

	<h1>보도자료</h1>	배 포	2018.10.5.(금)
		담 당 과	식약처식중독예방과 (☎043-719-2101) 질병관리본부 감염병관리과 (☎043-719-7120) 교육부 학생건강정책과 (☎044-203-6877)
		과 장	신 영 민 (☎043-719-2101) 조 은 희 (☎043-719-7120) 조 명 연 (☎044-203-6877)
		사 무 관 (연 구 관)	고 영 호 (☎043-719-2104) 이 혜 립 (☎043-719-7127) 김 동 로 (☎044-203-6543)

학교급식 식중독 관리 강화 대책 마련

- 케이크 등 비가열 식품 집중관리, HACCP 인증제도 내실화 등 -

- 식품의약품안전처(처장 류영진), 교육부(장관 유은혜), 질병관리본부(본부장 정은경)는 최근 발생한 대규모 집단급식소 식중독과 관련하여 정부 합동으로 개선방안을 마련하기로 했습니다.
- 이번 개선방안의 주요 내용은 ▲학교급식소에 대한 식중독 예방관리 강화 ▲학교급식 식재료 공급업체 등에 대한 관리 강화 ▲HACCP 인증제도 내실화입니다.

【학교급식소에 대한 식중독 예방관리 강화】

- ① 학교급식에 제공되는 케이크 등 완제품과 위해 우려 식재료를 집중 관리하겠습니다.(식약처-교육부)
- 학교에 제공되는 케이크 등 완제품 공급 현황을 분석하여, 제공 빈도가 높고 알가공품(난백액 등)을 사용한 케이크, 크림빵 및 푸딩 제품에 대한 긴급 수거·검사(9.27.~10.5.)를 실시하고 있습니다.

- 케이크 제조업체 전체(496개소)를 대상으로 원료 보관온도 준수, 유통기한 경과 원료 사용 등 적정 원료 사용 여부, 자가품질검사 미실시 등 식품위생법 위반 여부에 대하여 특별 위생 점검(9.21.~10.12.)을 하고 있으며, 학교 급식소에 납품된 냉동케이크에 대해서는 수거·검사도 함께 진행하고 있습니다.

- 앞으로 이번 식중독과 같은 사례가 다시 발생하지 않도록 학교 급식소에 제공되는 완제품을 지속적으로 분석하여 점검을 강화하겠습니다.

- 또한, 식중독의 원인이 되었거나 별도 가열 없이 급식에 제공되는 식재료를 목록화하여, 특정 시기에는 식단에서 제한되도록 하고,
 - 부득이 사용할 수밖에 없는 식재료에 대해서는 학교 급식소 합동 점검 시 검사를 강화하는 등 사전검사를 철저히 하겠습니다.

※ (예시) 여름철(쌈채소류), 겨울철(굴, 파래), 평상시(겉절이 김치, 케이크 등) 등

2] 식중독 예방을 위해 학교급식 환경과 급식 관계자에 대한 교육을 개선하고 보다 신속한 원인조사를 위해 전담 인력도 보강하겠습니다.

- 조리장 내 온도관리를 위해 환풍시설 및 전기식 기구(인덕션 등)를 확충해나가겠으며, 학교 내 손 씻기 수도시설의 설치도 점진적으로 확대하겠습니다.(교육부)

- 또한, 식중독 발생원인 및 사례에 대한 정보 제공을 확대하고, 학교장, 영양(교)사, 조리사 등 급식 관계자에 대한 식중독 예방 교육을 내실화하겠습니다.(식약처-교육부)

- 지자체(시·도, 보건환경연구원) 및 관계부처(교육부, 질병관리본부 등)의 식중독 원인조사 전담 인력 증원을 추진하고, '통합 식중독 원인·역학조사 매뉴얼(가칭)'을 마련하여 식중독 대응체계를 강화하겠습니다.(식약처-교육부-질본)

