results are listed in a grid format:

- #민박 (6,394 results)
- #민박_점 (5,000+ results)
- minbhak_hanryeong (한국에서 찾을 수 있는 다양한 민박과 숙박지를 찾을 수 있습니다.)
- jeju_2chivi (제주도 민박)
- minhee7632 (Min Hee Park, 유명한 미술관과 함께 찾을 수 있는 다양한 민박과 숙박지를 찾을 수 있습니다.)
- hyeojung81 (동아리와 함께 찾을 수 있는 다양한 민박과 숙박지를 찾을 수 있습니다.)
- p[min]tanggrann (Min Cheol Danny Park, 다양한 민박과 숙박지를 찾을 수 있습니다.)

Bottom Right: A screenshot of a search results page for "#추가도민박" (Additional guesthouses). The results are listed in a grid format:

- #추가도민박 (100+ results)
- geumseong.o (충청도 민박, 휴양 오금 캐
- 충자도민박 (제주도 제작자이며 목회자인 37~70세, 제주도 제작자)
- #추가도민박_천 (100+ results)
- #추가도민박_점 (100+ results)
- #추가도민박_펜션 (100+ results)

고객행복 - 위생서비스

윤식당의 시청자 불만

진짜 정유미는 머리안묶고 그옆 박시준은 땀 엄청난채로 요리하거잇는거 보고 좀..

BEST 머리는 묶고일했으면...주방도 더운거같든데...머리카락 빠질라...ㅜㅜ

윤식당 보면서..제일 거슬리던데 위생문제 말이에요
비가 오는데 빗물 들어오는데 라면끓이고있고 설거지도 제
대로안되있는채로 조리하고 같은칼쓰고 같은 도마쓰던데...
이런거에 대해 명백하게 밝혀줬으면 하지않나요?



itsm ****

머리카락 떨어질까 내가 다조마조마 하더라

1시간 전 | 신고

답글 3

고객행복 - 위생서비스

골목식당으로 본 위생 실태



news.co.kr | 골목식당' 다크아카침, 시작부터 위생 문제 한가득 '드릴만족+'

고객행복 - 위생서비스

골목식당으로 본 위생 실태



No!!

© Can Stock Photo

고객행복 - 위생서비스

만족은 친절 and 불만은 위생



*국민권익위원회 - 2013년 1월부터 2016년 5월까지 국민신문고에 접수된 음식점 이용관련 민원 969건

고객행복 - 위생서비스

음식 위생의 결정적 요소



(Base: 전체, N=1,000, 단위: 증복 %)

-출처: 트랜드모니터 2016 집밥 외 음식 및 소비자 고발 프로그램 인식 조사 中-

고객행복 - 위생서비스

▣ 식품위생이 필요한 대상

- 식재료 관리 - 식재료 검수, 보관 관리, 처리 등의 과정을 준수
- 작업위생 관리 - 기구 기계 식기의 세척과 보관과정을 준수, 조리 단계별 교차 오염 방지
- 개인위생 관리 - 채취, 가공, 조리, 저장 운반자의 건강관리와 손위생관리, 복장 위생 지침을 준수
- 식중독 사고 - 급식 시, 음식보관 시 식중독을 예방하고 사고가 발생하면 관리자는 신속히 보고하고 환자는 신속히 병원을 방문



고객행복 - 위생서비스

▣ 식재료 보관 및 저장

- 식중독이 많이 발생하는 7월에서 9월 사이의 하절기에는 특히 주의한다.
- 냉장 및 보관
 - 보관 용량은 찬 공기의 원활한 순환을 위해 70%이하로 유지한다.
 - 냉장 온도 0~5°C, 냉동온도 -18°C이하로 유지한다(내부 온도의 주기적 확인).
 - 외포장 박스는 제거 후 보관한다.
 - 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개를 사용한다.
 - 교차오염 방지를 위한 구분 보관한다(날음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관, 생선·육류는 하단, 채소·가공식품은 상단보관).
 - 문의 개폐를 최소화한다. 정기적인 청소를 실시한다.
 - 해동한 식품의 재냉동을 금지한다.
 - 개봉한 캔제품을 소독된 용기에 옮겨 냉장 보관하고, 건조한 창고에는 식재료가 오염이 되지 않도록 처리한다.

고객행복 - 위생서비스

▣ 식재료 처리

- 바닥으로부터 60cm이상에서 실시한다.
- 싱크대에서 채소와 어·육류를 세척할 때는 채소류→육류→어류→가금류 순으로 사용 전 또는 식재료가 바뀔 때마다 세척, 소독한다.
- 생채소와 과일은 잔류하고 있는 농약을 제거하기 위해 중성세제를 사용하는 경우 0.15~0.25%가 적당하며 세정 후 흐르는 물에 헹군다.
- 육류, 어폐류, 난류(계란) 관리
 - 세균증식예방을 위해 신속히 냉장보관(5°C 이하)하고 신속히 조리한다.
 - 오염방지를 위해 다른 식재료와 혼합 보관하지 않으며 전용용기에 넣어 냉장고에 보관한다.
 - 취급 후 철저히 손세척하고 사용한 용기, 기구는 철저히 소독한다.
 - 육류, 어폐류, 난류는 전용 칼과 도마를 사용한다.
 - 가열 시에는 중심온도 85 °C 이상에서 1분간 가열한다.
 - 어폐류는 수돗물에 세척하고 깨지거나 오염물이 묻은 계란은 선별 후 폐기한다.

고객행복 - 위생서비스

▣ 식재료 처리

○ 채소류 관리

- 세균증식예방을 위해 신속히 냉장보관(5°C 이하)한다.
- 채소의 외피는 제거하고 세척한다.

