

발 간 등 록 번 호

11-1471000-000195-14

# 식품 이물관리 업무매뉴얼

2021



식품의약품안전처

# “식품 이물관리 업무매뉴얼”

## CONTENTS

|            |                      |    |
|------------|----------------------|----|
| <b>I</b>   | <b>식품 이물 관련 규정</b>   |    |
|            | 1. 근거 법령             | 6  |
|            | 2. 행정처분 기준           | 7  |
| <b>II</b>  | <b>보고대상 이물</b>       |    |
|            | 1. 이물의 정의            | 12 |
|            | 2. 보고대상 이물의 범위       | 13 |
| <b>III</b> | <b>이물 발견사실 보고방법</b>  |    |
|            | 1. 보고대상 영업자          | 16 |
|            | 2. 보고기한              | 16 |
|            | 3. 보고방법 및 절차         | 16 |
| <b>IV</b>  | <b>이물 혼입 원인조사 방법</b> |    |
|            | 1. 조사기관              | 30 |
|            | 2. 처리기한              | 31 |
|            | 3. 원인조사 일반원칙         | 32 |
|            | 4. 원인조사 세부 방법        | 34 |
|            | 5. 조사결과 판정 및 회신      | 47 |

|      |                          |     |
|------|--------------------------|-----|
| V    | 원인조사 사례                  | 53  |
| VI   | 조사결과 회신방법 및 유의사항         | 109 |
| VII  | 소비자신고(1399) 민원 처리        |     |
|      | 1. 신고 접수                 | 118 |
|      | 2. 처리기한                  | 122 |
|      | 3. 민원처리 시 유의사항           | 122 |
| VIII | 식품행정통합시스템(공무원용)<br>이용 방법 |     |
|      | 1. 접속 및 로그인              | 125 |
|      | 2. 부서이첩                  | 127 |
|      | 3. 조사결과 입력               | 128 |
| IX   | 자주 물어보는 질문               | 133 |

〈첨부〉 보고 대상 이물의 범위와 조사 절차 등에 관한 규정 143



PART I

# 식품 이물 관련 규정

1. 근거 법령
2. 행정처분 기준



# 1 근거 법령

## ○ 「식품위생법」 제46조(식품등의 이물 발견 보고 등)

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 영업자                              | 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질[이하 "이물(異物)"이라 한다]을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다. |
| 한국소비자원<br>소비자단체<br>통신판매중개업자(배달앱) | 「소비자기본법」에 따른 한국소비자원 및 소비자단체와 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매중개업자로서 식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 자는 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.   |
| 시·도지사<br>시장·군수·구청장               | 시·도지사 또는 시·군·구청장은 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하는 경우 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.  |
| 식품의약품안전처장                        | 식품의약품안전처장은 이물 발견의 신고를 통보받은 경우 이물혼입 원인조사를 위하여 필요한 조치를 하여야 한다.  |

## ○ 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항), 「수입식품안전관리 특별법」 제18조(영업자 준수사항)

|   |   |
|---|---|
| 식품제조·가공업자<br>식품첨가물제조업자<br>식품소분업자<br>유통전문판매업자<br>수입식품등 수입·판매업자 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고<sup>1)</sup>,</li> <li>- 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며,</li> <li>- 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.</li> </ul> |
|---|---|

1) 식품제조·가공업자, 식품첨가물제조업자에 한함

## ○ 「식품위생법」 제98조(벌칙)

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견의 신고를 접수하고 이를 거짓으로 보고한 자</li> <li>- 이물의 발견을 거짓으로 신고한 자</li> </ul> | <p>1년 이하의 징역<br/>또는<br/>1천만원 이하의 벌금</p> |
|--|---|

## 2 행정처분 기준

○ 이물 미보고, 지연보고: 「식품위생법」 제46조 위반

| 위반사항                          | 과태료 금액(단위: 만원) |       |       |
|-------------------------------|----------------|-------|-------|
|                               | 1차 위반          | 2차 위반 | 3차 위반 |
| 소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고하지 않은 경우 | 300            | 300   | 300   |
| 소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고를 지체한 경우 | 100            | 200   | 300   |



### 잠깐

미보고 및 지연보고에 따른 과태료는 각 건(품목)별로 부과

- 1) 보고대상 이물 10건(각각 다른 10건의 소비자신고 건을 의미) 중 10건 모두 보고하지 아니한 경우,  
보고하지 아니한 각 신고 건수(10건)×300만원 = 총 3,000만원의 과태료 부과
- 2) 보고대상 이물 10건(각각 다른 10개의 품목에서 이물이 신고된 경우를 의미) 중 5건(5개의 품목에서 신고된 이물)만 보고한 경우,  
보고하지 아니한 각 신고 건수(5건)×300만원 = 총 1,500만원의 과태료 부과

