

보도 일시	배포 즉시	배포일	2022. 4. 13.(수)
담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장 오규섭 (043-719-2051)
		담당자	사무관 남백상 (043-719-2054)

식약처, 가정의 달 대비 다중이용 음식점 집중점검 실시 - 패밀리 레스토랑·뷔페·식당·중화요리 배달음식점 총 4,200여곳 대상 -

- 식품의약품안전처(처장 김강립)는 가정의 달을 앞두고 국민이 안전한 식품을 소비할 수 있도록 4월 18일부터 22일까지 지방자치단체와 함께 패밀리 레스토랑 등 가족 단위로 많이 이용하는 다중 이용 음식점에 대한 위생관리 실태를 집중점검합니다.
 - 이번 점검은 5월 가정의 달을 맞이하여 가족단위 소비자들이 즐겨 이용하는 패밀리 레스토랑·뷔페 식당과 배달음식점*에 대해 선제적으로 위생·안전관리를 강화하기 위해 실시합니다.
 - * 배달음식 소비규모: ('20) 17조 3,342억원(전년대비 78.1% 증가) → ('21) 25조 6,783억원(전년대비 48.1% 증가) (출처 : 통계청)
 - 식약처는 다소비 품목 배달음식점에 대한 집중점검의 일환으로 작년 1분기 족발·보쌈, 2분기 치킨, 3분기 분식(김밥 등), 4분기 피자에 대한 점검을 실시했으며, 이번에 중화요리 배달음식점에 대한 점검을 실시합니다.
- 점검 대상은 패밀리 레스토랑·뷔페 식당·배달음식점 중 최근 2년간 점검이력이 없거나 행정처분 이력이 있는 업소 등 약 4,200여 곳입니다.

- 주요 점검내용은 ▲위생적 취급기준 준수 여부 ▲유통기한 경과 제품 보관·사용 여부 ▲원료 등 보관 기준 준수 여부(냉장·냉동 시설 온도) ▲음식 재사용 여부 등입니다.
 - 특히 배달음식의 이물혼입 방지를 위해 위생모 착용 등 개인위생 준수 여부, 조리장 내부 방충·방서 관련 시설기준(배수구 덮개, 폐기물 용기 뚜껑 설치 등) 준수 여부를 집중 점검합니다.
- 또한 조리된 음식을 수거해 살모넬라, 장출혈성 대장균, 리스테리아 모노사이토제네스 등 식중독균 항목에 대한 검사도 병행하여 실시합니다.
- 참고로 지난해 배달음식점 1만 3,571개소를 집중 점검한 결과 「식품위생법」 위반으로 110개소를 적발했으며, 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시 ▲위생관리 미흡 ▲유통기한 경과 원료 보관 ▲시설기준 위반 순으로 많았습니다.
- 식약처는 앞으로도 국민이 많이 소비하는 식품 등에 대한 안전 관리를 지속적으로 강화하고 고의적인 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠습니다.