○ 유지류(기름) 관리

- 용기 파손여부를 확인하고 파손 되었을 때에는 사용하지 않는다.
- 기름을 재사용하는 경우 사용 전 산화도를 측정한다(산가3.0 이상 시에는 교환).
- 산화를 방지하기 위해 빛이 통과되지 않는 용기에 담아 냉암소에 보관한다.
- 조리 중 튀김 찌꺼기는 자주 제거하고 남은 찌꺼기도 제거하여 보관한다.
- 튀김기름 온도가 180°C 이상으로는 가열하지 않는다.

고객행복 - 위생서비스



나에 관한 위생체크

매우 그렇다 그렇다 보통 그렇지 않다 매우 그렇지 않다

조리복, 조리화, 조리모 항상 청결하게 착용하고 있다.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

반지, 귀고리, 시계 등의 액세서리는 착용하지 않는다.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

작업 시작과 음식 제공 시 손 세정을 항상 하고 있다.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

손톱은 메니큐어 없이 청결하게 관리하고 있다.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

조리장 밖 출입 시 별도의 신발을 착용하고 있다.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

고객행복 - 위생서비스



식재료 관리와 조리 중에 위생체크

매우
그렇다
보통
그렇지
않다
매우
그렇지
않다

| | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 해동 온도 및 해동 시간을 잘 지켰는가? | <input type="checkbox"/> |
| 식재료의 교차오염을 방지하기 위해 [농산물/수산물/가공품] 구분하여 보관하였는가? | <input type="checkbox"/> |
| 식재료의 유통기한을 확인하였는가? | <input type="checkbox"/> |
| 식재료 입고 시 포장상태 및 시험성적서를 확인하였는가? | <input type="checkbox"/> |
| 구입한 식재료는 신속히 냉장/ 냉동 하였는가? | <input type="checkbox"/> |

고객행복 - 위생서비스



식재료 관리와 조리 중에 위생체크

매우
그렇다
보통
그렇지
않다
매우
그렇지
않다

| | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 해동 온도 및 해동 시간을 잘 지켰는가? | <input type="checkbox"/> |
| 식재료의 교차오염을 방지하기 위해 [농산물/수산물/가공품] 구분하여 보관하였는가? | <input type="checkbox"/> |
| 식재료의 유통기한을 확인하였는가? | <input type="checkbox"/> |
| 식재료 입고 시 포장상태 및 시험성적서를 확인하였는가? | <input type="checkbox"/> |
| 구입한 식재료는 신속히 냉장/ 냉동 하였는가? | <input type="checkbox"/> |

고객행복 - 위생서비스

중독 예방관리 3대 원칙



01 청결



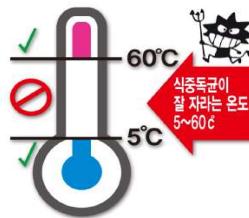
02 가열



03 신속(분리)



- 장시간 보존
- 부적절한 온도에서의 보존
- 불완전한 냉각 저장
- 부적절한 재 가열
- 작업자 등으로부터의 오염
- 부적절한 원료의 사용



고객행복 - 위생서비스

위생 행동 습관 몇가지 확인

Check Point

- 조리장 밖으로 출입시 개인 위생관리를 철저히 하였는가?
- 음식물을 조리 및 보관 등에 위생적으로 처리하였는가?
- 음식물을 제공할 때 손씻기를 하였는가?

1. 화장실 이용 시

➔ 화장실 이용 시 탈의하고 화장실 전용 신발 착용 및 주방 출입시 소독 발판 이용



-출처 : 식품의약품안전처 위생관리 매뉴얼 중-

고객행복 - 위생서비스

2. 조리 후 음식 맛보기 → 소독된 용기에 담어서 수저를 사용하여 맛보기



3. 올바른 자외선 소독기 사용 → 소독기 안의 컵은 반드시 바로 세워놓기 및 전원 켜놓기



-출처 : 식품의약품안전처 위생관리 매뉴얼 중-

고객행복 - 위생서비스

4. 냉장고 손잡이

- 닦지 않고 음식물이 묻어 있지 않은지?
- 조리 도중 냉장고 손잡이를 열어 작업 후 바로 조리하고 있지 않은지?(교차오염)

5. 도마

- 보관장소가 어디인가?(바닥, 싱크대 등의 틈에 껴있음)
- 도마 상태 불량(예, 갈라짐)
- 나무 도마 사용?
- 흙시 물로만 헹구고 재사용?

6. 칼

- 소독기에 보관하고 있는지?(소독기 전원 꺼놓은건 아닌지)
- 칼 상태가 불량은 아닌지
- 흙시 물로만 헹구고 재사용?

7. 판매용 기구 및 집게류

- 상태 불량은 아닌지
- 세척상태불량은 아닌지



고객행복 - 위생서비스

9. 앞치마

- 앞치마 미착용 시 작업대 위에 보관하는지?
- 손에 이물질이 묻었을 때 앞치마로 닦고 있지는 않는지?
- 앞치마를 미착용하고 있지 않은지?



10. 고무장갑

- 고무장갑을 작업대(씽그대) 위에 걸쳐 놓지 않은지?
- 고무장갑 보관 공간이 별도로 있는지?

11. 뜨거운 국물을 흡시 플라스틱 용기로?



