

영국의 테이크아웃 업체의 식품위생등급 표기법

조 의 행 ▶ 신한대학교 교양학부 초빙교수


I. 들어가는 글

II. '식품위생등급 표기법 2013' 도입과 전개

III. '식품위생등급 표기법'의 개정 - 그 주요 내용

IV. 한국사회에 대한 함의

V. 나가는 글



'글로벌(Glocal)'은 글로벌(global)과 로컬(local)의 합성어로서 교통, 통신수단 등의 발달로 생활권이 글로벌화 되어 경제문제를 비롯한 환경문제, 평화문제 등에서는 국가 간 상호의존이 높아지면서도 국가를 대신하는 단위로서 지역의 역할이 여전히 강조됨을 의미합니다. 이에 최신외국법제정보는 글로벌과 로컬의 주요 현안들을 살펴보고 시사점을 찾고자 합니다.

I. 들어가는 글

외식문화가 보편화된 오늘날 사회에서 구매한 식품의 위생과 업소의 청결에 대한 소비자들의 관심과 우려가 공존하는 것 같다. 달리 말해 질적 및 양적으로 팽창된 한국의 외식 산업이니만큼 이와 관련한 법과 규제는 비교적 뒤쳐진 것 역시 무리는 아닐 것이다. 특히 식품의 위생 문제는 소비자의 건강과 안전을 심각하게 위협한다는 점에서 무엇보다 문제의 소지가 크다. 이를테면 한 초등학생이 유명 피자전문점에서 피자를 먹다가 그 안에서 나온 1.5cm의 철사가 혀에 박혀 병원 응급실에서 급하게 제거한 사례가 있다. 당시 해당 업소는 “수세미 철이 직원의 옷에 묻어 피자롤 흘러 들어간 것 같다”고 해명했다고 한다.¹⁾ 아울러 실제 지인이 겪은 일로 그의 어린 자녀와 함께 음식점에 갔는데, 그곳에서 제공받은 식수 용기에는 물이 아니라 고객들이 남기고 간 술이 모아져 있었다. 이를 마신 어린아이는 급하게 응급실로 보내져 위세척을 받고 며칠을 입원해 있었다고 한다. 위의 두 사례는 피해자가 어린이였다는 것에서 단순한 해프닝이라고만 치부할 수 없다.

물론 한국인의 식품위생 및 안전에 대한 관심이 증가할수록 이에 대한 식품업체의 대응도 그만큼 철저해 졌다. 대형 프랜차이즈 업체들은 식자재 선정부터 주방관리에 이르기까지 철저한 품질검사를 일찍부터 도입해 왔고 직원들을 대상으로 한 위생 및 안전 교육도 철저하게 실시한다고 한다. 하지만 아직도 종종 언론을 통해 식품 위생 및 안전 관련 뉴스가 심심치 않게 등장하는 것을 보면 업체 자율적인 인식 개선도 필요하지만, 당국의 보다 엄격한 관리와 감독 그리고 실질적인 제도의 개선 또한 수반되어야 할 것이다. 이런 측면에서 영국의 웨일스 정부에서 도입되어 큰 효과를 보고 있는 ‘식품위생등급 표기법(Food Hygiene Rating(Wales) Act 2013)’을 식품안전에 민감한 한국 사회에도 큰 시사점을 던져준다고 본다.

웨일스에서 도입된 식품위생등급 표기법의 요지는 지역 내 모든 음식 및 식품 관련 업체는 관계 기관에 의해 평가된 위생등급을 소비자들이 확인할 수 있도록 의무적으로 공개해야 하는 것이다. 이 제도는 웨일스의 요식문화를 획기적으로 증진시켰다고

1) 최서연, “철사 피자롤 위식업체 부실관리 또 논란 - 너도나도 안전강화”, 아시아경제 2015. 4. 20: <http://www.asiae.co.kr/news/view.htm?idxno=2015042014032261690>(2016년 10월 1일 검색).

