
 대한민국 대전환 한국판뉴딜	<h1>보도자료</h1>	배 포	2021. 7. 28.(수)
		담 당 과	식품안전정책국 식품관리총괄과
과 장		최종동 (☎043-719-2051)	
사 무 관		심 연 (☎043-719-2054)	
 식품의약품안전처			

비위생적 무 세척 음식점 「식품위생법」 위반행위 적발

- 식품의약품안전처(처장 김강립)는 최근 누리소통망(SNS)에 확산된 ‘비위생적 무 세척 음식점 동영상’과 관련하여 해당 업소를 특정하고 7월 27일 현장점검을 실시한 결과 「식품위생법」 위반행위를 확인하여 관할 관청에 행정처분을 의뢰하고 수사를 진행합니다.
- 영상 속 업소는 서울시 서초구 방배동에 소재한 ‘방배족발(일반 음식점)’로 식약처는 동영상 속 노란색 차량의 등록정보를 조회하여 해당 지역을 특정한 후 위해사범중앙조사단의 디지털 포렌식팀에서 동영상에 찍힌 건물 특징과 주변 환경 등을 정밀 분석하여 위반행위가 발생한 장소를 특정했습니다.
- 현장점검 실시 결과, 주요 위반내용은 ▲유통기한 경과 원료 사용과 조리목적으로 보관^① ▲냉동식품 보관기준 위반^② ▲원료 등의 비위생적 관리^③ 등입니다.
 - ※ 행정처분: ① 영업정지 1월 7일, ②·③ 시정명령
 - ※ 벌칙: ① 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금, ②·③ 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금
- 해당 업소는 유통기한(‘21.7.17까지)이 지난 ‘머스타드 드레싱’ 제품을 ‘냉채족발 소스’ 조리에 사용하였고 유통기한(‘21.7.15까지)이 지난 ‘고추장’은 조리를 목적으로 보관하고 있었습니다.

- 또한 조리·판매가 목적인 냉동만두, 냉동족발 등 4개의 냉동제품은 보관기준(-18℃이하)을 준수하지 않고 보관했으며, 육류와 채소류를 취급하는 칼·도마는 청결하게 관리하지 않았고 환풍기와 후드 주변에 기름때가 끼어있는 등 전반적으로 위생관리가 미흡했습니다.
- 참고로 '비위생적 무 세척 영상'은 2021년 6월 말경 해당 업소 조리종사자의 무 세척 과정에서 발생한 상황인 것으로 조사되었으며 해당 종사자는 7월 25일부터 출근하지 않은 것으로 확인되었습니다.
- 식약처는 앞으로도 원료 등을 비위생적으로 관리하거나 유통기한이 경과한 원료를 식품 조리 등에 사용하는 「식품위생법」 위반행위에 대해 지속적으로 단속할 계획입니다.
- 아울러 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해서는 불량식품 신고전화 1399로 적극 신고해 줄 것을 당부했습니다.
- * 스마트폰의 경우 '내손안(安) 식품안전정보' 앱을 이용해 신고 가능