고객행복 - 위생서비스

▣ 기구 · 기계 별 위생관리

| 기구, 식기 | 위생관리 사항 |
|--------|---|
| 칼·도마 | <ul style="list-style-type: none"> · 찌꺼기 제거 후 흐르는 물에 세척 · 세척제를 이용하여 수세미로 문질러 세척 후 흐르는 물로 세척 · 소독제(알코올을 뿌리거나 염소소독제에 침지)로 소독 · 칼·도마는 자외선 보관함에 보관 <p>※ 도마표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체</p> |
| 식판 | <ul style="list-style-type: none"> · 식판에 남은 잔반을 제거한 후 흐르는 물로 이물질을 제거 · 깨끗한 물에 담가 불림 · 수세미로 애벌세척 후 본 세척을 시행(식기 세척기 사용) · 식기 건조기에서 건조(식기표면온도 71°C 이상 유지) · 소독고에 보관하거나 60cm 이상 높이의 선반에 보관 |

고객행복 - 위생서비스

▣ 기구·기계 별 위생관리

| 기구. 식기 | 위생관리 사항 |
|-------------|--|
| 수저, 식기, 소쿠리 | <ul style="list-style-type: none">음식찌꺼기 제거 후 1일 1회 이상 세척하고 수저는 구분하여 세척금속제 소재는 열탕소독을 실시(77°C에서 30초 이상)플라스틱, 고무소재는 '기구 등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용바닥의 물이 뒤지 않도록 60cm 이상 높이에서 보관 |
| 행주 | <ul style="list-style-type: none">행주는 용도별로 세척·소독을 실시하고 흐르는 물에 세척세척제로 세탁 후 행굼77°C에서 30초 이상 열탕소독을 실시(반드시 세척 후 열탕소독 실시)행군 후 청결한 장소(일광, 바람이 잘 통하는 곳)에서 건조 후 보관 |
| 고무장갑 | <ul style="list-style-type: none">흐르는 물에 이물질을 제거하고 겉과 안쪽을 모두 세척제로 닦은 후 행굼표면을 '기구 등의 살균소독제'로 소독행군 후 용도별로 보관 |

고객행복 - 위생서비스

▣ 기구·기계 별 위생관리

| 기구. 식기 | 위생관리 사항 |
|--------|--|
| 수세미 | <ul style="list-style-type: none">1일 1회 세척·소독을 기본으로 하고 세척제 용액이 담긴 전용용기에 수세미를 침지한 후 음용수로 행굼기구 등의 살균소독제를 사용하여 제품에 표시된 사용 농도로 희석한 액에 5분간 침지하여 살균 소독을 실시충분히 탈수한 후 청결한 장소에 건조시키고 용도별로 구분하여 보관 |
| 식기세척기 | <ul style="list-style-type: none">1일 1회 청소를 기본으로 하고 오물여과받침, 커튼 등을 분리해 세척제로 세척을 실시찌꺼기가 남기 쉬운 세척기 내·외부를 호수를 이용하여 청소커튼은 세척 후 '기구등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용하여 소독건조 환기를 위해 옆면은 열어둠 |

고객행복 - 위생서비스

▣ 기구·기계 별 위생관리

| 기구. 식기 | 위생관리 사항 |
|------------|--|
| 싱크대 조리대 | <ul style="list-style-type: none">거름망 찌꺼기를 제거 후 세척개수대 내·외부 세척제로 세척 실시흐르는 물에 행군 후 200ppm 차아염소산나트륨 |
| 가스기기류 | <ul style="list-style-type: none">가스 밸브를 잠금상판과 외장은 사용할 때마다 세척버너 밑의 물 받침대 등 분리 가능한 것은 모두 분리하여 세척제를 사용하여 세척가스호스, 콕, 가스 개폐손잡이 등에는 세척제를 분무하여 불린 다음 세척 후 건조버너는 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하여 가볍게 닦고 물이 들어가지 않도록 주의 |

고객행복 - 위생서비스

▣ 기구·기계 별 위생관리

| 기구. 식기 | 위생관리 사항 |
|--------|--|
| 튀김기 | <ul style="list-style-type: none">튀김기 전원을 차단기름 위의 찌꺼기를 제거찌꺼기 제거 후 기름을 빼냄솔을 이용하여 튀김기 안팎을 세척제로 세척흐르는 물로 행군 뒤 자연 건조 |
| 냉장·냉동고 | <ul style="list-style-type: none">냉장·냉동고의 전원을 차단식재료를 제거하고 선반을 분리하여 세척제로 세척하고 행굼흐르는 물로 내부세척을 하고 성에 등을 제거스펀지에 세척제를 묻혀 냉장고 내벽문을 닦은 후 젖은 행주로 세제를 닦아냄마른 행주로 닦아 건조시키고 선반을 넣은 후 소독제로 소독 |

고객행복 - 위생서비스

원산지 거짓표시 및 미표시 경우 처분 기준



7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금

(상습위반자: 1년 이상 10년 이하 또는 500만원 이상 1억 5천만원 이하)
* 원산지 거짓표시로 양이 확장된 후 5년 이내에 다시 거짓표시로 적발된 경우



위반금액의 5배 이하(최고 3억원 이하)의 과징금

* 2년간 2회 이상 원산지 표시기준(거짓표시 등)을 위반한 경우



농관원, 농식품부, 시·도, 시·군·구, 한국소비자원, 인터넷 정보 제공 사업자 홈페이지 등에 공표(영업소 명칭, 주소, 위반내용 등)



농축산물 원산지 표시제도 교육 이수

* 교육 이수명령 통지를 받은 날부터 3개월 이내

고객행복 - 위생서비스

▣ 식중독 예방

○ 약외활동 시

- 약외활동 시작 전후 손씻기를 생활화하고 음용수는 끓여 먹도록 안내한다.

○ 음식제공 시

- 안전한 식단 작성 및 식재료 선정과 구매·검수를 철저히 한다.
- 의심가는 식재료는 사용하지 않는다.

※ 여름철 생선회, 4~6월 조개 등 우려식품은 사용을 자제한다.

※ 곰팡이 발생한 쌀, 보리, 콩 등의 재료는 사용하지 않는다.

- 지속적 조리 기구 및 식재료 관리를 통하여 위생적인 조리 작업을 실시한다.
- 배식과정 위생 및 급식 후 잔반처리, 청소·소독을 철저히 한다.

