

식약처, 여름철 다소비 축산물 집중 점검

- 여름휴가에 즐겨 먹는 삼겹살, 소시지 등 제조·판매업체 1,060개소 위생점검
- 아이스크림, 요거트, 함박스테이크 등 450건 식중독균 등 검사

식품의약품안전처(처장 오유경)는 기온과 습도가 높은 여름철을 대비하여 안전한 축산물 유통을 위해 축산물 제조·판매업소 총 1,060개소를 대상으로 6월 8일부터 17일까지 17개 지방정부와 함께 집중 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 여름 휴가철에 즐겨먹는 삼겹살, 소시지 등을 제조·판매하는 업체와 최근 부적합 이력이 있는 소규모 축산물 생산업체를 대상으로 한다.

주요 점검내용은 ▲소비기한 경과 제품(원료) 사용·보관 여부 ▲축산물 위생적 취급 ▲냉장·냉동온도 준수 ▲자가품질검사 적정 실시 여부 등이다.

특히 유통 축산물의 콜드체인* 안전관리 강화를 위해 축산물 등 취급 물류센터, 도축장 등에 출입하는 축산물 운반 차량의 냉장·냉동 온도 준수, 위생관리 등을 함께 점검한다.

* 식품 생산부터 최종 소비자에게 도달하기까지 전 과정(운반, 보관, 판매 등)에서 품질 유지에 적합한 저온 상태를 일정하게 유지하는 유통 체계

또한 소비자 이용이 증가하는 무인 매장 판매 아이스크림, 온라인 유통·판매 요거트, 분쇄육, 햄·소시지 등을 포함한 제품 450여 건을 수거하여 식중독균 및 동물용의약품 잔류기준 적합 여부 등에 대해서도 검사한다.

이번 점검 결과 부적합 제품은 신속하게 회수·폐기하고, 위반업체는 행정처분하는 등 엄정하게 조치할 예정이다.

식약처는 앞으로도 국민의 건강한 식생활 환경 조성을 위해 국민이 많이 소비하는 축산물에 대한 안전관리를 지속적으로 강화할 계획이라고 밝혔다.

담당 부서	식품소비안전국 축산물안전정책과	책임자	과 장	정영이 (043-719-3240)
		담당자	사무관	설찬구 (043-719-3253)
협조 부서	17개 시·도(시·군·구) 축산물 안전관리 담당부서			