대내외적으로 평가받고 있다. 특히 웨일스의 보건부 차관(Deputy Health Minister)인 보건 게팅(Vaughan Gething)은 “이 제도는 웨일스 내 레스토랑, 펍, 카페 및 기타 요식업체의 수준을 올리는데 기여해 엄청난 성공담을 써 내려왔다”고 지적하는 한편, “의무적인 등급 표시는 소비자들이 음식을 먹거나 식품을 구매하는데 있어 판단기준으로 작용할 매우 중요한 정보이자, 동시에 관련 업체들의 식품 위생 기준을 향상시키는데 큰 역할을 해왔다”고 자평했다.²⁾

통계지표 역시 이 법제가 성공적으로 정착되어 있는 것을 보여준다. 이 제도의 도입을 기점으로 약 45%의 위생환경 향상이 이루어졌고, 94.4%의 웨일스 내 요식업체들이 3점 이상(0이 최저, 5가 최고)의 위생안전 등급을 받았다(2015년 기준).³⁾ 이와 같은 성공에 자극받은 웨일스 정부는 2016년 이 제도를 더욱 확대해 테이크아웃이나 배달 업체가 제공하는 메뉴나 홍보물에도 위생등급을 의무적으로 표기하는 법안을 가결했고, 이 신규 법제는 오는 2016년 11월에 발효된다.

그러므로 본 글은 성공적으로 정착된 웨일스의 ‘식품위생등급 표기법’의 전반적 내용을 살펴보는 한편 2016년부터 더욱 강화된 내용을 아울러 검토해 보고자 한다. 또한 마지막으로 이 법제가 갖는 한국사회에서의 함의를 제시하는 것 역시 향후 국내에서 유사한 제도를 도입하는 데 유의미한 일이 될 것이라고 본다.

II. ‘식품위생등급 표기법 2013’ 도입과 전개

앞서 간략히 언급한 바와 같이 웨일스 지방정부는 지난 2013년에 ‘식품위생등급 표기법’을 바탕으로 지역 내 모든 외식 및 식품업체가 위생 등급을 업소 내에 공개하게끔 규정해 소비자들이 음식의 위생 수준을 판단할 수 있도록 하는 근거를 마련했다. 그 후 웨일스의 식품표준청(Food Standards Agency)은 제도 도입 이후 꾸준히 관련 산업을 면밀히 조사해 온 바 있다. 특히 관계기관에 의해 지정된 등급에 이의가 있는 업체들을 재심사하는 과정을 통해 웨일스의 식품 및 요식산업의 위생상황을 조사하고 이를 2016

2) ITV, “Food hygiene ratings scheme ‘a big success’”, ITV 2015.11.28: <http://www.itv.com/news/wales/2015-11-28/food-hygiene-ratings-scheme-a-big-success/>(2016년 9월 28일 검색).

3) 위의 글

년 2월 의회에 제출했다. 그러므로 본 글은 이 당시 제출된 보고서를 바탕으로 ‘식품 위생등급 표기법’ 이후 웨일스의 관련 산업의 현황을 살펴보고자 한다.⁴⁾

2013년 11월 28일부터 실시된 ‘식품위생등급 표기법’ 그리고 그 관련 규정은 본래 식품안전청의 주도로 관련 산업종사자, 소비자 및 지방 정부 등과 협의해서 발전시켜 온 제도로, 궁극적인 목적은 식품 및 요식업체의 위생 정보를 소비자에게 적극적으로 알리고자 한 것이 목적이었다. 이 법은 시행된 지 1년이 지난 2014년 11월, 이 법의 대상은 식품 관련 B2B(Business to Business)으로 확대 적용되었고 이들 업체에 대한 지방정부의 위생 점검 역시 시행되었다.

이 제도에 있어 가장 중요한 운용 주체는 위생 점검을 실시하는 웨일스 역내 각 지역 정부라고 할 수 있다. 이들의 검역은 ‘식품 법 직업 규약(Food Law Code of Practice)’에 의거하여 실시되는데, 위생등급을 부과하는 데에 있어 다음의 세 가지 요소를 중점적으로 살펴본다. 첫째, 식품 조리에 있어서의 위생 수준으로 이 범주에는 ‘준비, 조리, 재가열, 식힘 및 보관’의 전 과정이 포함된다. 둘째, 식품이 다루어지는 현장의 위생 수준으로, ‘청결도, 식품의 배치, 조명, 통풍 및 기타 시설’ 등이 중점적으로 점검된다. 마지막으로 업체의 식품 관리 방식과 유통과정에서의 안전도를 유지하기 위한 기록여부, 이를 통해 지역정부는 위를 토대로 각 업체에 0부터 5까지의 위생등급을 부과한다.