고객행복 - 위생서비스

▣ 식중독 예방

○ 음식 보관 시

- 은박지로 소금기 있는 음식(장류, 김치)을 포장하지 않는다.
- 렙으로 지방이 있는 음식을 포장하지 않는다.
- 플라스틱 그릇은 뜨겁거나 산미가 강한 식품을 담지 않는다.
- 비닐포장지에 뜨거운 음식을 직접 담지 않는다.

○ 정기점검

- 식재료, 조리기구 등 주요사항에 대한 위생관리에 대한 점검일지 등을 작성하여 체계적 식품위생 관리를 실시한다.(붙임 3)

고객행복 - 위생서비스

▣ 식중독 발생시 대응체계

- 주요 증상을 평소와 비교하여 집단발생으로 의심되면 식품위생관리 총괄자 및 책임자는 시·군청과 보건소에 신속히 보고한다.
- 안전사고 대응체계에 의거하여 상급기관에 즉시 보고하고 재발 방지 조치 전 급식제공을 금지한다.
- 전문가 역학조사 등을 통해 원인을 규명, 분석하여 해결될 때까지 음식제공 등을 중단한다.
- 식품위생관리에 대한 점검 및 안전대책을 강화, 재발을 방지한다.

고객행복 - 위생서비스

고객만족 핵심 Point 이것만은 꼭!!

1. 환영 인사

입구를 향해 일어서서
“안녕하세요, 어서오십시오!”

2. 주문 받을 때

메뉴판은 바로 볼 수 있게
“OO” 맞으시지요?

3. 기본 상차림 할 때

식기구는 살짝 내려놓아요.
“실례하겠습니다.”

4. 음식 제공할 때

맛있게 먹는 법을 알려주세요.
“OO를 넣어서 드시면 더
맛있습니다.”

5. 계산과 고객만족 확인

금액 확인 후 계산은 필수!
“맛있게 드셨습니까?
또 뵙겠습니다”
“혹시 불편하셨던 점
있으시면 말씀해주세요~”

6. 화장실 관리

냄새 나면 싫어요~~
“화장실은 OO에 있습니다.”



5

농어촌 민박 재무관리

- 1. 부가가치세 & 소득세 납부
- 2. 절세 TIP

1 부가가치세의 납부 의무 및 과세대상

영리목적의 유무에 관계없이 사업상 독립적으로 재화 또는 용역을 공급하는 자(이하 “사업자”라 함)는 그 재화 또는 용역의 공급에 부과된 부가가치세를 관할 세무서장에게 신고하고 납부할 의무가 있다.

(「부가가치세법」제2조제3호, 제3조제1호, 제4조, 제49조 및 제67조)

부가가치세란

- 사업자가 영업활동을 하는 과정에서 부가된 가치에 대해 내는 세금
- 부가가치세는 재화 또는 용역의 대가(물건값)에 포함되어 있기 때문에 사업자의 소득에 대해서 내는 세금이 아니라 세금을 소비자에게 부담시키고, 소비자가 부담한 세금을 사업자가 받아서 납부하는 것.
- 사업자는 이용객에게 매출액의 10%를 부가가치세로 징수 (「부가가치세법」제31조)

2 부가가치세 신고 및 납부기간

| 구분 | 과세대상기간 | | 신고납부기간 |
|-----------------|-------------------|-------------------|-----------------------|
| 간이과세자 | 1월 1일부터 12월 31일까지 | | 다음 해 1월 1일부터 1월 25일까지 |
| 간이과세자 외의 사업자 | 제1기 | 1월 1일부터 6월 30일까지 | 7월 1일부터 7월 25일까지 |
| | 제2기 | 7월 1일부터 12월 31일까지 | 다음 해 1월 1일부터 1월 25일까지 |

※ 일반과세자와 간이과세자의 구분

- 일반과세자 : 직전 연도의 재화와 용역의 공급에 대한 대가(부가가치세가 포함된 대가를 말함)가 8,000만원 이상인 개인사업자
- 간이과세자 : 8,000만원에 미달하는 개인사업자

(『부가가치세법』제61조제1항 및 「부가가치세법 시행령」 제109조제1항)

3 부가가치세 납부세액

1) 일반과세자의 부가가치세 납부세액

$$\text{부가가치세 납부세액} = \text{매출세액(매출액의 } 10\%) - \text{매입세액(매입액의 } 10\%)$$

- 매출세액 : 매출세액은 당해 과세기간 중에 공급된 재화 또는 용역의 공급가액의 합계액에 세율을 적용하여 계산한 금액
- 매입세액 : 자기의 사업을 위하여 사용되었거나 사용될 재화 또는 용역의 공급과 재화의 수입에 대한 부가가치세액

2) 간이과세자의 부가가치세 납부세액

$$\text{부가가치세 납부세액} = \text{해당 과세기간의 공급대가} \times 10\% \times 20\% \\ (\text{부가가치율})$$

4 부가가치세 신고 관련 서류

| 구분 | 제출서류 |
|-------|--|
| 간이과세자 | <ul style="list-style-type: none"> · 매입처별 세금계산서 합계표 · 매입자 발행 세금계산서 합계표 · 영세율 첨부 서류 · 부동산 임대 공급가액 명세서 · 사업장 현황 명세서 · 의제 매입 세액 공제 신고서 · 그 밖에 「부가가치세법 시행규칙」 제74조에 따른 해당 서류 |
| 일반과세자 | <ul style="list-style-type: none"> · 매출처별 세금계산서 합계표 · 매입처별 세금계산서 합계표 · 영세율 매출명세서 및 첨부서류 · 대손세액 공제 신고서 · 공제받지 못할 세입세액 명세서 및 계산 근거 · 매출처별 계산서 합계표 · 매입처별 계산서 합계표 · 신용카드 매출전표 등 수령 명세서 · 전자화폐 결제 명세서(전자작성분 첨부 가능) · 부동산 임대 공급가액 명세서 · 건물관리 명세서 · 현금 매출 명세서 · 주사업장 총괄 납부 시 사업장별 부가가치세 과세표준 및 납부세액(환급세액)신고명세서 · 사업자 단위 과세를 적용받는 경우 사업자 단위 과세의 사업장별 부가가치세 과세표준 및 납부세액(환급세액) 신고명세서 · 건물 등 감가상각 자산 취득 명세서 · 의제 매입 세액 공제 신고서 · 그 밖의 필요한 증빙서류 |

