

식약처, '과일 찹쌀떡·샌드위치' 등 배달 음식점 및 무인 식품 판매점 집중 점검

- 최근 유행하는 '과일 찹쌀떡·샌드위치' 등을 조리·판매하는 음식점과 무인 카페 4,000여 곳 점검...수거·검사 병행
- 식품의 위생적 취급, 무신고·소비기한 경과 원료 사용 여부 등 집중 점검

식품의약품안전처(처장 오유경)는 과일 찹쌀떡·샌드위치 등을 조리·판매하는 배달음식점과 무인카페 등 4,000여 곳을 대상으로 10월 30일부터 11월 13일까지 16개 지방정부와 함께 집중 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 11월 대학수학능력시험을 앞두고 수험생 선물이나 간식으로 인기를 끌고 있는 과일 찹쌀떡·샌드위치 등의 안전관리를 강화하고, 관리자가 상주하지 않는 무인 카페의 위생 관리 실태를 확인하기 위해 마련되었다.

점검 대상*은 과일 찹쌀떡·샌드위치 등을 조리해 배달·판매하는 음식점과 커피·음료 등을 자동으로 조리·판매하는 무인 카페다. 아울러 지난 7월부터 시행된 '치킨 중량표시제**'의 중량표시 준수 여부도 함께 살펴본다.

* 최근 점검 이력이 없거나 식품위생법 등 위반 이력이 있는 업소 중심

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

배달 음식점의 주요 점검 내용은 ▲식품 및 조리장의 위생관리 여부 ▲방충망 설치, 폐기물 덮개 비치 등 시설기준 준수 여부 ▲건강진단 실시 여부 등이다.

특히 과일 찹쌀떡·샌드위치 등 가열하지 않고 섭취하는 식품은 원재료의 위생적인 취급·보관과 냉장 보관온도 준수 여부 등을 집중적으로 확인할 예정이다.

무인 카페는 ▲커피머신·제빙기 등의 위생적 관리 여부 ▲소비기한 경과 원재료의 보관·사용 여부 ▲원재료의 냉장·냉동 보관 온도 준수 여부 등을 중점적으로 점검한다.

점검과 함께 과일 찹쌀떡 등 조리식품 약 100건을 무작위로 수거해 식중독균* 검사를 실시할 예정이다.

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

식약처는 배달음식의 안전관리를 강화하기 위해 2021년부터 다소비 배달 음식을 중심으로 집중 점검을 실시하고 있다.

아울러 내년에도 국민의 소비경향을 반영하여 안전관리 강화 대상을 선정하고, 고의적인 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 지속적으로 노력할 계획이다.

* 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해 불량식품 신고전화 1399, 스마트폰의 경우 식품안전정보 필수앱 '내손안' 앱을 이용해 신고 가능

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

