

&lt;요거트, 아이스크림, 우유 등&gt;

## 식약처, 여름철 대비 유가공품 제조·판매업소 집중 점검

- 여름철 대비 요거트, 아이스크림, 우유 등 제조·판매업소 800여 곳 집중점검
- 유가공품 위생적 취급, 소비기한 경과 제품 사용 여부 등 점검...수거·검사 병행

식품의약품안전처(처장 오유경)는 고온·다습한 여름철 부패·변질 우려가 증가하는 요거트, 아이스크림 등 유가공품의 안전한 유통을 위해 7월 6일부터 7월 24일까지 지방정부와 함께 유가공품 제조·판매업소에 대한 집중 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 유가공품 제조업체와 우유류 판매업체 등 총 800여 곳을 대상으로 실시하며, 점검 항목은 ▲작업장 내 유가공품 위생적 취급 여부 ▲소비기한 경과 제품 사용·보관 여부 ▲유가공품 보관 및 유통 온도 준수 여부 등이다. 특히, 국내에서 유통·판매되는 영유아가 섭취하는 분유\* 제조업소, 수거·검사 부적합 이력업소 등은 전수 점검한다.

\* **조제유류** : 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영·유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양성분을 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것

점검과 함께 요거트, 아이스크림, 우유 등 유가공품 600여 건을 현장에서 직접 수거하거나 온라인으로 구매하여 식중독균 오염 여부 등에 대해 검사한다. 또한, 분유 제품에 대해서는 영유아의 성장발육에 필수적인 무기질·비타민 등 영양성분도 확인할 계획이다.

식약처는 가공우유, 요거트 등을 유통·판매할 때 취급에 주의를 기울이지 않으면 미생물 증식의 우려가 있고 이상한 ‘맛’이나 ‘냄새’ 등이 발생할 수 있으므로 제조 및 유통업체에서는 생산설비의 철저한 세척·소독과 냉장·냉동 제품 입출고 시 외부 환경에 장시간 노출되지 않도록 하는 등 안전관리를 위해 노력해야 한다고 강조했다.

아울러 소비자들은 우유 등 제품 구매 후 가능하면 바로 섭취하거나 제품에 표시된 보관방법에 따라 냉장 또는 냉동 보관해야 하며, 소비기한 경과 제품은 섭취하지 않도록 주의해야 한다고 당부했다.

식약처는 점검 결과, 위반업체는 즉시 행정처분하고 부적합 제품은 신속하게 회수·폐기 등 조치할 계획임을 알리며, 앞으로도 안전한 먹거리 환경 조성을 위해 국민이 많이 소비하는 축산물에 대한 안전관리를 강화하겠다고 밝혔다.

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