5 부가가치세 매입세액 공제를 받을 수 없는 경우

- ① 세금계산서를 발급받지 않거나, 필요적 기재사항이 누락 또는 사실과 다르게 기재된 세금계산서인 경우
- ② 매입처별 세금계산서합계표를 제출하지 않거나 부실 기재한 경우
- ③ 사업과 직접 관련이 없는 매입세액
- ④ 개별소비세 과세대상 승용자동차의 구입과 임차 및 유지에 관련된 매입세액
(운수업, 자동차 관련 업자가 직접 영업으로 사용하는 것은 제외)
- ⑤ 접대비 지출 관련 매입세액
- ⑥ 면세사업 관련 매입세액 및 토지 관련 매입세액
- ⑦ 사업자등록 전 매입세액(다만, 공급시기가 속하는 과세기간이 지난 후 20일 이내에 등록 신청한 경우 등록 신청일부터 공급시기가 속하는 과세기간 기산일까지 역산한 기간 이내의 것은 가능)

1 소득세 신고 및 납부기간

1) 종합소득과세표준확정신고 :

- 해당 연도의 종합소득금액이 있는 경우 다음 연도 5월 1일부터 5월 31일까지 납세지 관할세부서장에게 신고
- 산출된 세액을 과세표준확정신고기한까지 납세지 관할 세무서·한국은행 또는 체신관서에 자진 납부
- 해당 연도의 종합소득과세표준이 없거나 결손금액이 있는 경우 종합소득과세표준확정신고를 해야 함

2) 성실신고확인대상사업자

- 성실한 납세를 위하여 필요하다고 인정되어 수입금액이 업종별로 일정 규모 이상의 사업자
- 종합소득과세표준 확정신고를 할 때에 성실신고확인서를 함께 제출
- 성실신고확인대상사업자가 성실신고확인서를 제출하는 경우에 종합소득과세표준 확정신고는 그 과세기간의 다음 연도 6월 30일까지 할 수 있음

3) 소득세의 신고를 성실하게 하지 않으면 세액공제 및 감면 등의 혜택을 받을 수 없으며, 가산세(5%)가 부과

2 소득세의 비과세

농어민이 부업소득을 올리기 위한 목적으로 농어촌민박을 운영하는 경우에는 소득세가 과세되지 않을 수 있다.

(「소득세법」제12조제2호 다목 및 「소득세법 시행령」 제9조제2항)

※ 소득세 비과세의 범위

농어민이 부업으로 경영하는 민박(「농어촌정비법」에 따른 농어촌민박사업)에서 발생하는 소득으로서
소득금액의 합계액이 연 3천만원 이하인 소득에 한함

3 종합소득세의 계산 방법

종합소득세 : 이자소득, 배당소득, 연금소득, 사업소득, 근로소득, 기타소득 등 6가지 종류의 소득



4 종합소득세의 신고방법

1) 장부 없이 추정해서 신고하는 추계신고 방법

① 단순경비율에 의한 신고방법

- 수입 금액이 3,600만원 미만이거나 신규사업자 중 수입금액이 1억 5천만원 미만 사업자에 해당
- 농어촌 민박업 경비 인정률 82.9%

② 기준경비율에 의한 신고방법

- 복식부기 의무 대상자 제외한 모든 사업자 가능
- 직전 연도 수입 금액이 4,800만원 이상인 경우, 무기장 가산세 부담하여 기준경비율 신고 사업자 거의 없는편
- 농어촌 민박업 경비 인정률 20.4%
- 경비 인정률이 낮은 대신 인건비, 임차료, 매입 비용 세 가지 항목에 대해서는 적격 증빙있는 경우 경비 인정

4 종합소득세의 신고방법

2) 장부를 작성하는 장부 작성 신고 방법

① 간편장부에 의한 신고방법

- 수입 금액이 1억 5천만원 미만 사업자, 신규사업자는 금액에 상관없이 가능
- 흠텍스 사이트에 직접 접속해 수입과 지출을 적어나가는 방식

② 복식부기 장부에 의한 신고방법

- 연간 수입 1억 5천만 이상 사업자는 의무, 다른 신고방식 선택 불가능

1 종합소득세 예시

* 수입금액 9,000만원 종합소득세 예시

1. 경비 : 수입금액의 30% 경우

| 구분 | 계산식 | 금액 | 비고 | | | | |
|-----------------|-----------------|------------|---|------------------|------------|-----------|---------------------------------|
| (1) 2020년 수입 금액 | | 90,000,000 | | (7A) 누진공제전 산출 세액 | (5)*0.15 | 6,525,000 | |
| (2) 필요경비 | 90,000,000* 0.5 | 45,000,000 | 적격증빙이 있는 금액이 50%라고 가정 | (7B) 누진공제 | | 1,080,000 | |
| (3) 사업소득 금액 | (1)-(2) | 45,000,000 | | (7) 산출 세액 | (7A)-(7B) | 5,220,000 | |
| (4) 소득공제 | | 1,500,000 | 가족 없다고 가정하고 본인 1명만 공제 적용 | (8) 세액공제 | | 70,000 | 표준 세액 공제만 적용 |
| (5) 종합소득 금액 | (3)-(4) | 43,500,000 | | (9) 결경세액 | (7)-70,000 | 5,150,000 | |
| (6) 세율 | | 15% | 1,200만 원 초과 4,600만 원 이하 세율 15%, 누진 공제 108만 원 적용 | (10) 지방 소득세 | (9)*0.1 | 515,000 | 결경세액의 10% 금액을 지방 소득세로 별도 납부해야 함 |
| | | | | (11) 총 납부세액 | (9)+(10) | 5,665,000 | |

