

식약처, 여름철 다소비 식품 수거·검사 실시

- 식용얼음, 슬러쉬, 더치커피 등을 대상으로 식중독균 집중 검사
- 여름철 다소비 식품 선제적 수거·검사로 건강한 식품 소비 환경 조성

식품의약품안전처(처장 오유경)는 여름철을 앞두고 수요가 증가할 것으로 예상되는 식용얼음, 슬러쉬 등 여름철 다소비 식품의 위생·안전을 선제적으로 강화하기 위해 6월 7일부터 20일까지 17개 지방자치단체와 함께 수거·검사를 실시합니다.

수거·검사 대상은 ▲커피전문점, 패스트푸드점 등에서 조리·판매하는 식용얼음, 더치커피(콜드브루) ▲분식점 등에서 판매하는 슬러쉬 ▲식품제조·가공업체에서 생산한 빙과 등 총 650건입니다.

주요 검사 항목은 식중독균(살모넬라, 황색포도상구균 등), 대장균, 세균수, 식용색소 등이며, 이번 수거·검사 결과 부적합 판정된 제품은 관련 법령에 따라 행정처분, 회수·폐기 등 조치할 예정입니다.

참고로 작년 식용얼음, 슬러쉬 등 여름철 다소비 식품 총 597건에 대해 수거·검사를 실시한 결과, 커피전문점과 패스트푸드점에서 사용하는 식용얼음 12건의 기준·규격 위반 사실(과망간산칼륨 소비량 9건, 세균수 3건)을 확인해 행정처분 등 조치했습니다.

아울러 식약처는 식용얼음을 수거한 커피전문점과 패스트푸드점 등에서 사용되는 제빙기의 관리를 강화하기 위해 제빙기 등에 대한 위생관리 요령도 안내할 예정입니다.

제빙기를 사용하여 소비자에게 식용얼음을 제공하는 영업자는 주기적으로 제빙기의 세척·소독, 필터교체, 급·배수 호스 청소 등을 실시해 제빙기 내부의

물 때나 침전물 등을 제거해야 합니다. 또한 얼음을 담는 도구(스쿠프) 등에는 식품용 조리기구와 용기·포장을 살균·소독하는데 적합한 살균·소독제(식품 첨가물)를 사용하고 도구 표면에 소독제 성분이 남지 않도록 충분히 건조해야 합니다.

식약처는 앞으로도 특정 시기에 소비가 급증하는 식품 등에 대해 지속적으로 수거·검사를 실시하는 등 안전관리를 강화하여 식중독 등 식품사고를 예방하는데 최선을 다하겠습니다.

담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장	박동희 (043-719-2051)
		담당자	사무관	서 진 (043-719-2055)





국민 안심이 기준입니다
10년 지켜온 국민안심, 100년 넘어갈 안심기준

제빙기 등의 올바른 관리방법

01 | 제빙기 관리방법

물과 얼음에 접촉하는 모든 부분은 세척·살균

주기적으로 제빙판, 급·배수 호스, 얼음판 등 제빙기 내부를 분해하여 꼼꼼히 세척 후 기구등의 살균·소독제(식품첨가물)로 살균(월 1회 이상)



보관된 얼음 모두 제거



워터커튼



얼음판



물분배관



물받이통



살균·소독된 마른 행주를 이용하여 남아 있는 물기 제거



* 틈새에 물기가 남아있는 경우 곰팡이 발생 가능

주기적으로 제빙기 내부는 살균·소독제를 사용하여 살균(주1회 이상)

정수필터 및 제빙기필터는 사용기준에 따라 철저히 교체·관리

02 | 얼음주걱(스쿠프 등)의 올바른 사용법



사용 전·후 세척·건조 후 기구등의 살균·소독제를 분무하여 보관용기에 보관



보관용기

제빙기 안 스쿠프 등 보관금지



기구등의 살균·소독제는 식품용 조리기구 및 용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되는 제품으로써 얼음 등 식품에 직접 사용할 수 없음

- 기구등의 살균·소독제 제품의 표시사항에서 사용방법(희석방법, 사용량 등) 및 주의사항을 확인 후 사용
- 스쿠프 등에 사용된 살균·소독제 용액은 식품과 접촉하기 전에 자연건조 등의 방법으로 반드시 제거

* 소독제를 얼음에 직접 분무하거나 스쿠프 등에 남아 얼음에 접촉 시 과망간산칼륨 부적합의 원인이 될 수 있음



식품의약품안전처