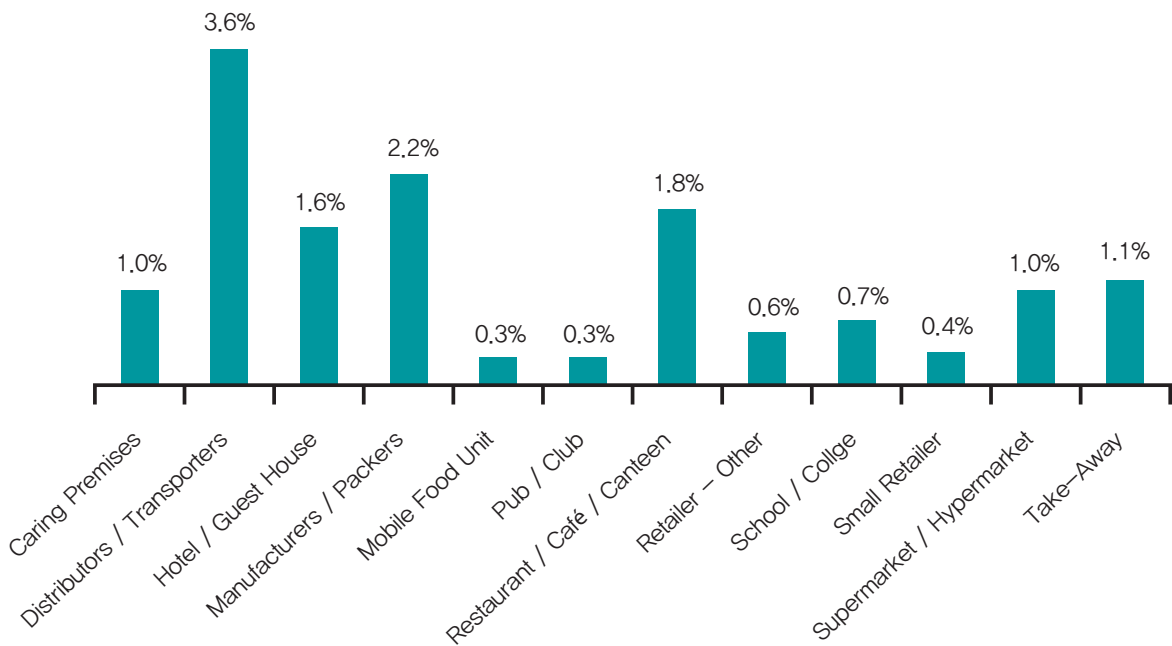
- 0 - 긴급한 개선 필요(Urgent Improvement Necessary)
- 1 - 중대한 개선 필요(Major Improvement Necessary)
- 2 - 개선 필요(Improvement Necessary)
- 3 - 대체로 만족(Generally Satisfactory)
- 4 - 만족(Good)
- 5 - 매우 만족(Very Good)

한편 웨일스의 모든 식품위생등급 표기가 의무적으로 시행된 이후인 2014년 11월

4) Food Standards Agency, “A Report for the National Assembly for Wales – The Statutory Food Hygiene Rating Scheme in Wales: Review of the Operation of the Appeals System”, 『Food Standards Agency』 2016. 2: <http://www.assembly.wales/laid%20documents/gen-ld10597/gen-ld10597-e.pdf>(2016년 9월 25일 검색); 이하 2장의 내용은 위의 보고서를 바탕으로 정리한 것이다.

부터 2015년 11월 사이에 그 동안 접수된 104건의 재심 요청에 대한 전면적인 재실사가 이루어졌다. 이 기간 동안 웨일스 내 지역정부 - 22개 지역정부 중 20개 - 는 이들 업체들의 재심 요청을 다시 검토하였는데, 당시 0등급부터 4등급을 받은 업체들의 업종별 현황은 다음과 같다.

