

보도 일시	배포 즉시	배포일	2023. 1. 31.(화)
담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장 박동희 (043-719-2051)
		담당자	사무관 박진국 (043-719-2054)

<마라탕·양꼬치·치킨 조리·판매 음식점 대상>
식약처, 1분기 배달음식점 집중 점검 실시

- 식품의약품안전처(처장 오유경)는 배달음식점의 위생·안전을 선제적으로 강화하기 위해 2월 6일부터 10일까지 17개 지방자치단체와 함께 마라탕·양꼬치·치킨을 취급하는 배달음식점의 위생관리 실태를 집중점검합니다.
- 식약처는 코로나19 이후 소비가 증가*한 배달음식의 안전관리를 위해 2021년부터 치킨, 피자, 족발, 김밥(분식), 중화요리 등 다소비 품목을 배달하는 음식점을 대상으로 집중 점검**을 실시해오고 있습니다.
 - * 배달음식 소비규모: ('20) 17조 3,342억원(전년대비 78.1% 증가) → ('21) 25조 6,783억원(전년대비 48.1% 증가) → ('22.11월 기준) 23조 7,881억원 (출처 : 통계청)
 - ** ('21년) 족발·보쌈(1분기), 치킨(2분기), 김밥·분식(3분기), 피자(4분기) / ('22년) 중화요리(1분기), 족발·보쌈(2분기), 김밥·분식(3분기), 치킨(4분기)
- 올해는 다소비 품목 외에 소비경향(트렌드)을 반영한 다양한 품목으로 점검 대상을 확대해, 1분기에는 마라탕·양꼬치를 취급하는 배달음식점과 치킨을 취급하는 배달전문점*을 대상으로 점검을 실시합니다.
 - * 객석 없이 배달을 전문적으로 하는 음식점

□ 점검 대상은 마라탕·양꼬치·치킨을 조리·판매하는 배달음식점 중 최근 2년간 점검 이력이 없거나, 부적합 이력이 있는 음식점 약 2,800여 곳입니다.

※ 음식점 위생등급을 지정받은 업체와 폐쇄회로 텔레비전(CCTV) 등 실시간 영상 시스템을 설치하여 조리과정 위생 상태를 공개하는 업체는 점검대상에서 제외

○ 주요 점검 내용은 ▲식품, 조리시설 등 위생적 취급 기준 준수 여부 ▲원료 등 보관기준 준수 여부 ▲소비(유통)기한 경과 제품 보관·사용 여부 ▲부패·변질·무표시 원료 사용 여부 등 「식품위생법」 준수 여부입니다.

○ 또한 조리된 음식(마라탕 등)을 수거해 식중독균*에 대한 검사도 병행하여 실시합니다.

* 살모넬라, 장출혈성 대장균, 리스테리아 모노사이토제네스 등

○ 참고로 2021년부터 작년까지 배달음식점 2만 8,942개소를 집중 점검한 결과 「식품위생법」 위반으로 232개소를 적발했으며, 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시 ▲위생관리 미흡 ▲시설기준 위반 ▲유통기한 경과 원료 보관 순으로 많았습니다.

□ 식약처는 앞으로도 국민이 많이 소비하는 배달음식에 대해 지속적으로 안전관리를 강화하고 위반사항에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하는데 최선을 다하겠습니다.