○ 소비자 신고사항 기록 및 이물 등 보관 의무 미준수: 「식품위생법」 제44조, 「수입식품안전관리 특별법」 제18조 위반

| 위반사항   | 행정처분 기준(과태료 금액)                          |      |            |             |
|--|--|------|------------|-------------|
|  | 업종                                       | 1차   | 2차         | 3차          |
| - 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하나 이를 위반한 경우<br>- 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등)을 6개월간 보관하지 않은 경우(부패·변질 우려가 있는 이물 또는 증거품의 경우 2개월간 보관 가능) | 식품제조·가공업<br>식품첨가물제조업<br>식품소분업<br>유통전문판매업 | 시정명령 | 영업정지<br>5일 | 영업정지<br>10일 |
|  | 수입식품등<br>수입·판매업                          | 30만원 | 60만원       | 90만원        |

○ 이물 혼입: 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 위반

| 업종   | 위반사항   | 행정처분기준                    |                           |                           |
|--|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
|  |  | 1차                        | 2차                        | 3차                        |
| 식품제조·가공업<br>식품첨가물제조업<br>즉석판매제조·가공업*<br>식품소분업*<br>유통전문판매업** | 1) 기생충 및 그 알,<br>금속(씻가르는 제외) 또는<br>유리의 혼입              | 품목제조정지<br>7일과<br>해당제품 폐기  | 품목제조정지<br>15일과<br>해당제품 폐기 | 품목제조정지<br>1개월과<br>해당제품 폐기 |
|  | 2) 칼날 또는 동물 (설치류,<br>양서류, 파충류 및<br>바퀴벌레만 해당) 사체의<br>혼입 | 품목제조정지<br>15일과<br>해당제품 폐기 | 품목제조정지<br>1개월과<br>해당제품 폐기 | 품목제조정지<br>2개월과<br>해당제품 폐기 |
|  | 3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입                                   | 시정명령                      | 품목제조정지<br>5일              | 품목제조정지<br>10일             |
| 수입식품등<br>수입·판매업  | 1) 기생충 및 그 알,<br>금속(씻가르는 제외) 또는<br>유리의 혼입              | 영업정지 3일과<br>해당제품 폐기       | 영업정지 5일과<br>해당제품 폐기       | 영업정지 10일과<br>해당제품 폐기      |
|  | 2) 칼날 또는 동물 (설치류,<br>양서류, 파충류 및<br>바퀴벌레만 해당) 사체의<br>혼입 | 영업정지 5일과<br>해당제품 폐기       | 영업정지 10일과<br>해당제품 폐기      | 영업정지 20일과<br>해당제품 폐기      |
|  | 3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입                                   | 시정명령                      | 영업정지 3일                   | 영업정지 5일                   |
| 식품접객업  | 1) 기생충 및 그 알,<br>금속(씻가르는 제외) 또는<br>유리의 혼입              | 영업정지 2일                   | 영업정지 5일                   | 영업정지 10일                  |
|  | 2) 칼날 또는 동물 (설치류,<br>양서류, 파충류 및<br>바퀴벌레만 해당) 사체의<br>혼입 | 영업정지 5일                   | 영업정지 10일                  | 영업정지 20일                  |
|  | 3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입                                   | 시정명령                      | 영업정지 2일                   | 영업정지 3일                   |

\* 즉석판매제조가공업, 식품소분업: 품목제조정지 기간의 3분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분

\*\* 유통전문판매업자에 대하여 품목 제조정지 처분을 하는 경우에는 그 위반행위의 원인제공자인 제조·가공업소에서 제조·가공한 해당 품목의 판매정지에 해당하는 것으로 봄



## ○ 위반행위의 횟수에 따른 행정처분 기준

- 식품 등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 최근 1년간 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용

**잠깐****같은 종류의 재질이라 함은 통상적 이물의 특성으로 구분**

- 1) 품목A에 개미가 혼입되어 처분을 받고 1년 이내에 같은 품목A에서 딱정벌레가 혼입된 경우 2차 처분 대상
- 2) 품목B에 실이 혼입되어 처분을 받고 1년 이내에 같은 품목B에서 털실이 혼입된 경우 2차 처분 대상
- 3) 품목A에 개구리가 혼입되어 처분을 받고 1년 이내에 같은 품목A에서 도마뱀이 혼입된 경우 1차 처분 대상 (양서류 이상 동물은 종류별 구분)

- 식품 등에 이물이 혼입된 경우로서 4차 이상의 위반에 해당하는 경우에는 3차 위반의 처분 기준을 적용
- 소비자로부터 접수한 이물혼입 불만사례 등을 지체 없이 보고한 영업자가 다음 각 항목에 모두 해당하는 경우에는 차수에 관계없이 시정명령 처분
  - 영업자가 검출된 이물의 발생방지를 위하여 시설 및 작업공정 개선, 직원 교육 등 시정조치를 성실히 수행하였다고 관할 행정기관이 평가한 경우
  - 이물을 검출할 수 있는 장비의 기술적 한계 등의 사유로 이물 혼입이 불가피하였다고 식약처장 등 관할 행정기관의 장이 인정하는 경우
- 유통전문판매업자가 판매하는 식품등에서 이물이 혼입된 경우로서, 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식품등을 제조·가공한 영업자인 경우에는 해당 식품등을 제조·가공한 영업자와 해당 유통전문판매업자에 대하여 함께 처분



PART II

# 보고대상 이물

1. 이물의 정의
2. 보고대상 이물의 범위



## 1 이물의 정의

- 식품등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(「식품위생법」 제46조)

