



깨진 달걀, 살모넬라균 오염 달걀 등 〈식약처·지자체〉 유통 방지를 위한 위생점검 실시

- 식용란선별포장업, 식용란수집판매업 등 식용란 취급업체 1,400여 곳 점검
- 물세척란 냉장온도 준수, 달걀 껍데기 표시 적정성 등 점검
- 점검 업체에서 보관하고 있는 식용란 700여 건 수거...살모넬라균 등 검사

식품의약품안전처(처장 오유경)는 6월 16일부터 11월 28일까지 17개 지방자치단체와 함께 식용란 유통·판매업체* 1,400여 곳을 대상으로 위생 점검을 실시한다.

* 식용란선별포장업(달걀을 전문적으로 선별·세척·건조·살균·검란·포장하는 영업),
식용란수집판매업(달걀을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업) 등

이번 점검은 기온과 습도가 높은 시기에 살모넬라 식중독에 따른 식품 안전사고가 발생하지 않도록 부패된 달걀이나 껍질이 깨져 내용물이 누출된 달걀 등 식용에 부적합한 달걀의 취급 여부와 물세척한 식용란을 냉장온도에서 보관하는지 여부 등 식용란 유통환경의 전반적인 위생관리를 점검할 계획이다. 또한, 산란일자, 생산자 고유번호 등 달걀 껍데기의 표시* 적정성 여부도 확인한다.

* 산란일자 4자리, 생산자 고유번호 5자리, 사육환경번호 1자리(예시: 0608 M3FDS 2)

아울러 업체 점검과 함께 식용란 700여 건을 수거하여 살모넬라균 및 잔류물질 기준 적합 여부 등에 대해 검사할 예정이며, 점검 결과 위반업체에 대해 행정처분하고 부적합 제품은 신속하게 회수·폐기 등 조치할 계획이다.

식약처는 최근 가격 상승에 편승하여 식용에 부적합한 달걀이 유통되지 않도록 영업자 등에 관리를 철저히 할 것을 당부하였으며, 앞으로도 국민이 안전한 축산물을 소비할 수 있는 환경을 조성하기 위해 위생 취약 분야와

다소비 축산물에 대한 점검을 강화하는 등 안전관리에 최선을 다하겠다고 밝혔다.

담당 부서	식품소비안전국 축산물안전정책과	책임자	과 장	김성일 (043-719-3240)
		담당자	사무관	안영창 (043-719-3245)
협조 부서	17개 시·도(시·군·구) 축산물 안전관리 담당부서			

