〔1〕

위반업소 현황

번호	제품명	업소명	소재지	검사 결과		
				검사항목	기준	결과
1	냉면	한식가원	서울 양천구 목동	리스테리아 모노사이토제네스	불검출	검출
2	냉면	평양면옥	서울시 구로구 오류동	대장균	음성	양성
3	냉면	사리원면옥	대전시 중구 중교로	대장균	음성	양성
4	냉면	함경면옥	울산시 남구 달동	대장균	음성	양성
5	냉면	원조갈비냉면	경기 평택시 안중읍	대장균	음성	양성
6	냉면	밀밭	전북 고창군 고창읍	대장균	음성	양성
7	냉면	옥류향	경남 김해시 한림면	대장균	음성	양성
8	냉면	산방산제주점	제주 제주시 일도이동	대장균	음성	양성
9	콩국수	태능숯불갈비	서울시 광진구 구의동	대장균	음성	양성
10	콩국수	최고집칼국수	서울시 도봉구 방학동	대장균 리스테리아 모노사이토제네스	음성 불검출	양성 검출
11	콩국수	참국수	대구시 북구 노원동	대장균	음성	양성
12	콩국수	신락원	광주시 서구 상무시민로	대장균	음성	양성
13	콩국수	하이난	광주시 서구 치평동	대장균	음성	양성
14	콩국수	종로할머니 손칼국수	대전시 중구 대흥동	대장균	음성	양성
15	콩국수	시골여행	울산시 북구 화봉동	대장균	음성	양성
16	콩국수	두양식당	강원 홍천읍 석화로	대장균	음성	양성
17	콩국수	파파야식	충북 보은군 보은읍	대장균	음성	양성
18	콩국수	냉면	충남 서천군 서천읍	대장균	음성	양성
19	콩국수	향촌손칼국수	충남 아산시 권곡동	대장균	음성	양성
20	콩국수	솔재해물칼국수	전북 고창군 고창읍	대장균	음성	양성

번호	제품명	업소명	소재지	검사 결과		
				검사항목	기준	결과
21	콩국수	원조팥칼국수	전북 군산시 나운동	대장균	음성	양성
22	콩국수	엄마손칼국수	전북 군산시 문화동	대장균	음성	양성
23	콩국수	모성	전북 익산시 영등동	대장균	음성	양성
24	콩국수	성미당	전북 임실군 임실읍	대장균	음성	양성
25	콩국수	북경루	전북 전주시 서신동	대장균	음성	양성
26	콩국수	이중본	전북 전주시 중화산동	대장균	음성	양성
27	콩국수	길림성	전북 정읍시 상동	대장균	음성	양성
28	콩국수	영흥루	전북 정읍시 연지동	대장균	음성	양성
29	콩국수	홍희네분식	전북 진안군 진안읍	대장균	음성	양성
30	콩국수	삼대전통 고기국수	제주 제주시 연동	대장균	음성	양성
31	콩국수	진진	제주 제주시 연동	대장균	음성	양성
32	콩국수	국수마당본점	제주시 일도이동	대장균	음성	양성
33	김밥	김가네김밥	서울시 송파구 잠실동	바실러스 세레우스	10,000/g이하	300,000
34	김밥	김밥천국	서울시 용산구 청파동	대장균	음성	양성
35	김밥	김밥세상	대전시 서구 복수동	대장균	음성	양성
36	김밥	김밥천국격동 점	울산시 남구 옥동	황색포도상구균	100/g이하	770
37	김밥	고봉민김밥인	울산시 울주군 범서읍	황색포도상구균	100/g이하	1,140
38	김밥	나드리김밥천 국	강원 영월군 영월읍	대장균	음성	양성
39	김밥	김밥마을	충남 아산시 온천동	바실러스 세레우스	10,000/g이하	44,000
40	김밥	김밥사랑	전북 군산시 미룡동	바실러스 세레우스	10,000/g이하	1,400,000
41	김밥	오미자 김밥앤세상	전북 군산시 수송동	바실러스 세레우스	10,000/g이하	900,000
42	김밥	천냥김밥	전북 남원시 향교동	대장균	음성	양성
43	김밥	김밥천국 터미널점	전북 전주시 금암동	대장균	음성	양성
44	김밥	김밥천국 덕진광장점	전북 전주시 덕진동	대장균	음성	양성