※ 식품공전: 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말함

| 분류  | 내 용   |
|-----|---|
| 동물성 | 절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등 |
| 식물성 | 종류가 다른 식물 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등                                 |
| 광물성 | 흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등                                      |



### 참관 다음의 경우에는 이물이 혼입된 것으로 보지 않음

\* 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 이물에서 제외

#### 《 사례 》

- 1) 복분자씨가 원재료로 인위적으로 첨가되지는 않았으나 원재료로 사용된 복분자 열매에 포함된 복분자씨가 최종 제품에 혼입된 경우
- 2) 꼭지가 있는 농산물이 원재료로 사용되면서 해당 농산물의 꼭지가 혼입된 경우  
 ※ 다만, 고춧가루 제조 시, 고추의 꼭지(꽃받침 제외)를 반드시 제거하고 사용하여야 하므로 고춧가루에 꼭지가 혼입된 경우에는 원료 등의 구비요건 위반에 해당될 수 있음
- 3) 건조오징어에서 기생충(니베린촌충)이 발견되었으나 제조과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우
- 4) 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 피스타치오 제품 내에서 벌레가 발견된 경우
- 5) 참치통조림에서 참치껍질, 가시, 혈대 등 일부가 발견되었으나 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우

## 2 ▶ 보고대상 이물의 범위

○ 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 이물

|  |  |
|--|--|
| 섭취과정에서 인체에 직접적인 위하나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물 | - 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질   |
| 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물                      | - 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물<br>- 파리, 바퀴벌레 등 곤충류*<br>- 기생충 및 그 알(축·수산물을 주원료로 제조한 식품 등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외) |
| 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물           | - 컨베이어벨트 등 고무류<br>- 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류<br>- 돌, 모래 등 토사류  |

\* '발견 당시 살아있는 곤충'의 경우 식품제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 유통전문판매업자는 보고대상 영업자에서 제외(※ 식품소분업, 수입식품등 수입·판매업자는 보고의무 있음)

### 잠깐 이런 건 보고대상 이물이 아니에요!!!

1) 육안으로 식별할 수 없거나 식품과 접촉되지 않는 부위(포장지 외부 등)에 있는 물질



- 2) 실, 머리카락, 비닐, 종이, 담배꽂초, 치아 등
- 3) 곰팡이, 부유물, 동물의 똥조각, 수산물 껍질·가시·혈대 등
- 4) 제조과정 또는 유통중에 원료성분의 변화 등으로 발생하여 침전·응고되거나 뭉쳐있는 형태의 이물
- 5) 식품등의 제조·가공과정 중 발생한 탄화물



PART III

# 이물 발견사실 보고방법

1. 보고대상 영업자
2. 보고기한
3. 보고방법 및 절차



## 1 ▶ 보고대상 영업자

- 식품제조·가공업자
- 식품첨가물제조업자
- 식품소분업자
- 유통전문판매업자
- 수입식품등 수입·판매업자

## 2 ▶ 보고기한

- 소비자로부터 이물 발견사실을 신고(전화, 전자문서 등 포함)받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정공휴일 제외)



### 잠깐

보고기한 산정 시 기간의 초일은 산입하지 않음!!! (민법 제157조)

예) 2월 1일(월) 소비자 신고가 접수된 경우에는 2월 10일(수)까지 보고

## 3 ▶ 보고방법 및 절차

### 1. 이물 발견경위 확인 및 보고절차 안내(유선 가능)

- 소비자로부터 제품 구입, 보관, 개봉, 조리, 섭취과정 등 이물 발견 당시 상황에 대한 진술 확보
  - 이물과 해당제품(포장지 포함) 소지 여부 반드시 확인
    - ※ 영업자가 이물과 해당제품을 소지하고 있는 경우에만 조사 진행이 가능(다만, 소비자가 증거제품을 영업자에게 제공을 원치 않는 경우에는 소비자가 직접 1399 등에 신고할 수는 있음)
- 소비자에게 업무처리 절차 등을 상세히 안내
  - 개인정보 수집 및 조사결과 수신에 대한 동의 여부 확인
    - ※ 개인정보 수집 미동의 시에는 소비자에게 조사결과 통보가 어려움을 충분히 설명할 것



## 2. 이물 및 증거제품 수거

### ○ 직접 방문하거나 택배 등을 통해 이물과 증거제품 확보

- 이물의 종류, 개수, 성상 등을 돋보기, 확대경, 자(캘리퍼스 등) 등을 이용하여 상세히 조사 및 기록하고, 확보한 이물과 증거제품은 반드시 사진 촬영

- 곤충이 발견된 경우에는 포장지 파손(핀홀) 여부, 유충의 침입흔적 등을 확인

※ 포장지 파손 또는 유충 침입흔적 확인방법: 어두운 곳에서 빛을 투과하거나 물을 사용하여 확인 가능



### 잠깐

### 확보한 이물과 증거제품은 반드시 제조공장에서 보관

유통전문판매업소나 본사 고객센터 등에서 이물과 증거제품을 확보한 경우에는 제조공장으로 반드시 송부(추후 원인조사 시 조사기관에 제출)

※ 수입식품의 경우 이물과 증거제품은 반드시 수입업체에서 보관

- 단, 해외제조사의 요청으로 이물을 해외로 송부할 경우 반드시 조사기관과 사전 협의 필요!

