대한민국 대전환 한국판뉴딜 / 식품의약품안전처	보도참고자료	배 포	2021. 1. 14.(목)
		담 당 과	수입식품정책국 수입유통안전과
		과 장	김 솔 (☎043-719-6251)
		사 무 관	박주환 (☎043-719-6252)

‘수입식품 유통안전관리 안내서’ 발간

‘업종별 세분화된 수입식품위생관리’ 등 정보 제공

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 수입식품 관련업체가 안전하고 위생적으로 수입식품 유통관리 할 수 있도록 오는 14일 업종별* 세분화된 안내서를 제작·배포합니다.

* 관련업종 : 수입식품보관업소, 도소매업 등 유통업, 식품접객업, 집단급식소

○ 이번 안내서는 지난해 수입식품 유통관리 실태조사*를 통해 유통단계별 안전관리 문제점을 파악하고, 이에 대한 개선방안을 도출하여 수입식품 현장업무에 도움을 주고자 마련하였습니다.

* ‘20년 식품 관련업체 1000개소 위생적 취급 관리 기준 준수여부 등 확인

○ 주요내용은 ▲수입식품 보관업 위생관리(냉장·냉동 온도관리, 보관물품 이격관리 등) ▲식품 접객업소 및 집단급식소 위생관리(작업장 및 조리도구 청결관리, 작업 종사자 개인위생, 식자재 보관방법 등) ▲식품유통판매업체 위생관리(입고·보관·진열 판매, 유통기한 경과제품 관리) ▲위생취약 및 개선 사례 등입니다.

□ 식약처는 앞으로도 수입식품 안전관리에 필요한 영업자용 안내서를 지속적으로 제공함으로써 매년 증가하는 수입식품에 대한 소비자의 막연한 불안감을 해소하고 및 신뢰를 확보하고자 노력할 것이라고 밝혔습니다.

○ 자세한 내용은 ‘식약처 누리집(www.mfds.go.kr) > 법령/자료 > 법령정보 > 공무원지침서/민원안내서’에서 확인할 수 있습니다.

첨부 수입식품 유통안전관리 안내서 주요내용

Ⅰ. 업종별 안전관리	- 업종별 위생관리 공통사항 - 수입식품 보관업 위생관리 - 식품 접객업소 및 집단급식소 - 식품 유통·판매업체 안전관리
Ⅱ. 영업자 준수사항 및 시설기준	- 업종별 시설기준 - 영업자 준수사항 - 집단급식소의설치·운영자의 준수사항 - 집단급식소의 시설기준