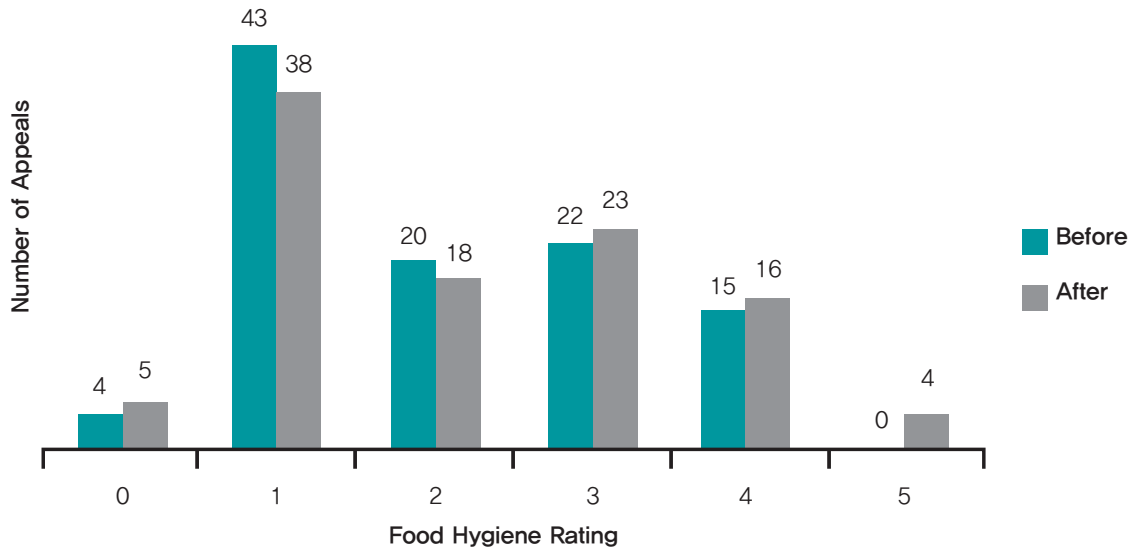
<표 1> 2014년 11월부터 2015년 11월 사이에 등급 재심을 요청한 식품업계 업종 분류



출처: Food Standards Agency, "A Report for the National Assembly for Wales", P.8.

위의 <표 1>를 보면 광범위한 업종이 식품위생등급 표기법의 대상이 되었음을 알 수 있다. 즉, 학교 외식업체 뿐 아니라, 학교 급식시설과 식품유통업체에 이르기까지 식품과 관련된 모든 업체들이 이 제도의 대상으로 포함되었다. 또한 위의 표를 통해서 볼 때 이 제도가 시행될 당시 웨일스의 식품 및 음식 관련 업체들의 위생상황은 전반적으로 양호했다고 볼 수 있으나, 식품유통과 운수 그리고 생산자로부터의 재심요청이 많은 것을 볼 때, 생산과 유통 업종에서 위생 관련 문제가 조금 더 발견되었음을 알 수 있다. 그러나 아래의 <표 2>에서 보이는 재심 결과는 이 제도의 시행 과정 중 위생관리가 전반적으로 향상된 것으로 나타났다고 볼 수 있다.

〈표 2〉 2014년 11월부터 2015년 11월 사이에 실시된 등급 재심 결과



출처: Food Standards Agency, "A Report for the National Assembly for Wales". p.7.

<표 2>는 하위 등급이 부과되었던 업체들 수가 다소 줄었고, 상위등급으로의 증가세를 보여준다. 그러나 주목할 부분은 제도도입 후 실시된 각 지역정부에 의한 위생 점검에 대한 신뢰도가 업체들의 신뢰도가 매우 높았다는 점이다. 위에서 나타난 104건은 5,927개의 식품 관련 업체들 중 단지 1.8%에 지나지 않았다. 달리 말해, 웨일스 전역에서 초기 위생 점검이 굉장히 꼼꼼하게 이루어졌다는 반증이 아닐 수 없다. 또한 웨일스 정부는 이 제도의 적극적인 정착을 위해 식품 업체에 대한 점검 보고서를 소비자들에게 제공하고, 각 지역의 식품업체들의 위생등급 현황을 웹사이트(<http://ratings.food.gov.uk/search>)와 스마트폰 앱을 통해 전면적으로 공개해 확인할 수 있도록 했다.