### ○ 수거를 담당하는 업소 직원 등은 이물 혼입 원인에 대한 선부른 판단 및 추정 절대 금지

## 3. 유통·판매환경 조사

### ○ 식품별 구분 보관 및 진열 여부, 식품 보관 장소 내 위생동물 및 해충의 침입·서식 흔적 여부, 직사광선에 직접 노출 여부 등 조사

## 4. 제조환경 조사(수입식품만 해당)

### ○ 해외제조업소로부터 과거 유사클레임 내용을 확인하고, 제조공정 흐름도 및 이물 제어공정, 개인위생 관리 등 조사

## 5. 이물 발견사실 보고

### ○ (전산 보고) 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 기업회원 로그인 후 '식품업체이물보고'에 사진 등 증거자료를 첨부하여 보고

- (서면 보고) 이물 보고서(「식품위생법 시행규칙」 별지 제51호 서식)에 사진 등 증거자료를 첨부하여 제조업소 관할 조사기관에 보고

※ 식약처(지방식약청), 시·도(시·군·구)가 업체로부터 서면으로 이물 발견 사실을 보고 받은 경우에는 그 내용을 식품행정통합시스템에 등록하여야 함

**중요! point**

다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 보고하지 않을 수 있음

- 1. 영업자가 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우

- 이물은 반드시 현물이 필요하나, 증거제품은 표시사항이 보이는 사진으로 대체 가능

예1) 이물(현물)과 증거제품 둘 중 하나만 있는 경우 - 보고 ×

예2) 이물(현물)과 제품의 내용물만 있고 포장지는 없는 경우 - 보고 ×

예3) 이물(현물)과 제품의 포장지만 있고 내용물이 없는 경우 - 보고 ○

예4) 이물(현물)과 제품의 사진만 있는 경우 - 보고 ○

예5) 이물(현물)이 없고 사진만 있는 경우 - 보고 ×

- 2. 유통기한이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

※ 품질유지기한이 지난 경우는 예외 대상 아님

- 3. 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

※ 미개봉 제품인 경우 유통기한이 경과하거나, 이물발견후 10일이 경과하더라도 보고 대상임

## 참고 1

## 이물 보관방법

- 이물 등 증거품을 택배 등의 방법으로 보낼 경우 이물이 오염, 파손, 변형 또는 분실되지 않도록 주의하여야 함

| 이물 종류                         | 보관방법   |
|-------------------------------|--|
| 유리, 플라스틱, 사기<br>금속류, 나무류, 토사류 | - 덮개가 있는 투명 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 상온보관<br>- 금속류, 나무류는 제습제(실리카겔)와 같이 보관  |
| 고무류                           | - 빛이 투과되지 않는 불투명 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 상온보관<br>- 천연고무는 냉장보관   |
| 동물의 사체 또는 배설물                 | - 밀폐 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 냉장보관하고 실험 후에는 냉동보관<br>- 장기간 보관 시 세포 및 조직의 훼손과 형태변형이 발생할 가능성이 있어 초기 분석결과와 다른 결과가 도출될 수 있음                                   |
| 곤충류                           | - 투명 밀폐 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 냉장보관하고 실험 후에는 냉동보관<br>하거나 클로로포름 또는 70% 에탄올에 담아 보관<br>- 장기간 보관 시 진균오염, 건조, 형태변형, 체액소실이 발생할 수 있어 초기 분석결과와 다른 결과가 도출될 수 있음 |
| 기생충 및 그 알                     | - 밀폐 용기에 이물을 넣고 라벨을 부착한 후 냉장보관하고 실험 후에는 냉동보관<br>하거나 클로로포름 또는 70% 에탄올에 담아 보관  |

