식품의약품안전처 보도자료

보도시점 배포 즉시 배포 2026. 3. 16.(월)

식약처, 육회·곱창 취급업체 집중 점검

- 생식용 식육·부산물 제조·판매업체 등 740여 곳 위생점검... 수거·검사도 병행
- '생식용 식육제품 안전관리 가이드라인'으로 생산·소비자 교육·홍보

식품의약품안전처(처장 오유경)는 **육회**와 같이 **생식**으로 먹는 **식육**과 곱창과 같은 **식육 부산물***의 **위생안전**을 **강화**하기 위해 **식육 생산·취급·판매업체 740여 곳**을 대상으로 **3월 16일부터 3월 27일까지 17개 지방정부**와 함께 **위생관리 실태**를 **점검**한다.

* 식용 목적의 내장(간, 위, 소장 등)과 그 밖의 부분(가축의 머리, 꼬리, 발, 껍질등)

이번 점검은 **기온**이 **상승**하는 **시기**에 **식중독 증가**와 **사회활동** 등으로 **소비**도 **증가**할 것을 **고려**해 **생식용 식육**과 **식육 부산물**에 대한 **점검**을 **강화**하는 것에 의미가 있다.

위생점검은 '25년 **수거·검사 결과 식중독균 검출 등 부적합 이력**이 있는 **업체** 및 **생식용 제품 생산업체 전수**를 **포함**하여 실시하며, **주요 점검 항목**은 **▲생식용 식육** 및 **식육 부산물 위생적 취급**, **▲보존** 및 **유통온도 준수 여부**, **▲제품 생산·판매 기록관리** 등을 주로 살핀다.

또한 업체 점검과 함께 **온라인 판매 육회 제품**을 포함한 **870여 건**을 **수거**하여 ▲동물용의약품, 농약 등 **잔류물질**과 **▲식중독균 8종**(생식용), ▲납, 카드뮴 등 **중금속**(식육 부산물)도 검사한다.

식약처는 **생식용 식육**의 안전관리를 위해 **생산**(도축장) 부터 **제조·유통·소비 단계별 안전관리**를 위해 **'생식용 식육 제품 안전관리 가이드라인***'을 마련하여 축산물위생교육기관, 관련 협회 등을 통해 **업계에 지속적인 교육·홍보를** 하고 있다.

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

오유경 처장은 “제조업체는 안전하고 위생적인 생식용 식육의 유통을 위해 원료육 입고 후 위생관리부터 최종 제품 포장까지 설비와 기구·용기의 세척·소독 등 제조 환경을 위생적으로 철저히 관리해야 한다”고 당부했다.

또한 “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”고 강조했다.

식약처는 앞으로도 소비자가 신뢰하는 먹거리 환경을 조성하기 위해 국민이 많이 소비하는 축산물에 대한 선제적인 안전관리를 강화하겠다.

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

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

붙임 | **생식용 식육제품 안전관리 가이드라인(권장사항)**

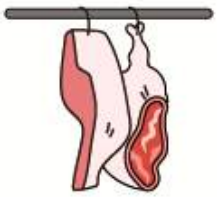
식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

도축단계 육회제품 채취 안전관리 요령

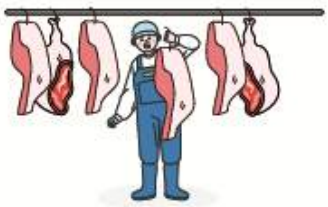


1



[채취부위]
도축이 완료되어 최종 세척된
도체의 앞다리 또는 우둔부위

2



[채취장소]
예냉실 입고 전에 도체를
발골정형실로 현수·이동하여 채취
*별도로 구획된 생식용 식육 전용 작업장소에서 채취

3



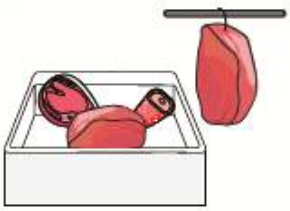
[채취자]
도축장 관계자*가 채취
(축산물품질평가사 입회)
*도축장 업무에 종사하는 종업원(외부 위탁계약 포함)

4



[위생관리]
칼 등 작업도구는 도체별로
교체하거나 수시로 열탕소독

5



[운반]
전용 현수걸이를 이용하거나 식품용
용기·포장에 담아 적정 온도로 운반
*냉장제품: -2℃~5℃/ 냉동제품: -18℃이하

6



[표시사항]
식육판매업 및 식육즉석판매가공업 영업자가
식당 등에 바로 유통·판매하는 경우에도
「식품표시광고법」에 따라표시
※ 식당은 공급받은 육회 당일 소진

식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

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



[소비기한 설정]
냉장제품 : 제조일로부터 **2일** 이내
냉동제품 : 제조일로부터 **6개월** 이내

5



[소비자 주의 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."

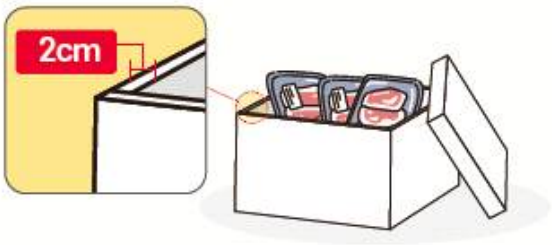
식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

육회제품
포장·운송 방법



1



보냉에 충분한 강도와 두께의 포장박스 사용

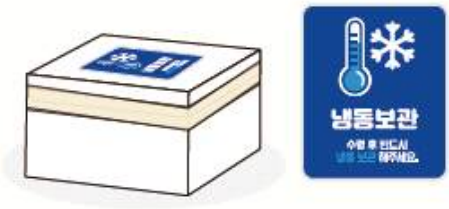
*스티로폼 박스 두께 2cm 이상 사용 권장

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

식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

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

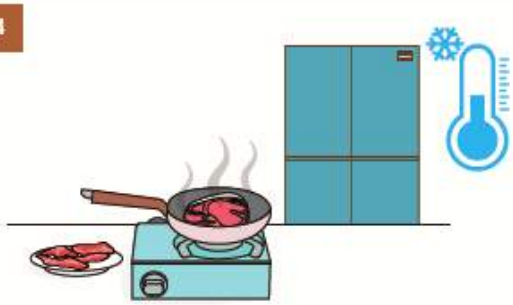
*부패취 발생 등 변질 우려시 구매처에 반품

3



제품 수령 이후 최대한 빨리 섭취

4



바로 섭취가 어려운 경우 냉장·냉동 보관후 가열·조리하여 섭취