【학교급식 식재료 공급업체 등에 대한 관리 강화】

- 알가공품 등 학교급식에 많이 사용되는 식재료를 공급하는 업체에 대한 관리를 강화하겠습니다.(식약처)
 - ① 학교 급식시설 현대화 공사, 야외활동 등으로 외부에서 제조한 음식으로 임시급식을 실시하는 경우나 도시락을 제공하는 급식 업체에 대한 사전점검을 실시하겠습니다.
 - ② 알가공업체는 자가품질검사를 강화하여, 살모넬라 등 식중독균 검사를 제품 유형별 1개 품목에서 생산 순위 상위 5개 품목으로 확대하는 등 제도를 개선하고,
 - 식중독균 수거·검사에서 부적합한 제품을 생산한 알가공 업체에 대한 위생 점검을 현행 연 1회에서 부적합 확인 시점부터 6개월간 매월 1회(총 6회)로 강화하겠습니다.

【HACCP 인증제도 내실화(식약처)】

- ① 축산물 식품안전관리인증(HACCP) 제도 전반에 대한 개선을 추진하겠습니다.
 - ① HACCP 인증 및 사후관리 등 제도 전반을 개선하기 위해 학계, 업계, 소비자단체 등으로 'HACCP 제도 개혁 TF'를 구성하여 첫 회의(키오프, 9.20.)를 개최하였으며, 신속하게 HACCP 제도 개선을 추진하겠습니다.
 - ② 특히, 축산물 HACCP의 경우는 법령 개정을 통해 영업자가 자체적으로 기준을 세워 운영하던 방식에서 전문기관(한국식품안전관리인증원)을 통해 사전평가를 받고 인증서를 발급받는 방식으로 개선하고 3년 주기로 재인증하여 보다 안전하게 HACCP 제도가 운영되도록 하겠습니다.

② 사전에 예고하지 않는 HACCP 평가를 전면 시행하고 '즉시 인증 취소'하는 기준을 확대하여 사후관리를 강화하겠습니다.

① 기존에는 HACCP 평가대상 업소에 대하여 사전에 평가일정을 통지하였으나, 앞으로는 사전예고 없이 전면 불시평가를 실시하여 인증업체의 상시적인 HACCP 기준 준수를 유도하겠습니다.

- 또한, 식중독 발생 원인을 제공하거나 기준·규격 부적합이 발생한 업체에 대해서는 확인 즉시 HACCP 기준 이행현황을 평가하여 관리상의 문제를 신속히 제거할 수 있도록 하겠습니다.

② 평가시 '즉시 인증 취소(One-strike Out)'하는 중요한 HACCP 기준을 확대하여 영업자가 당초 인증 받은 HACCP 기준을 적극적으로 이행할 수 있도록 하겠습니다.

※ 위해요소분석, CCP결정, 한계기준 설정, 모니터링, 개선조치, 검증

③ 소규모 영업자에 대한 기술지원을 강화하고 사후관리 전문 인력을 증원하는 등 인프라를 강화하겠습니다.

① HACCP 의무적용 대상 업체 중 소규모 작업장에 대해서는 HACCP 기준 적정성 재검토를 지원하고 영업자 교육 등을 강화하겠습니다.

② HACCP 사후관리 인력 부족 해소를 위해 소비자단체 등의 활용을 확대하는 등 관련 전문 인력을 증원할 수 있도록 노력하겠습니다.

□ 한편, 식약처는 최근 대규모 집단급식소 식중독 원인이 된 제품과 원료인 난백액에 대해서는 회수·폐기 하고, 문제가 된 제품과 난백액을 제조·판매한 업체에 대해서는 조사를 통해 식품위생법, 축산물위생관리법에 따라 행정처분이 이루어질 예정입니다.

< 원료 및 제품에 대한 회수·폐기 조치 >

- 이번 집단급식소 식중독 원인으로 밝혀진 살모넬라균이 검출된 난백액과 이를 원료로 사용한 '우리밀 초코블라썸케익' 제품에 대하여는 유통 중인 모든 제품을 회수하여 압류·폐기하였습니다.(붙임 1)
 - 회수대상은 더블유원에프엔비(식품제조가공업, 경기도 고양시)가 제조하고, (주)푸드머스(유통전문판매업, 경기도 용인시)가 판매한 '우리밀 초코블라썸케익'과,
 - 농업회사법인 가농바이오(주)(축산물가공업, 경기도 포천시)가 제조한 '휘핑이 잘되는 네모난 계란 난백(살균)'제품입니다.
- 아울러, 원인조사 과정에서 더블유원에프엔비가 같은 기간에 제조한 '우리밀 화이트·딸기블라썸케익'에서도 살모넬라가 추가 검출되어 유통 중인 해당 제품도 모두 회수·폐기하였습니다.