※ 소비자로부터 받은 이물을 지자체 등에서 분실하는 사례가 발생하고 있으므로 이물보관에 각별한 주의 필요

사례 1. 담배꽂초 이물을 소비자로부터 전달받아 사무실 책상에 보관 중 사무실 미화원이 쓰레기로 오인하여 버린 경우

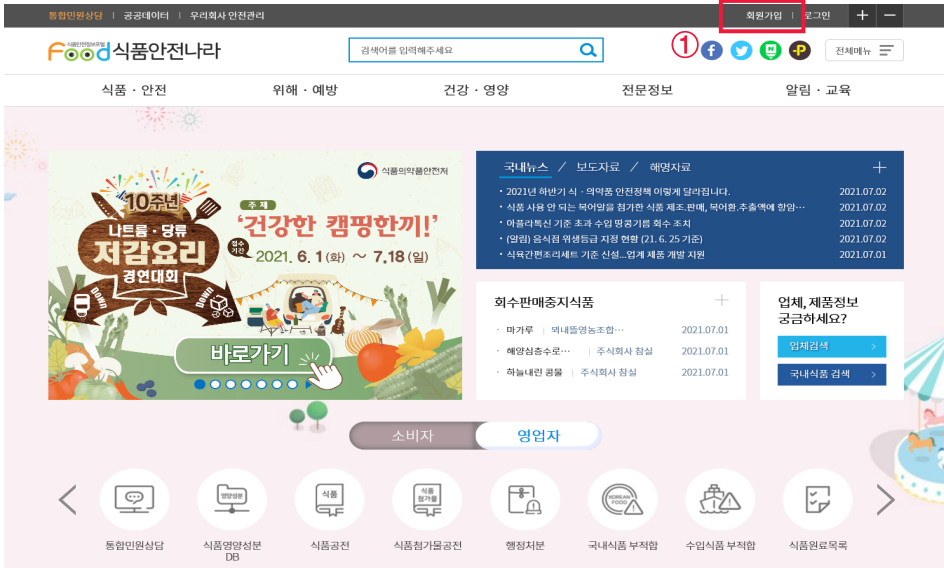
사례 2. 이물의 제조과정 혼입 여부를 확인하는 중 제조라인에서 분실

사례 3. 조사종료 후 소비자 요구로 이물을 배송했으나 소비자가 받았을 때는 이물이 없는 경우

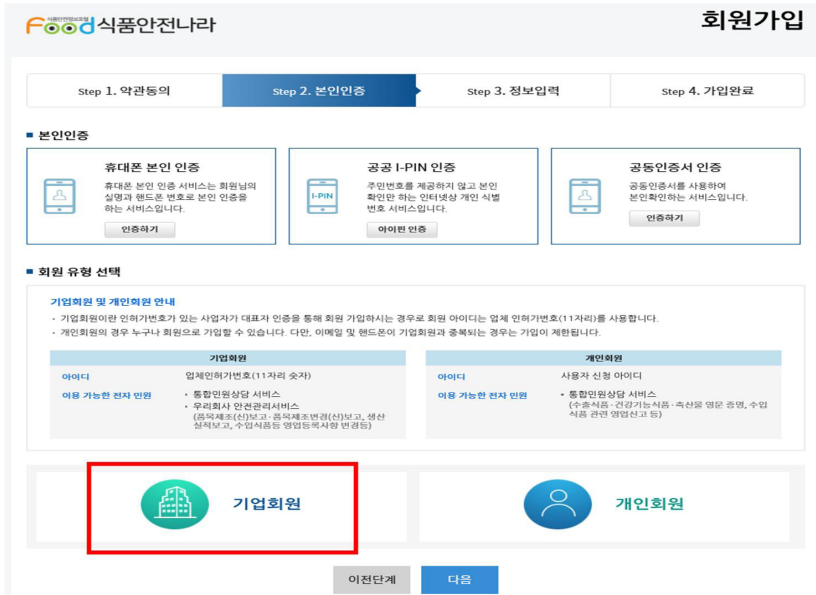
**참고 2** 온라인을 통한 식품제조·가공업 영업자 등 이물보고 방법

식품안전나라 (<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) 접속

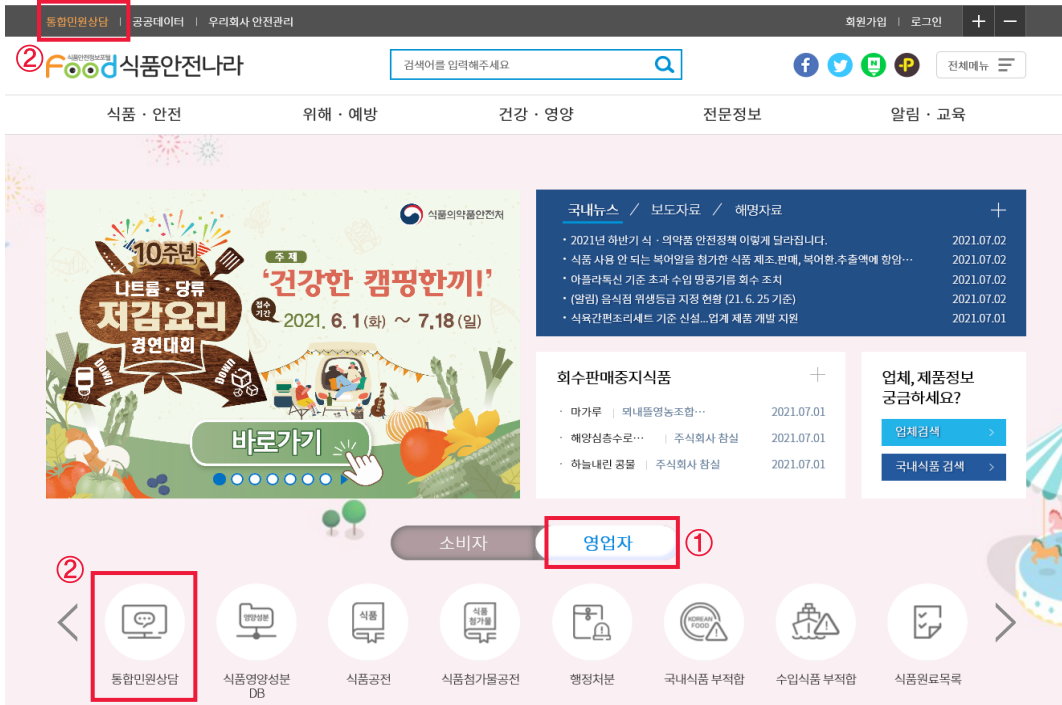
○ 식품안전나라 회원가입



- 회원유형을 '기업회원'으로 선택 후 회원가입



① ‘영업자’ 화면에서 ② ‘통합민원상담’ 클릭



① 로그인 후 ② ‘부정불량식품신고’에서 ‘식품업체이물보고’ 클릭



○ ‘담당기관’은 제조(수입)업소 관할 기관(지자체/지방식약청) 선택

식품업체 이물보고



제조원 판매원, 제품구입(판매)장소 중 1곳 이상은 반드시 기재하여야 조사가 진행되며, 나머지 업소정보를 모를 경우 남겨두시기 바랍니다.  
※ 모름, 미기재, 0, 정( ), 원( ), 알( ), 물( ) 등으로 기재 금지

**기관찾기**

검색할 담당기관의 이름을 2자 이상 입력하십시오.  
(예: 서울, 강원, 부산 등)

기관명  검색   세부검색

◀ 1 ▶

식품업체(식품중수입판매업 포함)에서는 소비자로부터 이물발견 사실을 신고 받은 날부터 7일 이내에 아래 서식에 따라 보고하시기 바랍니다.  
소비자가 직접 신고하는 경우 '소비자신고' 메뉴에서 신고하여 주시기 바랍니다.

문서번호

B1XXXX-XXXXXXX

담당기관

기관찾기

보고업체정보

|           |   |         |  |
|-----------|---|---------|--|
| 업소명       | <input type="text"/>  |         |  |
| 업종        | <input checked="" type="radio"/> 식품제조가공업 <input type="radio"/> 식품수입판매업 <input type="radio"/> 유통전문판매업 <input type="radio"/> 정가물제조업 <input type="radio"/> 식품소분업 |         |  |
|           | <input type="radio"/> 식육가공업 <input type="radio"/> 유가공업 <input type="radio"/> 알가공업 <input type="radio"/> 식육포장처리업 <input type="radio"/> 축산물유통전문판매업              |         |  |
| 담당자       | <input type="text"/>  | 담당자 연락처 | <input type="text"/> (예 : 010-1111-1111) |
| 비밀번호      | <input type="text"/>  | 비밀번호 확인 | <input type="text"/>                     |
| 진행사항 통보방식 | <input checked="" type="radio"/> 휴대전화 문자메세지 <input type="radio"/> 서신 <input type="radio"/> 홈페이지   |         |  |

○ 소비자 인적사항은 소비자의 개인정보동의 여부를 반드시 확인 후 입력

소비자인적사항