III. '식품위생등급 표기법'의 개정 – 그 주요 내용

이상에서 살펴본 바와 같이 도입 이래 식품위생등급 표기법은 성공적으로 정착되자 이를 확대 적용시키자는 의견이 내부로부터 제시되었다. 특히 직접 소비자가 방문하지 않고 테이크아웃이나 배달 전문 업체 – 원문은 *takeaway food* – 의 식품위생등급 표기 문제가 중점적으로 논의되었다. 따라서 웨일스의 건강-사회복지 위원회(Health and

Social Care Committee)는 이 주제로 다양한 논의를 통해, 소비자들은 배달 혹은 테이크아웃 위주로 운영되는 업체에 음식을 주문하기 전 이들 업체의 위생등급에 대한 알권리가 있음을 인정했다. 따라서 이들 업체들은 두 언어, 즉, 영어와 웨일스어로 작성된 홍보물 - 원문은 publicity materials로 이를테면 메뉴나 전단지(leaflet) - 에 음식의 가격뿐 아니라, 그들의 식품위생등급을 의무적으로 표기하기로 결정했다. 따라서 2016년 11월 28일부터 실시되는 새 규정에는 다음과 같은 주요 내용이 포함되도록 권고되었다.

첫째, 테이크아웃/배달 음식점으로 규정되는 업체의 형태, 둘째, 테이크아웃/배달 음식점으로 규정된 업체가 제공해야 할 홍보물은 두 가지 언어로 표시되는 동시에 소비자들의 인식할 수 있도록 최소한의 문자 크기가 규정되어야 하며, 마지막으로 기타 외식 업체들도 출력되어 배포되는 그들의 메뉴와 전단에 위생등급을 자발적으로 표시할 수 있게끔 규정했고, 이 역시 소비자들이 인식할 수 있는 최소한 크기의 글자크기와 위생등급 표시가 나타나 있어야 한다.⁵⁾ 따라서 기존의 ‘식품위생등급 표기법’ 개정 법안에는 다음과 같은 내용이 추가되었다.

본 법의 S1(3)에는 ‘takeaway food’에 대한 정의가 내려져 있다. Takeaway food란 소비자가 배달 혹은 직접 가지러 가기 위해 외식업체에서 준비된 음식을 의미한다. S4는 메뉴나 전단에 들어가야 할 구체적인 글자 크기(specified font size)에 관한 것으로서 9pt type size가 여기에 들어갈 최소한의 크기이다. 개정된 법의 S3부터 S5는 takeaway 업체가 메뉴나 전단을 작성 할 때 유념해야 할 사항이 포함되어 있다. 업체의 관리자는 소비자를 위해 반드시 홍보물 내 눈에 잘 띄는 곳에 관련 업체 관련 내용을 작성해야 하며, 글자크기는 최소한 9 points 크기로 문장 간 간격은 적어도 3mm가 되어야 한다(S3(1-3)). 또한 takeaway 업체 운영자는 또한 자사 홍보물에 들어갈 식품위생등급의 방식을 선택할 수 있는데(S4(1)), 적어도 여기에는 검증된 등급이 반드시 포함되어야 하며, 이것은 소비자들이 쉽게 인식할 수 있는 곳에 표시되어야 한다. 이때 표기의 방법은 Schedule 1을 준수해야 한다. 다음의 <그림 1>은 새 규정에 의거 홍보물에 첨부되어야 할 각 등급에 따른 식품위생등급의 표식이다.

5) Vaughn Gething, “Explanatory Memorandum to The Food Hygiene Rating(Promotion of Rating)(Wales) Regulations 2016”, National Assembly for Wales 2016. 2. 22: <http://www.assembly.wales/laid%20documents/sub-ld10583-em/sub-ld10583-em.pdf>(2016년 10월 3일 검색).

〈그림 1〉 배달 및 픽업서비스 업체가 홍보물에 반드시 삽입해야 할 표식*



* 참고로 위의 표식에 구성되는 주요 색상은 초록(c43 m0 y100 k0)과 검정이며, 최소한 너비는 39mm, 높이는 27mm가 되어야 한다.

출처: 2016 No.(W.) FOOD, WALES – The Food Hygiene Rating(Promotion of Food Hygiene Rating)(Wales) Regulations 2016, p.7.

