

# 식약처, 액란·반숙란 등 알가공품 제조업체 전수 점검

- 부패 등 부적합 원료 사용여부, 보존 및 유통기준 준수 여부 등 중점 점검

식품의약품안전처(처장 오유경)는 기온이 높아지는 시기 살모넬라 식중독\* 등 안전사고 예방을 위해 단체급식이나 빵·과자 등의 제조에 많이 사용하는 액란\*\*과 구운 달걀 등 알가공품 제조업체 전체 240여 곳을 대상으로 5월부터 6월까지 17개 지방정부와 함께 위생관리 실태를 전수 점검한다고 밝혔다.

\* 계절별 살모넬라 식중독 발생 현황(최근5년 평균, 잠정): 여름(47%)>가을(29%)>봄(20%)>겨울(4%)

\*\* 달걀의 내용물 전부 또는 노른자와 흰자를 분리하여 액상 형태로 제조하거나 이에 식염, 당류 등을 첨가한 것(알 내용물 80% 이상)으로 크림, 마요네즈 등의 원료로 사용

이번 점검은 ▲부적합 원료\* 사용 여부 ▲작업장 내 축산물 등 위생적 취급 여부 ▲축산물가공품 보존 및 유통기준 준수 여부 ▲자가품질검사 주기·항목 등 적정 실시 여부 등을 중점적으로 점검할 예정이다.

\* 부패알, 산패취 있는 알, 곰팡이 생긴 알, 이물 혼입된 알, 혈액 함유된 알 등

업체 점검과 함께 알가공품 250여 건도 현장에서 수거하여 살모넬라 식중독균 오염 여부, 동물용의약품 등의 잔류 여부 등도 검사할 예정이다.

식약처는 이번 점검 결과 위반업체에 대해 행정처분 하는 등 엄정하게 조치할 예정이며, 앞으로도 국민이 많이 소비하는 축산물에 대한 안전관리를 강화하여 소비자가 신뢰하는 먹거리 환경 조성에 앞장서겠다고 밝혔다.

담당 부서	식품소비안전국 축산물안전정책과	책임자	과 장	정영이 (043-719-3240)
		담당자	사무관	설찬구 (043-719-3253)
협조 부서	17개 시·도(시·군·구) 축산물 안전관리 담당부서			