**개인정보수집동의**

개인정보 수집 및 이용에 대한 동의 [개인정보처리방침]

1. 개인정보의 수집·이용 목적 : 업제 이물보고, 전자민원 접수 및 처리

2. 수집하려는 개인정보의 항목

- 신고처리 및 결과 회신을 위해 성명, 주소, 전화번호 수집

3. 개인정보의 보유 및 이용기간 : 준영구

4. 동의를 거부할 권리가 있다는 사실과 동의의 거부에 따른 불이익 내용

- 신청자는 본 개인정보 수집·이용에 대한 동의를 거부할 수 있으며, 동의거부시에는 민원신청 서비스가 제한됩니다.

동의    미동의

**개인정보동의여부**

동의    미동의

※ 미동의 체크시, 관련기관의 조사결과가 민원인에게 통보되지 않습니다.

성명       연락처

소재지       우편번호찾기

결과 통보 여부    동의    미동의      진행사항 통보방식    휴대전화 문자메세지    서신

- 제품 제조 정보 중 '수입식품 여부' 반드시 선택
  - 수입식품 선택 시 하단에 '제조환경' 부분 추가 입력 필요

### 제품 제조 정보

|              |                      |                                       |  |                                       |
|--------------|----------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 제품명          | <input type="text"/> | 식품유형                                  | <input type="text"/>   | <input type="button" value="식품유형찾기"/> |
| 유통기한(품질유지기한) | <input type="text"/> | 보관기준(방법)                              | <input type="text"/>   |                                       |
| 포장단위         | <input type="text"/> | 수입식품여부                                | <input checked="" type="radio"/> 국산 <input type="radio"/> 수입 |                                       |
| 제조원(수입원)     | <input type="text"/> | 제조원(수입원) 연락처                          | <input type="text"/>   |                                       |
| 제조원(수입원) 소재지 | <input type="text"/> | <input type="button" value="우편번호찾기"/> | <input type="text"/>   |                                       |
| 유통·판매원       | <input type="text"/> | 유통·판매원 연락처                            | <input type="text"/>   |                                       |
| 유통·판매원 소재지   | <input type="text"/> | <input type="button" value="우편번호찾기"/> | <input type="text"/>   |                                       |

- 소비유통환경에서 '제품구입일, 제품개봉일, 이물발견일'은 정확히 입력하고, 이물(현품) 또는 증거제품(포장지 포함) 회수여부를 반드시 체크할 것

