식품의약품안전처 보도참고자료

보도시점 배포 즉시 배포 2025. 7. 21.(월)

식약처, 곰탕·삼계탕 미생물 안전 가이드라인 마련

- 생산 단계별 미생물 안전관리 방법, 시설별 세척·소독 관리 방법 등 안내
- 식육추출가공품 제조가공 영업자의 자율적 위생·안전관리 능력 향상에 도움

식품의약품안전처(처장 오유경)는 **가정 간편식**으로 **많이 소비**하는 **곰탕·삼계탕 등 식육추출가공품 제조업체**가 **지켜야 할 곰탕·삼계탕 미생물 안전 가이드라인***을 **7월 21일 배포**한다고 밝혔다.

* 식육추출가공품 안전관리 가이드라인

※ 식육추출가공품
식육을 주원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로 대표적으로 곰탕, 삼계탕 등이 있음



최근 1인 가구 증가 등으로 **편리함**을 **추구**하는 **소비가 늘고 있어 간편하게 조리**하여 **섭취할 수 있는 식육추출가공품**의 **생산이 꾸준히 증가***하고 있다.

* 식육추출가공품 생산실적 : ('22) 164천톤 → ('23) 174천톤 → ('24) 197천톤

반면, 최근 **3년간**('23~'25.4월) **식육추출가공품** 검사 결과 **부적합률은 약 2.8%**로 **식육가공품 전체 부적합률 0.5% 대비 5배** 이상 높게 나타났으며, **부적합의 주요 원인**은 **불충분한 가열처리, 밀봉 포장 불량** 등으로 인한 **대장균** 및 **세균수가 초과 검출**되는 것으로 **확인**되어 **체계적인 안전관리**가 **필요**한 상황이다.

따라서 식약처는 **식육추출가공품 제조 현장**의 **안전관리 강화**를 위해 **▲식육추출가공품**의 **생산 단계별 미생물 안전관리 방법 ▲제조 기구** 등 **시설별 세척·소독 관리 방법** 등을 **안내**하는 **가이드라인**을 제작하였다.

<세척 또는 소독 관리(예시)>



식약처는 **이번 가이드라인이 식육추출가공품**을 **제조**하는 **영업자**의 **자율적인 위생·안전관리 능력 향상**에 **도움**을 줄 것으로 기대하며, 앞으로도 **국민의 건강한 생활**을 위해 **안전하고 위생적인 축산물 유통 환경**을 **조성**하기 위해 **최선**을 다할 계획이다.

가이드라인에 대한 **자세한 내용**은 **'식약처 누리집**(www.mfds.go.kr) > **법령/자료 > 자료실 > 안내서/지침'**에서 **확인**할 수 있다.

「식육추출가공품 안전관리 가이드라인」바로가기

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

국민 안심이 기준입니다
10년 지켜온 국민안심, 100년 변함없는 안심기준
대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 **식육추출가공품 안전관리 가이드라인**

