

■ 주류 면허 등에 관한 법률 시행령 [별표 1] <개정 2022. 2. 15.>

주류 제조장의 시설기준(제3조제1항 관련)

1. 일반적 시설기준

주류 종류	시설구분	시설기준
가. 주정	1) 발효 및 증류시설 가) 발효조 총용량 나) 술덧탑 다) 정제탑 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 간이증류기	275kℓ 이상 1기 이상 1기 이상 1,000배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대
나. 탁주 및 약주	1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 나) 제성조 총용량 2) 시험시설 가) 간이증류기 나) 주정계	3kℓ 이상 2kℓ 이상 1대 0.2도 눈금 0 ~ 30도 1조
다. 청주	1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 나) 저장 및 검정조 총용량 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 간이증류기 라) 무균상자	5kℓ 이상 7.2kℓ 이상 500배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대 1대
라. 맥주	1) 담금·저장·제성용기 가) 용기 총용량 (1) 전발효조 (2) 후발효조(저장조) 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 가스압측정기	25kℓ 이상 50kℓ 이상 500배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대

	라) 간이증류기	1대
마. 과실주	1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 나) 저장 및 검정조 총용량 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 간이증류기	21kℓ 이상 22.5kℓ 이상 500배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대
바. 소주[「주세법」 별표 제3호가목1)부터 4)까지의 규정에 따른 주류]	1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 나) 저장 및 검정조 총용량 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 간이증류기	5kℓ 이상 25kℓ 이상 500배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대
사. 소주[「주세법」 별표 제3호가목5)부터 9)까지의 규정에 따른 주류]	1) 담금·저장·제성용기 가) 희석조 및 검정조 총용량 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 간이증류기	25kℓ 이상 500배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대
아. 위스키 및 브랜디	1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 나) 원액 숙성용 나무통 총용량 다) 저장 및 제성조의 총용량 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 간이증류기	5kℓ 이상 나)와 다)를 합해 25kℓ 이상 500배 이상 1대 0 ~ 65℃ 1대 1대
자. 일반증류주, 리큐르 및 기타 주류	1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 나) 저장, 침출, 제성조 총용량 2) 시험시설 가) 현미경	5kℓ 이상 25kℓ 이상 500배 이상 1대

나) 항온항습기	0 ~ 65℃ 1대
다) 간이증류기	1대

비고

1. 이 호는 이 별표 제2호부터 제4호까지의 규정에 해당하지 않는 경우에만 적용한다.
2. 공업용 합성주정만을 제조하는 경우에는 이 호 가목의 시설 중 1)가)·나) 및 2)가)부터 다)까지의 규정을 적용하지 않는다.
3. 이 호 가목을 제외한 주류의 담금·저장·제성용기는 제조방법상 필요한 경우에만 설치한다.
4. 담금·저장·제성용기 중 합성수지 용기는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관의 시험분석에서 사용 적격 판정을 받은 것을 사용해야 한다.

2. 「주세법」 제2조제8호가목 또는 나목에 해당하는 주류의 제조장 시설기준

시설구분	시설기준
1) 건물 가) 담금실(밑술실·제성실·저장실 포함)	10m ² 이상
2) 부대시설 가) 세척 또는 세병장 시설 나) 병입 또는 타전 시설	
3) 시험시설 가) 온도계 나) 주정계 다) 간이증류기	0.2℃ 눈금 1개 0.2도 눈금 0 ~ 100도 1조 1대

3. 「주세법」 제2조제8호다목에 해당하는 주류의 제조장 시설기준

주류 종류	시설 구분	시설기준
가. 탁주·약주 및 청주	1) 건물 가) 담금실 2) 시험시설 가) 간이증류기 나) 주정계	10m ² 이상 1대 0.2도 눈금 0 ~ 30도 1조
나. 과실주	1) 건물 가) 원료처리실	6m ² 이상

	나) 담금실(밑술실·제성실·저장실 포함) 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설(제품용기를 세척하는 시설을 말한다) 다) 병입시설(용기에 내용물을 넣는 시설을 말한다) 라) 타전시설(용기를 마개 등으로 봉하는 시설을 말한다) 3) 시험시설 가) 온도계 나) 주정계 다) 간이증류기	20m ² 이상 0.2℃ 눈금 1개 0.2도 눈금 0 ~ 100도 1조 1대
다. 소주[「주세법」 별표 제3호가목1)부터 4)까지의 규정에 따른 주류]·일반증류주·리큐르 및 기타 주류	1) 건물 가) 담금실(원료처리실·침출실·발효실·저장실·제성실 포함) 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설 다) 병입시설 라) 타전시설 3) 시험시설 가) 온도계 나) 주정계 다) 간이증류기	25m ² 이상 0.2℃ 눈금 1개 0.2도 눈금 0 ~ 100도 1조 1대

4. 소규모주류제조자가 제조하는 주류의 제조장 시설기준

주류 종류	시설구분	시설기준
가. 탁주·약주·청주 및 과실주	1) 담금·저장·제성용기: 담금(발효)조·제성조 총용량(청주의 경우 저장 및 검정조를 포함한다)	1kℓ 이상 5kℓ 미만

	2) 시험시설 가) 간이증류기 나) 주정계	1대 0.2도 눈금 0 ~ 30도 1조
나. 맥주	1) 담금·저장·제성용기 가) 당화조·여과조·자비조 등의 총용량 나) 담금 및 저장조 2) 시험시설 가) 간이증류기 나) 주정계	0.5kℓ 이상 5kℓ 이상 120kℓ 미만 1대 0.2도 눈금 0 ~ 30도 1조

비고

1. "소규모주류제조자"란 탁주, 약주, 청주, 맥주를 제조하거나 과실(과실즙은 제외한다)을 이용하여 과실주를 제조하여 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 방법으로 판매할 수 있는 자를 말한다.
가. 병입(瓶入)한 주류를 제조장에서 최종소비자에게 판매하는 방법
나. 영업장(해당 제조자가 직접 운영하는 다른 장소의 영업장을 포함한다) 안에서 마시는 고객에게 판매하는 방법
다. 해당 제조자 외에 「식품위생법」에 따른 식품접객업 영업허가를 받거나 영업신고를 한 자의 영업장에 판매(제8조제2항제1호 또는 제2호에 해당하는 자를 통하여 판매하는 것을 포함한다)하는 방법
라. 제8조제2항제6호에 따른 주류소매업의 면허를 받은 자 또는 제9조제5항 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게 판매(제8조제2항제1호, 제2호 또는 제5호에 해당하는 자를 통하여 판매하는 것을 포함한다)하는 방법
2. 담금·저장·제성용기 중 합성수지 용기는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관의 시험분석에서 사용 적격 판정을 받은 것을 사용해야 한다.
3. 「주세법 시행령」 제2조제2항에 따른 주류의 담금·저장·제성 용기는 제조 방법상 필요한 경우에만 설치한다.