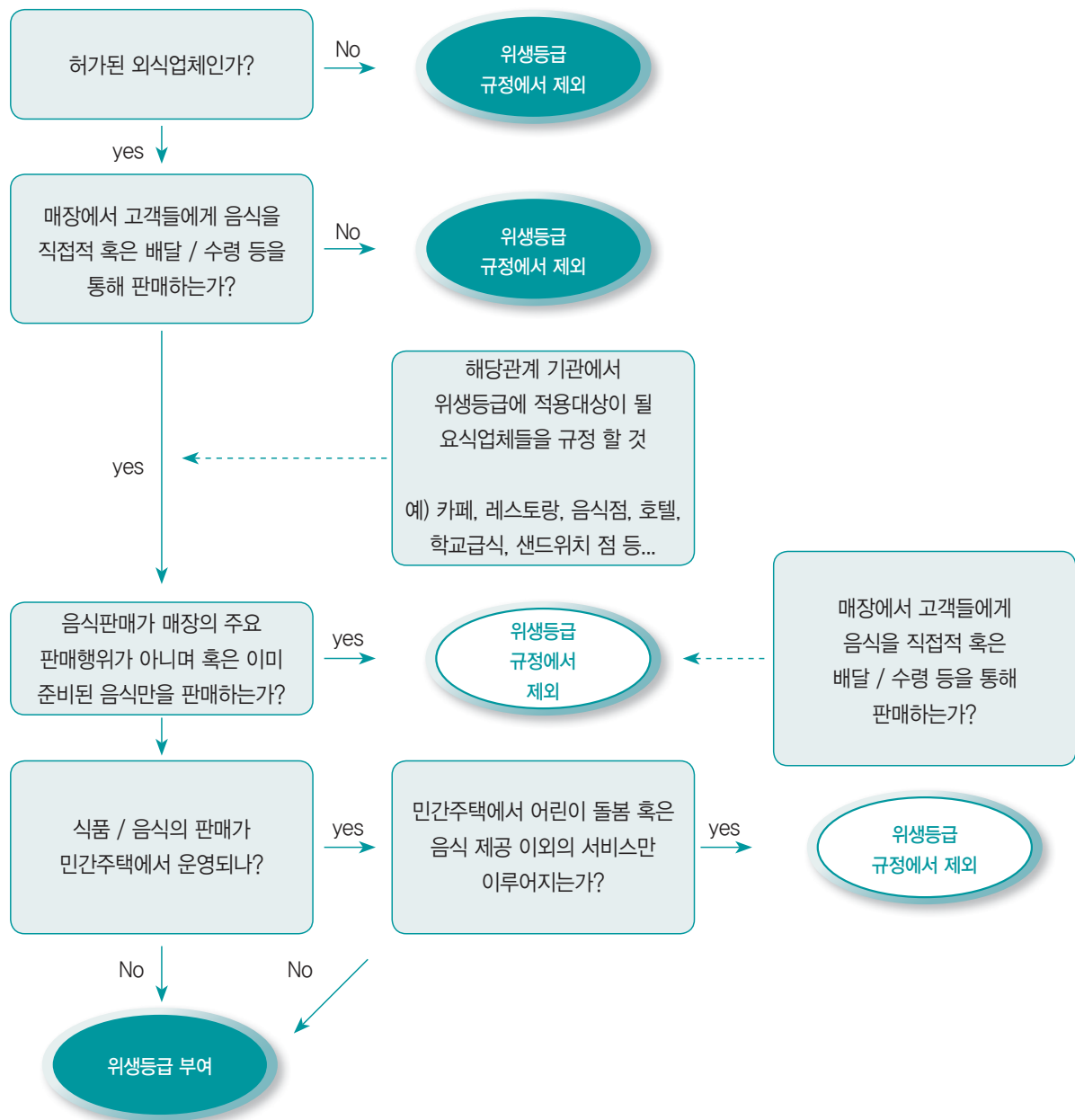
만약 업체의 관리자가 S3과 S4의 조항을 준수하지 않을 경우에는 본 법의 위반으로 간주한다(S5(a-b)). S5에 근거하여 본 법의 위반사항에 대한 처벌에 관한 규정은 S10부터 S11에 규정된다. 만약 자격을 갖춘 위생등급관리 담당자는 업체가 S5에서 규정한 조항을 위반했으리라 여겨졌을 때에 법에 의해 규정된 벌금을 위반사항의 공지를 통해 부과할 수 있다(S10(1)). Schedule 2는 본 법의 위반에 의한 벌금 관련 내용이다.