### 소비유통환경

|               |   |                                      |                                   |
|---------------|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 판매업소(구입처)명    | <input type="text"/>  | 판매업소(구입처) 업종                         | <input type="text"/>              |
| 판매업소(구입처) 연락처 | <input type="text"/>  |                                      |                                   |
| 판매업소(구입처) 소재지 | <input type="text"/>  |                                      |                                   |
| 제품구입일         | <input type="text"/>  |                                      |                                   |
| 제품개봉일         | <input type="text"/>  | 이물발견일                                | <input type="text"/>              |
| 이물회수여부        | <input checked="" type="radio"/> 예 <input type="radio"/> 아니오   ※영업자가 이물(현품) 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우 보고대상에 해당하지 않아 자체종결될 수 있습니다.                                      |                                      |                                   |
| 이물종류          | 1차분류선택 <input type="text"/>   | 2차분류선택 <input type="text"/>          |                                   |
|               | * 동물성 이물 중 그 외, 식물성 이물 중 그 외, 광물성 이물 중 그 외, 기타 이물 중 그 외 선택 시에는 해당 내용을 입력해주세요.   |                                      |                                   |
| 이물형태          | <input type="text"/>  |                                      |                                   |
|               | * 색상, 크기, 개수, 색상 등  |                                      |                                   |
| 이물자료첨부        | <input type="text"/>  | <input type="button" value="파일 첨부"/> | <input type="button" value="추가"/> |
|               | 사진, 동영상 등 신고 관련 자료를 첨부하십시오.<br>사진 자료는 gif, jpg, bmp, png, zip 파일만 가능합니다.<br>동영상 자료는 avi, mpg, asf, wmv, k3g, mov 파일만 가능합니다.<br>사진자료는 10Mb / 동영상 자료는 50Mb 까지 가능 합니다. |                                      |                                   |

○ 택배 등의 사유로 현품확보가 지연되는 경우에는 보고자의견에 그 사유를 반드시 기재

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <p>이물발견경위</p>                 | <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div> <p>* 6하원칙에 따라 상세히 작성<br/>                 - 제품개봉 직후 발견, 개봉후 보관하면서 3개월간 섭취 중 발견<br/>                 - 조리하여 섭취 중 발견, 한입 먹던 중 입속에서 발견 등<br/>                 - 개봉하지 않은 유사제품 보관여부 등</p> |
| <p>보관 및 섭취환경<br/>(소비단계)</p>   | <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div> <p>* 주변환경을 조사하여 소비자 부주의 등에 대한 조사 실시</p>  |
| <p>제품 진열·판매 환경<br/>(유통단계)</p> | <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div> <p>* 제품 판매업소 환경 조사 (보관·진열·판매 환경 등)</p>   |
| <p>포장상태</p>                   | <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div>  |
| <p>보고자 의견</p>                 | <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div> <p>* 이물 및 증거물 수거 지연 사유등.</p>   |
| <p>클레임 접수일시</p>               | <input type="text"/>  |

