

삼계탕·냉면·치킨 배달 음식점 등 집중 점검

- 여름철 다소비 식품, 달걀을 많이 사용하는 음식점 총 3,700여 곳 위생관리 강화
- 위생적인 식품 취급, 소비기한, 달걀 관리 실태 등 점검…수거·검사 병행

식품의약품안전처(처장 오유경)는 여름철 소비가 증가하는 삼계탕, 냉면, 치킨을 배달·판매하는 음식점과 김밥, 토스트 등 달걀을 주요 식재료로 사용하는 음식점을 대상으로 7월 13일부터 20일까지 지방정부와 함께 집중점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 여름철 소비가 많은 삼계탕, 냉면, 치킨 등 식품과 살모넬라 식중독 발생 우려가 높은 달걀을 주로 사용하는 음식점의 위생관리를 강화하기 위해 마련됐다.

점검 대상은 ▲삼계탕, 냉면, 치킨을 전문으로 취급하는 배달 음식점* ▲김밥, 토스트 등 달걀을 사용해 조리·판매하는 음식점 가운데 최근 점검 이력이 없거나 「식품위생법」 위반 이력이 있는 업소 등 총 3,700여 곳이다.

*接客 공간(홀) 없이 배달을 전문으로 하는 음식점을 중심으로 점검

배달 음식점은 그간 위반 사례가 많았던 ▲건강진단 실시 여부 ▲식품·조리장의 위생적 취급 ▲소비기한 경과 제품의 보관·사용 여부 ▲방충망, 폐기물 덮개 설치 등 시설기준 준수 여부를 중점 점검한다. 아울러 올해 7월 1일부터 전면 시행된 ‘치킨 중량표시제’* 준수 여부도 함께 확인할 계획이다.

* 대상: 상위 10개 치킨가맹본부(BHC, BBQ, 교촌치킨, 처갓집양념치킨, 굽네치킨, 페리카나, 네네치킨, 멕시카나, 지코바양념치킨, 호식이두마리치킨)

달걀을 사용하는 음식점은 ▲껍질이 깨지거나 식중독균 등에 오염될 우려가 있는 달걀 사용 여부 ▲칼·도마의 구분 사용 여부 등을 중점적으로 점검한다.

아울러, 점검과 함께 삼계탕, 냉면, 김밥, 토스트 등 조리식품 160여 건을 무작위로 수거해 식중독균* 등을 검사할 예정이다.

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

식약처는 국민이 자주 이용하는 배달음식의 안전관리를 강화하기 위해 2021년부터 다소비 배달음식을 대상으로 정기적인 위생점검을 실시하고 있으며, 소비 경향과 식중독 발생 이력 등을 반영해 점검대상을 선정하고 있다.

식약처는 이번 점검 결과 위반업체에 대해 행정처분하는 등 엄정히 조치할 예정이며, 앞으로도 국민이 많이 이용하는 배달 음식의 위생·안전관리를 지속적으로 강화해 안전한 먹거리 환경을 조성하는데 최선을 다할 계획이다.

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