< 제조업체 및 판매업체에 대한 행정처분 등 조치 >

- 난백액 제조업체 '농업회사법인 가농바이오(주)' 및 케익 제조업체 '더블유원에프엔비'와 판매업체 (주)푸드머스가 식중독균에 오염된 원료 및 식품을 판매하거나 판매를 목적으로 저장·운반한 것으로 확인되어,
 - 관할지자체는 해당업체에 대해 축산물 위생관리법 및 식품위생법에 따라 행정처분할 예정입니다.
 - 아울러, 식중독 발생원인 제품을 제조·사용·판매한 제조업체를 수사하여 세균·대장균군이 초과 검출되어 살모넬라균과 같은 병원성 미생물에 오염될 우려가 있음을 충분히 인지하고도 별도의 조치 없이 기준에 부적합한 난백액을 제조·판매한 관련자에 대해 구속영장을 신청하였습니다.

- 정부는 집단급식소 식중독 재발 방지를 위해서 학교급식소 식중독 예방관리 강화, 식재료 공급업체 관리 강화, HACCP 제도 내실화 등 개선 대책을 마련하여 지속적으로 추진해 나가겠다고 밝혔습니다.
- 아울러, 식재료 공급업체나 학교 급식소에서도 식중독 예방을 위해 다 같이 노력해 줄 것을 당부 드립니다.

※ 보도자료 관련 식약처 소관 부서 안내

관련 내용	식약처 담당부서	담당자	연락처
HACCP 인증제도 내실화	식품안전표시인증과	오정완 과장	043-719-2851
		강승극 사무관	043-719-2854
회수·폐기	식품안전관리과	최순곤 과장	043-719-2051
		성준현 연구관	043-719-2055
	농축수산물안전과	이성도 과장	043-719-3240
		이영희 사무관	043-719-3259
수사관련 사항	위해시범중앙조사단실	안영진 단장	02-2640-5054
		유명종 사무관	02-2640-5061
미생물 검사 관련 사항	미생물과	곽효선 과장	043-719-4301
		황진희 연구관	043-719-4303

붙임 1. 우리밀 초코블라썸 케익 관련 회수·폐기 현황

업체명	제품명	8월 이후 생산량	전체 회수·폐기량
더블유원에프엔비	우리밀 초코블라썸케익	6,732kg (7,480박스)	3,376kg (3,751박스)
	우리밀 화이트블라썸케익	1,197kg (1,330박스)	1,502kg (1,669박스)
	우리밀 딸기블라썸케익	2,774kg (3,082박스)	2,614kg (2,941박스)
가농바이오(주)	휘핑이 잘되는 네모난 계란 난백 (살균)	3,099kg	368kg

붙임 2. 식중독 의심환자수 및 그간 보도자료 배포 현황

○ 식중독 의심환자 수 : 57개소/2,207명(9.10. 17시기준)

<지역별 식중독 의심환자 수>

지역	부산	대구	광주	대전	울산	경기	충북	전북	전남	경북	경남	제주
건	10	5	1	1	2	1	4	13	1	5	13	1
환자수(명)	626	195	31	4	11	31	122	700	15	180	279	13

○ 그간 보도자료 배포 현황

- '우리밀 초코블라썸케익' 잠정유통 판매 중단 조치(9.6. 1차)
- '우리밀 초코블라썸케익' 납품 학교 식중독 의심환자 현황(9.6. 2차)
- '우리밀 초코블라썸케익' 납품학교 식중독 의심환자 현황(9.7. 1차)
- '우리밀 초코블라썸케익' 납품학교 식중독 의심환자 현황(9.7. 2차)
- '우리밀 초코블라썸케익' 살모넬라 식중독으로 확정(9.10.)