

식약처, 육회·곱창 등 집중 점검

- 생식용 식육·부산물 제조·판매업체 등 770여 곳 위생점검...수거·검사도 병행
- ‘생식용 식육제품 안전관리 가이드라인’ 마련...생산·소비자 교육·홍보

식품의약품안전처(처장 오유경)는 가열조리 없이 생으로 먹는 육회 등과 식육 부산물*의 선제적인 안전관리를 위해 식육포장처리업체, 식육부산물 취급·판매업체 등 770여 곳을 대상으로 3월 4일부터 21일까지 17개 지방자치단체와 함께 위생관리 실태를 집중 점검한다고 밝혔다.

* 식용을 목적으로 처리된 내장(간, 위, 소장, 대장등)과 그 밖의 부분(가축의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등)

이번 점검은 육회 등 생식용 식육이 식중독균 등에 오염되지 않도록 위생적인 제조·유통·판매 환경을 조성하기 위한 목적이다. 특히 최근 사회관계망서비스(SNS), 유튜브 등을 통해 곱창, 대창 등 식육 부산물과 관련된 콘텐츠 증가로 소비자 관심이 높아지고 있어 적극적인 안전관리가 필요한 상황이다.

점검 대상에는 과거 정부 수거·검사 결과 식중독균 검출, 잔류물질 기준 부적합 판정된 이력이 있는 업체도 포함되며, 주요 점검 항목은 ▲생식용 식육 및 식육 부산물 운송 환경 등 위생적 취급 ▲보존 및 유통온도 준수 여부 ▲제품 생산·판매 기록관리 등이다.

위생점검과 함께 육회, 곱창 등 800여 건을 현장 또는 온라인을 통해 수거하여 동물용의약품 등 잔류물질 기준 적합 여부에 대해 검사하며, 특히 생식용 식육은 장출혈성 대장균 등 식중독균 8종을, 식육 부산물은 납, 카드뮴 등 중금속 검사를 추가할 계획이다.

식약처는 안전하고 위생적인 생식용 식육의 유통을 위해 제조업체는 원료육 입고 후 위생관리부터 최종 제품 포장까지 설비와 기구·용기의 세척·소독 등 제조 환경을 위생적으로 관리할 것을 당부했다.

아울러 소비자는 육회 등을 구매할 때는 색상 등 내용물의 상태와 보관온도, 포장상태 등을 꼼꼼히 확인하고 구매 후에는 최대한 빨리 섭취해야 하며, 온라인에서 구매할 때는 즉시 수령하여 섭취 가능한 경우에 구매하는 것이 바람직하다.

참고로 식약처는 생식용 식육의 제조·유통·소비 단계별 안전관리를 위해 ‘생식용 식육 제품 안전관리 가이드라인*’을 마련하여 축산물위생교육기관, 관련 협회 등을 통해 업계에 지속적인 교육·홍보를 하고 있다.

* 식약처 홈페이지 → 법령/자료 → 자료실 →안내서/지침에서 확인 가능

식약처는 앞으로도 국민이 많이 소비하는 축산물에 대한 선제적인 안전관리를 강화하여 소비자가 신뢰하는 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

담당 부서	식품소비안전국 축산물안전정책과	책임자	과 장	김성일 (043-719-3240)
		담당자	사무관	설찬구 (043-719-3253)





식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다

육회제품 생산 안전관리 요령



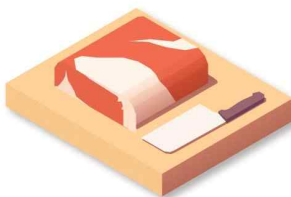
1



[냉장육회 생산시]

도축 **72시간** 이내 원료육 사용
* 72시간 초과시 냉동육회제품
(또는 구이용 제품 등)으로 생산

2



[육회제품 생산]

전용 칼·도마 사용
전용공간에서 작업
* 작업 전·후 세척·소독 철저

3



[보존·유통온도 설정]

냉장제품 : **-2℃ ~ 5℃**
냉동제품 : **-18℃ 이하**

4



냉장제품



냉동제품

[소비기한 설정]

냉장제품 : 제조일로부터 **2일** 이내
냉동제품 : 제조일로부터 **6개월** 이내

5

주의사항



[소비자주의 표시 추가]

* 예시: “제품 수령 후 최대한 빨리 섭취하시기 바랍니다.”
“바로 섭취하지 못할 시에는 가열조리하여 섭취하시기 바랍니다.”
“개봉시 부패취 등 변질 우려가 있는 경우 구매처로 반품하여 주시기 바랍니다.”

육회제품 포장·운송 방법



1



**보냉에 충분한 강도와 두께의
포장박스 사용**

*스티로폼 박스 두께 2cm 이상 사용 권장

2



**제품보관온도(냉장·냉동),
날씨·배송 예정 시간 등을 고려하여
충분한 보냉제 사용**

3



**포장박스 외부에
“냉장·냉동식품” 스티커 부착 후
이음부분은 2회이상 테이핑**

4



운송 차량은

- ① 상차전 냉각 ② 냉각기 지속 가동
- ③ 10분간격으로 온도 측정·기록

육회제품 온라인 구매시 섭취 방법



1



**택배 수령시 포장파손여부,
냉장·냉동 유지상태 확인**

* 즉시 수령이 가능한 경우에만 온라인 구매 권장

2



**내용물의 색깔,
냄새 상태를 확인**

* 부패취 발생 등 변질 우려시 구매처에 반품

3



**제품 수령 이후
최대한 빨리 섭취**

4



**바로 섭취가 어려운 경우
냉장·냉동 보관후 가열·조리하여 섭취**