

식약처, 팥빙수·우베 디저트 등 배달 음식점 및 유명 음식점 집중점검

- 여름철 인기 디저트와 유명 음식점 총 4,000여 곳 대상 위생관리 강화
- 위생적인 식품 취급, 소비기한·무표시 원료 사용 등 점검...수거·검사 병행

식품의약품안전처(처장 오유경)는 본격적인 여름철을 앞두고 팥빙수, 우베를 원료로 사용한 아이스 음료·디저트류 등을 조리해 배달·판매하는 음식점과 미술랭 선정 업소 등 인지도가 높은 음식점을 대상으로 6월 22일부터 26일까지 17개 지방정부와 함께 집중점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 여름철 소비가 증가하는 간식류와 소비자 선호도가 높은 음식점의 위생 관리를 강화하기 위해 마련했다.

점검 대상은 ▲팥빙수, 우베*를 사용한 아이스 음료·디저트류를 취급하는 배달 전문 음식점 ▲ 미술랭 선정 업소 등 인지도가 높고 소비자 선호도가 높은 음식점 가운데 최근 점검 이력이 없거나 식품위생법 등 위반 이력이 있는 업소 등 총 4,000여 곳이다.

* 우베(Ube): 뿌리식물의 일종으로 식품공전상 명칭은 얀(Yam), 마(Water yam)

주요 점검 내용은 ▲식품 및 조리장의 위생적 취급 여부 ▲소비기한 경과 제품 및 무표시 원료의 보관·사용 여부 ▲제빙기 위생관리 상태 등 「식품위생법」 준수 여부 전반이다.

아울러, 점검과 함께 팥빙수 등 조리식품 100여 건을 무작위로 수거해 식중독균* 오염 여부 등을 검사할 예정이다.

* 대장균, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스, 살모넬라 등

식약처는 배달음식의 안전관리를 강화하기 위해 2021년부터 소비가 많은

배달음식을 선정해 분기별 점검을 실시하고 있으며, 올해도 최신 소비 경향과 식중독 발생 이력 등을 반영해 점검 대상을 선정하고 있다.

참고로, 올해 1분기에는 ‘두바이 쏘독 쿠키’ 등 디저트를 조리·판매하는 배달 전문 음식점 등 총 4,180곳을 점검해 81곳(약 1.9%)을 적발했다. 주요 위반 사항은 ▲위생적 취급기준 위반(위생모·마스크 미착용 등) ▲영업자 준수 사항 위반(소비기한 경과제품 보관 등) ▲건강진단 미실시 등이었다.

식약처는 이번 점검 결과 위반업체에 대해 행정처분 하는 등 엄정히 조치할 예정이며, 앞으로도 국민이 많이 이용하는 식품 취급업소의 위생·안전관리를 강화해 안전한 먹거리 환경 조성에 최선을 다할 계획이다.

담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장	김홍태 (043-719-2051)
		담당자	사무관	이상모 (043-719-2081)

