

조달청, 하절기 군 급식 품질과 안전, 더 꼼꼼하게 챙긴다

- 식약처 등과 군납 식품 제조 현장 점검... 식중독 선제적 예방 나서

조달품질원(원장 여인옥)은 14일 군납 식품 제조기업인 씨제이제일제당(주) 진천공장을 방문해 식약처 등 유관 기관과 함께 군 급식 제조 현장의 위생관리 실태를 합동 점검했다.

이번 점검은 여름철 군부대 식중독 발생을 선제적으로 예방하기 위한 조치다. 조달품질원은 군 급식에 부정·불량한 식자재 공급을 차단하기 위하여 작업장 전반의 위생 상태 등을 점검하고 있다.

특히, 올해부터는 빈틈없는 군 급식 공급 위생관리를 위하여 합동 점검 횟수를 연 2회에서 3회로 확대하고, 김치류와 분식류 등과 같이 식중독 발생 우려가 큰 품목을 집중적으로 점검한다.

주요 점검 항목은 작업장 관리, 원료의 보관과 관리상태, 유통기한, 원산지 표시 여부 등 위생 관리 전 과정이며, 위법 사항 적발 시 영업 정지 등 엄정 조치할 예정이다.

이번 점검 대상인 씨제이제일제당(주)는 조달청 다수공급자계약을 통해 스팸, 만두류 등 장병 선호도가 높은 다양한 식품을 군에 공급하고 있다. 해당 제품들은 HACCP(식품안전관리인증) 시스템을 갖춘 위생적인 시설에서 안전하게 생산되는 것으로 나타났다.

여인옥 조달품질원장은 “무더위로 인한 식중독 등 식품 안전사고 위험이 큰 여름철에는 더욱 철저한 위생관리가 중요하다”라며, “앞으로도 군 급식 공급 전반에 대한 점검을 강화하여 군 급식의 안전성과 만족도를 지속적으로 높ی겠다”라고 밝혔다.

담당 부서	조달품질원 국방물자품질과	책임자	과 장 전 정 선	(054-716-8163)
		담당자	사무관 구 평 서	(054-716-8023)