1 종합소득세 예시

* 수입금액 9,000만원 종합소득세 예시

2. 경비 : 수입금액의 50% 경우

| 구분 | 계산식 | 금액 | 비고 | | | | |
|-----------------|-----------------|------------|---|-------------------|------------|------------|---------------------------------|
| (1) 2020년 수입 금액 | | 90,000,000 | | (7A) 누진 경제전 산출 세액 | (5)*0.24 | 14,760,000 | |
| (2) 필요경비 | 90,000,000 *0.3 | 27,000,000 | 적격증빙이 있는 경비 금액이 수입 금액의 30%라고 가정 | (7B) 누진공제 | | 5,220,000 | |
| (3) 사업소득 금액 | (1)-(2) | 63,000,000 | | (7) 산출 세액 | (7A)-(7B) | 9,540,000 | |
| (4) 소득공제 | | 1,500,000 | 가족 없다고 가정하고 본인 1명만 공제 적용 | (8) 세액공제 | | 70,000 | 표준 세액 공제만 적용 |
| (5) 종합소득 금액 | (3)-(4) | 61,500,000 | | (9) 결경세액 | (7)-70,000 | 9,470,000 | |
| (6) 세율 | | 24% | 4,600만 원 초과 8,800만 원 이하 소득 금액은 세율 24%에 누진공제 522만 원 적용 | (10) 지방 소득세 | (9)*0.1 | 947,000 | 결경세액의 10% 금액을 지방 소득세로 별도 납부해야 함 |
| | | | | (11) 총 납부세액 | (9)+(10) | 10,417,000 | |

2 종합소득세 절세 TIP

- ① 부양가족이 많으면 공제액이 많아지므로 세금 절세 가능
- ② 종합소득세가 많아지면, 건강보험료와 연금보험료도 많이 올라가 지출 금액 증가
- ③ 매출액이 높을수록 경비처리 철저하게 하여 세금 절약
- ④ 인건비 지출이 있는 사업자라면 인건비를 반드시 경비로 처리해야만 세금 절약
(매출규모가 클수록 직원 채용시 4대보험 신고 가능한 사람으로 한정)
- ⑤ 세금은 미리 대비하여 별도에 통장에 적립
- ⑥ 이자의 경우, 매월 장부에 기입돼 경비 인정 가능 (단, 사업과 관련한 대출에 대한 이자)

3 농어촌민박 부가가치세 절세 TIP

① 사업자등록시 간이과세자가 무조건 유리한 것은 아니다.

- 지출이 많은 경우, 부가가치세 환급을 위해 일반과세자로 신청하는 것이 현명
- 매출액이 8,000만원 이하인 경우 부가세 환급 포기하고 간이과세자로 신청하는 것이 현명

② 신용카드 영수증 발급하면 부가가치세 절세

- 현금영수증, 신용카드 매출전표 발행 시, 사업자에게 1.3%(간이과세자 2.6%) 부가가치세에서 공제
- 외국인의 경우 핸드폰번호로 현금영수증 발행

2023년 농어촌민박 사업시행지침

▶ 이 사업지침에 대한 해석기관은 농림축산식품부 농촌경제과입니다.

| 담당기관 | 담당과 | 담당자 | 전화번호 |
|---------|-------|-------------------|------------------------------|
| 농림축산식품부 | 농촌경제과 | 과장 최정미 사무관 신우창 | 044-201-1581 044-201-1590 |
| | | | |

I. 사업개요

1. 목적

- 농어촌지역과 준농어촌지역의 주민이 직접 거주하고 있는 단독주택(다가구 주택 포함)을 이용하여 농어촌주민의 소득 증대

2. 근거법령

- 농어촌정비법 제2조(정의), 제81조(농어촌 관광휴양의 지원·육성), 제86조(농어촌민박사업자의 신고), 제86조의 2(농어촌민박사업자의 준수사항), 제88조(지도·감독 등), 제89조(사업장 폐쇄 등), 제90조(행정제재처분 효과의 승계)

II. 2023년 사업시행 주요내용

1. 사업대상자

- 사업대상자 : 농어촌지역 또는 준농어촌지역(농어촌정비법 제2조 제2호에 따른 준농어촌지역)의 주민

2. 사업내용

○ 사업규모

- 농어촌지역 또는 준농어촌지역 주민이 거주하고 있는 연면적 230제곱미터* 미만의 단독주택**

* 「건축법」 제2조 제2항 제1호에 따른 단독주택 중 같은 법 시행령 별표1 가목 또는 다목에 따른 단독주택 및 다가구주택(건축물대장에 따라 확인)

- 단독주택이 여러 동으로 이루어져 있다고 하더라도 동일지번에 포함된 건축물에 대해서는 하나의 농어촌민박으로 신고가 가능 하나 부속용도 및 부속건축물을 포함한 전체 단독주택의 연면적 합계가 230m²를 미만이어야 함.
 - 복합 용도 건축물에 대해서는, 건축물 대장 상 건물의 주용도가 주택이면서 타용도의 면적이 주택보다 작은 경우에 한하여 민박의 신고가 가능함
 - * 용도 구분은 「건축법」 시행령 별표1에 따름
- ※ 2006년 이전 적법하게 신고하여 운영하고 있던 농어촌민박사업장의 경우 면적 제한에도 불구하고 제86조제2항의 개정규정에 따른 요건을 갖출 경우 새로 민박 신고가 가능함. 다만, 「건축법」 제2조제1항제8호에 따른 재축과 같은 항 제9호에 따른 대수선 외의 건축행위를 한 경우에는 신고가 불가함