IV. 한국사회에 대한 합의

영국 웨일스 지방정부에서 시행중인 식품위생등급 표기법은 한국 식품 및 요식업계, 그리고 이들의 위생과 품질점검을 맡은 관계당국에 많은 합의를 담고 있으리라고 본다. 앞서 간략히 언급한 바와 같이 본 제도의 시행과 운영에 있어 웨일스 정부는 상당히 투명하고 공정하게 식품의 위생등급을 지정하였기에 2% 이하의 관련 업체들만 이에 대해 이의 신청을 할 뿐이었다. 또한 관계당국은 그들이 부과한 업체들의 위생등급을 웹페이지와 스

마트폰 앱을 통해 일반 시민이 쉽게 공개할 수 있도록 하면서 시민들의 호응과 지지를 얻어냈다. 웨일스 보건부 차관의 자찬에는 분명히 근거가 있는 것이다. 그럼에도 불구하고 이 법제의 한국사회에 대한 직접적 적용에는 현실적 여건상 어려움이 많을 것이라고 생각된다. 그 이유는 다음과 같이 정리될 수 있다.

〈그림 2〉 위생등급 표기 의무 업체 선정 절차



출처: Food Standards Agency, Food Hygiene Rating(Wales) Act 2013 and Food Hygiene Rating(Wales) Regulations 2013: Guidance for food authorities, p.12.

첫째, 관계당국에 의해 식품위생등급 대상에 포함되는 업종 분류에 어려움을 겪을 수 있다. 특히 식품 생산과 유통에서의 식품위생등급 표기는 영국에 비해 매우 복잡한 유통망을 갖고 있는 한국의 경우에는 더욱 쉽지 않은 것이 현실이다. 또한 비교적 엄격한 식품위생 관리 매뉴얼을 갖춘 대형 프랜차이즈 업체에 의해 상권이 급속하게 잠식당하고 있는 영세 업체들에게 위생등급 시행은 이들의 영업을 더욱 위축시킬 소지가 있다. 다만 외식업체 중심으로 시범적으로는 실시할 수 있을 것이다. 이와 관련 웨일스의 업체 지정 절차를 정리해 보면 다음과 같다.

<표 2>를 통해서 알 수 있듯이, 한국과 웨일스의 외식산업 환경이 다소 차이가 있기 때문에 위생등급 표기 의무가 되는 업체의 선정 기준과 그 절차가 가장 큰 문제로 떠오를 수 있다. 따라서 이 제도의 도입에 앞서 관련당국은 지역상인 및 소비자와의 긴밀한 연대가 필요하리라 생각된다.

둘째, 위생등급표기제의 도입은 관광산업에 큰 도움을 줄 수 있다. 최근 언론을 통해 종종 보도가 된 바와 같이 음식의 위생 문제는 관광한국의 기치를 걸고 있는 한국의 이미지를 갇아 먹는다. 예를 들어 음식의 재사용은 철저히 금지되어야 한다. 국내의 한 시민은 언론기고를 통해 조리실에 CCTV를 설치하여 조리 과정을 녹화 및 보관하고 감독기관이 이를 수시로 점검하는 방안을 제안한 바가 있다.⁶⁾ 이러한 시민의 제안은 이 사안이 결코 가볍지 않다는 것을 반증한다. 물론 CCTV 설치를 통해 철저한 관리 감독이 이루어지면, 일부 요식업체의 음식 재사용 문제는 어느 정도 해결될 수 있을 것이다. 다만 소비자들은 이 업체의 위생수준에 대한 정보를 쉽게 알 수 있지는 않다. 그러나 ‘식품위생등급 표기제’는 고객들이 쉽게 그 업소 혹은 매장의 음식 및 식품의 위생상태를 확인할 수 있기 때문에 국내외의 소비자에게 적어도 위생상황에 대한 신뢰를 줄 수 있으리라고 생각된다.

마지막으로 ‘식품위생등급 표기제’는 국내의 음식산업을 획기적으로 변화시킬 수 있다. 이를테면 관계 기관에 정식으로 등록되지 않고 운영되는 요식업체들이 아직도 존재한다. 그러나 이 제도는 음식 및 식품을 판매하는 모든 업체가 의무적으로 위생 점검을 받아야 하기 때문에 단지 외식업체의 위생 상태를 획기적으로 증진시키는 것은 물론이고 외식 문화

6) 정재용, “[한마디] '관광 한국'은 음식물 재사용 안 하기부터”, 조선일보 2016.10.4: http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2016/10/03/2016100301849.html(2016년 10월 8일 검색).

의 수준을 한 단계 높이는 계기가 되리라 생각한다.