번호	제품명	업소명	소재지	검사 결과		
				검사항목	기준	결과
45	김밥	김밥천국 삼천포점	경남 사천시 송포동	대장균	음성	양성
46	김밥	부자김밥	경남 창원시 의창구 사림로	대장균	음성	양성
47	초밥	로산때	대전시 서구 둔산동	황색포도상구균	100/g이하	500
48	참치김치김밥	㈜탑슬	경기 광주시 오포읍	리스테리아 모노사이토제네스	불검출	검출
49	제육볶음 도시락			대장균	음성	양성
50	김밥	정가네김밥	전북 임실군 임실읍	대장균	음성	양성

〔2〕

위반사항별 행정처분 기준

위반유형	처분기준	
	음식점	식품제조가공업소
대장균 기준	영업정지 15일과 해당음식물 폐기	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기
식중독 균 기준 (바실러스 세레우스, 황색포도상규균, 리스테리아 모노사이토제네스)	영업정지 1개월과 해당음식물 폐기	품목류 제조정지 1개월과 해당제품 폐기

〔3〕

여름철 식품 위생관리 방안

– 간단히 지킬 수 있는 사항 중심으로

단 계	위생관리방안
조리 및 냉각	○ 의심되는 식품은 사용 및 제공하지 않기 · 맛, 이취, 이물 등 조리상태 확인 철저 · **특히 여름철 냉면용 육수 및 콩국 등은 상하기 쉬워 필요한 만큼만 조리하여 제공** ○ 유통기한이 지난 식품은 사용하지 않기 ○ **조리한 식품 및 부패하기 쉬운 식품** · **완전히 재가열 및 냉장보관 할 것** · 충분히 식힌 후, 덮개를 사용하여 냉장 및 냉동보관 ○ 뜨거운 음식을 냉장, 냉동고에서 냉각하지 않기 · 특히 선풍기 냉각 금지(먼지로 인한 오염 발생)
원료 및 보관	○ 신선하고 품질좋은 식재료 사용 · 원산지, 유통조건(특히 냉동, 냉장), 이물 등 확인 ○ **보관 조건 등 보관방법 숙지** · 교차오염을 방지하기 위하여 식품별로 구분 · 외포장은 제거 후 보관 · 먼저 들어온 것 먼저 사용(선입선출) · 유통기한이 보이도록 보관 ○ 해동한 식품은 재냉동 금지 · 당일 필요한 만큼 나누어 보관 · 해동된 제품은 냉장보관
기구 및 얼음 관리	○ **식기나 행주 등은 반드시 세척 후 열탕소독 할 것** ○ **제빙기나 얼음보관함 및 스쿱 등 위생관리 철저** · 직접 접촉하는 기구는 수시로 살균소독 · 정수필터 교체 등 위생관리방법 준수
개인위생	○ 손 씻기 생활화 · 조리 전, 화장실 이용 후, 쓰레기 취급 후 등 ○ 건강이 안 좋을시 식품취급 제외 ○ 깨끗한 복장 유지 · 조리식품과 직접 접촉할 가능성이 있는 장갑, 앞치마 등 착용 및 단계별 구분
환경위생	○ 시기별로 청소기기 및 구역을 설정하여 자주 청소 · 주방의 경우는 가능한 자주 청소할 것 (특히 조리기구, 바닥, 배수구, 천장 등) ○ 쓰레기통은 자주 비우고 깨끗이 청소할 것