○ 시설기준

- 소방시설 설치유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령 별표1에 따른 소화기, 단독경보형감지기, 휴대용비상조명등을 설치(객실별)
 - 연면적 150제곱미터 이하인 경우에는 유도표지, 연면적이 150제곱미터를 초과하는 경우 피난구유도등 설치
 - * 2019년12월30일까지 착공한 경우에는 연면적 150제곱미터를 초과하더라도 피난구 유도등을 유도표지로 갈음 가능
- ** 피난유도표지 및 유도등 적용 기준 면적은 건물 한 동의 연면적으로 함
- 연면적 150제곱미터를 초과하면서 3층 이상인 건물은 3층부터 객실마다 완강기 설치
 - 난방기 설치 장소와 보일러실·주방 등 화기취급처에는 일산화탄소 경보기, 가스누설경보기 (가스보일러를 사용하는 경우에 한정한다), 소화기 및 자동확산소화기를 설치할 것
 - 난방기 및 화기취급처가 있는 객실에는 일산화탄소경보기를 설치하여야 하나, 객실과 연소기가 분리되어 일산화탄소 유입이 없는 경우는 제외
 - * 이 외의 소방시설 설치에 관하여 필요시 소방전문가에 자문
 - 오수처리시설은 환경부고시 제2018-153호(건축물의 용도별 오수발생량 및 정화조 처리대상인원 산정방법)에 따라 설치하여야 함

○ 민박사업자가 이용객에게 제공할 수 있는 영업범위

- 숙박, 취사시설, 조식* 등
 - * 조식 제공만 가능하며, 투숙객 이외의 자에게 제공·판매할 수 없고, 그 비용을 민박요금에 포함시켜야 함

- 「농지법」 제32조제1항제3호에 따른 농업인 주택 및 어업인 주택은 농어촌민박 신고 불가(다만, 농업보호구역에서 설치가 가능한 「건축법」 시행령 별표 1 제1호가목에 따른 단독주택의 경우에는 농어촌민박 신고 가능)
 - 「농지법」 제32조에 따라 농업진흥구역에서는 농업생산 또는 농지개량과 직접적으로 관련되지 않는 토지이용행위는 할 수 없는 것이 원칙으로 농어촌민박 신고 제한(단, 농지법제32조제3항에 따라 농업진흥지역 지정 당시 관계 법령에 따라 인가·허가 또는 승인을 받거나 신고하고 설치한 기존 건축물 등은 행위제한 규정 미 적용)

3. 지원자금 및 요건

- 주민이 직접 거주하는 기존 주택을 농어촌민박 용도로 이용할 수 있도록 주택 증·개축 비용(단, 전부개축은 지원 불가)과 운영자금을 농업종합자금으로 지원(단, 증·개축시에도 주택 연면적은 230m²미만이어야 함)
 - * 토지매입자금은 지원 불가
- 지원대상자 : 농어촌민박사업자 신고확인증을 발급받은 농업인
- 지원한도 : 총 사업비의 80% 이내(증·개축비용)
- 용자(농업종합자금)
 - 시설자금 : 연리 2.0% 고정금리 또는 변동금리, 5년거치 10년 균분 상환
 - 개수·보수자금 : 2.0% 고정금리 또는 변동금리, 2년거치 3년 균분 상환
(다만, 대출금액 기준 50백만원 이상은 3년거치 5년 균분 상환, 1억원이상은 3년거치 7년 균분 상환)
 - 운영자금 : 금리 적용방식 선택(고정 2.5%, 변동), 2년이내 상환
 - * 고정 : 대출금 만기 시까지 2.5%의 고정금리 적용
 - * 변동 : 최초금리는 대출시점 기준금리에 의해 결정되고 일정 주기에 따라 금리가 변동됨(기준금리에 연동하여 상승 또는 하락)
 - * 운영자금 지원한도 : 최근 2년간 관할세무서에 신고한 농어촌민박사업 연매출액 평균금액의 50% 이내(사업신고를 한 지 2년이 되지 않은 경우에는 전년도 신고 연매출액의 50% 이내로 하되, 최대 7백만원까지 가능)
 - ※ 단, 전년도 연매출액 자료가 없는 경우 자체 심사 등을 통해 최대 7백만원까지 지원 가능
 - ※ 연매출액 신고는 하였으나 해당사업으로 신고하였는지 알 수 없는 경우 추정 매출액과 신고액 중 적은 금액을 연매출액으로 인정
 - 농업종합자금 대출절차 관련 문의처 : 관할 지역 내 농협은행

- 융자(농업종합자금)지원 신청시 구비서류
 - 시장·군수·구청장으로부터 발급받은 농어촌민박사업자 신고확인증을 관할 농업종합자금 대출취급기관에 신청
 - * 자금 지원에 관련된 사항은 농협 등 농업종합자금 대출취급기관에서 안내
- 융자(농업종합자금)지원에 따른 유의사항
 - 사업자가 농업종합자금을 융자 받고자 할 경우 민박사업 신고를 하고 대출취급기관에서 지원대상자로 선정(대출가능여부 및 대출금액 결정)
 - * 융자관련 참고자료 : 농림축산식품사업시행지침서 농업자금 이차보전(②농업종합자금지원), 농림축산식품분야 재정사업관리 기본규정 등 관련규정을 참고
 - (재해대책 지원) 농어업재해대책법 등 재해지원 관련 법령에 따른 자연재해로 인하여 농업인종합자금을 지원받은 사업자가 농가단위 피해율이 30%이상 ~ 50%미만인 경우에는 1년, 50% 이상인 경우에는 2년간 상환기한 연기 및 이자 감면 가능
 - * 농가단위 피해율 산출 및 상환연기·이자감면에 대한 세부사항은 「농업재해 피해조사 보고요령(농산품부 예규)」 등 농림축산식품부의 관련규정을 따름