V. 나가는 글

영국 웨일스에서 시작된 “식품위생등급 표기제”는 잉글랜드와 북아일랜드로 파급되어 제도의 효용성은 영국 내에서 충분히 인정받고 있다. 따라서 본 제도의 웨일스 외 지역으로의 확산 및 정착은 시간문제일 것이라고 본다. 물론 영국은 위생검사를 담당하는 관계기관과 업체, 그리고 소비자 사이의 꾸준한 소통 속에서 본 제도를 발전시켜 왔기에 가능했던 것이다. 이러한 의미에서 이 제도를 국내에 도입한다고 했을 때, 그 법규정 뿐 아니라 운영 방식에 대한 깊은 숙의가 선행되어야 할 것이다.

한편 경상남도 창원시는 외국인을 대상으로 서비스 개선 차원에서 “음식점 메뉴판 다국어 혼용 사업”을 시범적으로 실시한다고 밝힌 바 있다. 창원시는 관내 우수업소 100개소를 지정해 한국어와 외국어 혼용한 가격표기 등을 통해 외국인들이 보다 편리하게 관내 음식점을 이용할 수 있게끔 지원한다고 밝혔다. 이 제도에서 특기할 점은 우수업소 선정 기준 중 하나가 업소의 위생상황이다.⁷⁾ 이를 통해 볼 때 국내에서도 한국의 지방자치단체를 중심으로 지역 내 요식업체의 위생에 대한 관심과 환기가 어느 정도 이루어졌다고 볼 수 있다. 다만 창원시가 추진한 이 제도의 취지는 긍정적이라고 할 수 있지만 창원시의 규모를 고려할 때 100개 우수업소 선정은 시의 규모를 고려할 때 지나치게 적은 것이 그 한계라고 할 수 있다.

그러나 앞서 웨일스의 사례를 검토한 바와 같이 음식과 식품의 위생문제는 단지 요식업계에만 머물러서는 안 될 것이다. 만약 국내에서도 본 제도를 도입한다면 그 대상을 생산과 유통까지 확대시키는 것 역시 감안하여 장기적인 계획을 갖추어야 할 것이다. 먹거리 문제가 더 이상 사회적 문제로 공론화되지 않게끔 지혜를 모을 시기인 것 같다.

7) 박오주, “창원시, 외국인 관광객 음식 주문 걱정마세요”, 뉴시스 2015.5.11: http://www.newsis.com/ar_detail/view.html?ar_id=NISX20160511_0014076838&clID=10812&pID=10800(2016년 10월 8일 검색).

참고문헌

- 정재용, “[한마디] '관광 한국'은 음식물 재사용 안 하기부터”, 조선일보 2016.10.4: http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2016/10/03/2016100301849.html(2016년 10월 8일 검색).
- 최서연, “철사 피자로 외식업체 부실관리 또 논란-너도나도 안전강화”, 아시아경제 2015. 4. 20: <http://www.asiae.co.kr/news/view.htm?idxno=2015042014032261690>(2016년 10월 1일 검색).
- Food Standards Agency, “Food Hygiene Rating(Wales) Act 2013 and Food Hygiene Rating(Wales) Regulations 2013: Guidance for food authorities”, Food Standard Agency 2014. 3: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/enforcement/fhrs-wales-food-authorities-guidance.pdf>(2016년 10월 8일 검색).
- Food Standards Agency, “A Report for the National Assembly for Wales – The Statutory Food Hygiene Rating Scheme in Wales: Review of the Operation of the Appeals System” Food Standards Agency 2016. 2: <http://www.assembly.wales/laid%20documents/gen-ld10597/gen-ld10597-e.pdf>(2016년 9월 20일 검색).
- ITV, “Food hygiene ratings scheme 'a big success” ITV 2015.11.28: <http://www.itv.com/news/wales/2015-11-28/food-hygiene-ratings-scheme-a-big-success/>(2016년 9월 28일 검색).
- 2016 No.(W.) FOOD, WALES, “The Food Hygiene Rating(Promotion of Food Hygiene Rating)(Wales) Regulations 2016”.
- Vaugahn Gething, 「Explanatory Memorandum to The Food Hygiene Rating(Promotion of Rating)(Wales) Regulations 2016」, 『National Assembly for Wales』 2016. 2. 22: <http://www.assembly.wales/laid%20documents/sub-ld10583-em/sub-ld10583-em.pdf>(2016년 10월 3일 검색).