4. 지원자금의 사용용도

- 융자금은 사업계획에 의한 사업목적외 사용은 일제 불허
- 기타 융자에 관한 사항은 농업종합자금 대출취급기관의 여신관리규정 준용

III

사업추진체계

1. 사업신고단계

- 사업주관기관 : 시장·군수·구청장
- 농어촌민박 사업을 하려는 자는 농어촌정비법 제86조에 따라 농어촌민박 사업자 신고서를 작성하여 해당 시장·군수·구청장에게 제출하여야 함
 - * 신고시 첨부서류 : 주민등록 등본 등 (이외 정화조, 소방시설 등 행정적 확인이 불가할 경우에는 관련 증빙자료 추가 요구 가능)

- 시장·군수·구청장은 농어촌민박사업자 요건 및 시설기준 등을 검토·확인하여 농어촌민박사업자로 적합한 경우 농어촌민박사업자 신고확인증을 발급하여야 함

2. 이행점검단계

가. 사업자 준수사항

- 농어촌민박사업자는 농어촌정비법 제86조의2에 따라 아래 사항을 준수하여야 함
 - 사업자는 농어촌민박사업자 신고필증 및 요금표를 해당 민박의 잘 보이는 곳에 게시하고 농어촌민박을 운영하여야 함
 - 사업자는 농어촌민박사업 취지에 부합하도록 운영하여야 하고, 숙박위생·식품위생·소방안전·풍기문란 영업행위 금지 등 서비스·안전기준을 준수하여야 하며, 「농어촌정비법」 제86조의2제3호에 따라 매년 소방·안전 교육 2시간, 서비스·위생 교육 1시간을 이수해야 함
 - 불건전·퇴폐운영이 적발되거나 민원이 발생할 경우에는 시장·군수·구청장은 농어촌정비법 및 제반 관계법률에 따라 조치
- 사업자는 농어촌민박의 규모 및 시설기준을 준수하여 농어촌민박을 운영하도록 하고 시설 및 위생안전에 주의·관리를 철저히 하여 안전사고 등의 방지에 노력하여야 함
- 사업자는 시설 증·개축 등으로 인한 객실 수 변경, 주택연면적의 변경 등 농어촌민박사업 신고내용에 변경사항이 발생한 경우 농어촌민박사업자 변경신청을 하여야 함
- 사업자는 시장·군수·구청장 등 관계 행정기관의 시설·운영에 관한 개선 명령을 준수하여야 함

나. 사후관리

- 시장·군수·구청장은 반기 1회 이상 농어촌민박의 규모, 위생·소방안전 및 시설기준 준수, 용도변경, 민박사업자 거주 여부 등 운영현황을 점검하고, 연 1회 이상 소방서, 위생담당기관 및 부서, 건축담당부서 등 관련기관(부서포함)과 협동점검을 실시하여야 하며 「농어촌정비법」 제89조 및 제90조에 해당하는 경우에는 시정명령 내지 사업장 폐쇄 등의 조치를 취하여야 함

- 시장·군수·구청장은 농어촌민박사업자 사업장 폐쇄시 관계기관에 사업장 폐쇄 내용을 통보하여야 하며, 농업종합자금(융자)을 지원받은 사업자에 대하여는 농업종합자금 대출취급기관에 통보하여야 함

다. 농어촌민박사업자 교육 실시

- 시장·군수·구청장 또는 전국적인 조직을 갖추고 농림축산식품부장관으로부터 허가받은 농어촌민박사업자 단체는 서비스·위생·소방안전 등의 수준 제고를 위하여 농어촌민박사업자를 대상으로 매년 서비스·위생·안전 분야 교육을 각각 1시간 이상씩(총 3시간 이상) 실시하여야 함.

* 교육이수의무 불이행은 지자체의 과태료 부과 사항임

○ 교육계획 수립

- 각 시·도 및 농어촌민박사업자 단체는 연초에 농어촌민박사업자 교육계획을 수립하여 농식품부에 보고 및 시·군에 시달하고, 각 시·군에서는 자체계획을 수립하여 교육을 실시하여야 함.
- 교육계획에는 일정, 소요예산, 교육내용 등 포함

○ 자금배정

- 농식품부는 시·도별로 민박수 등을 감안하여 예산을 배정하고, 수요를 파악하여 자금배정
- 시·도는 분기별 배정된 국비와 함께 지방비를 포함하여 시·군·구에 자금을 배정하고, 시·군·구는 분기별 배정된 자금을 사업완료 후 정산
- 시·도 및 시·군·구는 「보조금 관리에 관한 법률」 등 관련 법령과 「농림 축산식품분야 재정관리사업 기본규정」 등에 따른 집행절차를 이행하여야 함.

라. 보고

- 시·도지사는 매년 12월말 기준 농어촌민박사업자 지정 및 취소현황을 파악하여 다음해 3.31까지 농림축산식품부장관에게 보고
- 시·도지사는 매년 12월말 기준 교육 및 정산결과를 파악하여 다음해 3.31까지 농림축산식품부장관에게 보고

마. 기타

- 이 지침에 규정되지 아니한 사항은 농어촌정비법의 관련규정, 판례, 농업자금 이차보전 사업시행지침(농업종합자금) 등을 따름