※ 최초 대면자 소속, 전화번호, 이름 반드시 기재할 것

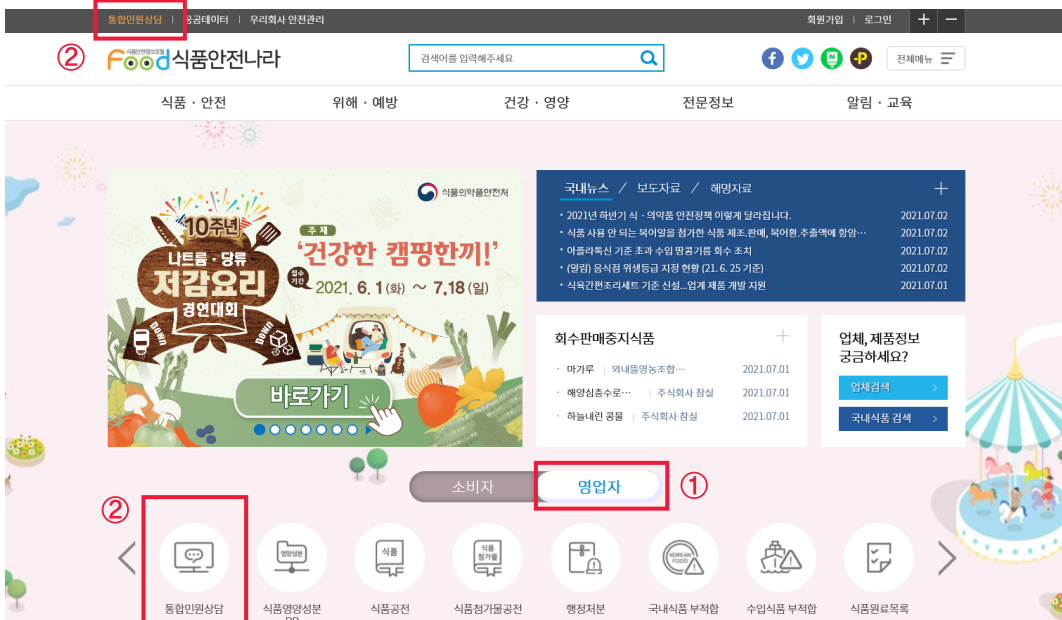


**참고 3** 온라인을 통한 통신판매중개업자(배달앱 업체) 이물통보 방법

- 식품안전나라에 ‘개인회원’으로 회원가입 후 식약처(식품관리총괄과)에서 배달앱 이물통보 권한 부여받음




- ① ‘영업자’ 화면에서 ② ‘통합민원상담’ 클릭



○ ① 로그인 후 ② ‘부정불량식품신고’에서 ‘통신판매중개업 이물통보’ 클릭

○ 소비자 인적사항은 소비자의 개인정보동의 여부를 반드시 확인 후 입력

**배달앱 업체 이물 통보**

 이물 발견 업체 이물 정보는 반드시 기재하여야 조사가 진행되며, 나머지 업소정보를 모를 경우에는 반드시 공란(빈칸)으로 남겨두시기 바랍니다.  
※ 모뎀, 마가제, 0, 경시, 영표(시), 말뚝염(-), 물줄표(?) 등으로 기재 금지

식품업체(식품등수입판매업 포함)에서는 소비자로부터 이물발견 사실을 신고 받은 날부터 7일 이내에 아래 서식에 따라 보고하시기 바랍니다.  
소비자가 직접 신고하는 경우 '소비자신고' 메뉴에서 신고하여 주시기 바랍니다.

문서번호: D1XXXX-XXXXXXX

**배달앱 업체 정보**

|      |                      |         |                      |
|------|----------------------|---------|----------------------|
| 업체명  | <input type="text"/> | 대표자     | <input type="text"/> |
| 업체주소 | <input type="text"/> |         |                      |
| 담당자  | <input type="text"/> | 담당자 연락처 | <input type="text"/> |
| 비밀번호 | <input type="text"/> | 비밀번호 확인 | <input type="text"/> |

**신고자 정보**

개인정보동의여부  동의  미동의  
 ※ 미동의 체크시, 관안기관의 조사결과가 민원인에게 통보되지 않습니다.

성명  연락처  (예 : 010-1111-1111)

소재지  우편번호


진행사항 통보방식  휴대전화 문자메세지  서신  홈페이지

○ 이물 발견 업체(음식점 등), 신고이물, 이물발견 경위 등 정보 입력 후 등록

### 이물 발견 업체정보(식품접객업소)

|       |                      |      |     |                      |
|-------|----------------------|------|-----|----------------------|
| 업체명   | <input type="text"/> | 업체검색 | 연락처 | <input type="text"/> |
| 업체 주소 | <input type="text"/> |      |     |                      |

### 이물 정보

|  |   |  |
|--|---|--|
| 클레임 접수일시   | <input type="text"/>  |  |
| 제품명  | <input type="text"/>  | 이물발견일 <input type="text"/>   |
| 이물종류   | 1차분류선택 <input type="text"/>   | 2차분류선택 <input type="text"/>  |
| * 동물성 이물 중 그 외, 식물성 이물 중 그 외, 광물성 이물 중 그 외, 기타 이물 중 그 외 선택 시에는 해당 내용을 입력해주세요.  |   |  |
| 이물형태   | <input type="text"/>  |  |
| * 색상, 크기, 개수, 성상 등   |   |  |
| 이물자료첨부   | <input type="text"/>  | <input type="button" value="파일 첨부"/> <input type="button" value="추가"/> |
| <p>사진, 동영상 등 신고 관련 자료를 첨부해주시십시오.<br/>         사진 자료는 gif, jpg, bmp, png, zip 파일만 가능합니다.<br/>         동영상 자료는 avi, mpg, asf, wmv, k3g, mov 파일만 가능합니다.<br/>         사진자료는 10Mb / 동영상 자료는 50Mb 까지 가능 합니다.</p> |   |  |
| 이물발견경위   | <input type="text"/>  |  |
| * 6하원칙에 따라 상세히 작성  |   |  |
| 자동저장 방지  |  | 새로고침 <input type="button" value="음성듣기"/> <input type="text"/>          |

등록

취소



PART IV

# 이물 혼입 원인조사 방법

1. 조사기관
2. 처리기한
3. 원인조사 일반원칙
4. 원인조사 세부 방법
5. 조사결과 판정 및 회신



# 1 조사기관

## 〈가공 식품〉

- 이물 원인조사는 이물 발견 제품의 제조(수입)업소 소재지 관할기관에서 주관하여 실시
  - 유통·소비·소분과정 등 추가조사가 필요하다고 판단되는 경우에는 해당 지자체에 이첩하여 조사 진행

| 구분       | 이물 종류  | 제조단계 조사기관      |
|----------|--|----------------|
| 가공식품     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질</li> <li>• 쥐 등 동물(설치류, 파충류, 양서류)의 사체 또는 그 배설물</li> </ul>   | 식약처<br>(지방식약청) |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 곤충류(파리, 바퀴벌레 등)·거미류 등 절지동물, 환형동물 등</li> <li>• 기생충 및 그 알</li> <li>• 컨베이어벨트 등 고무류</li> <li>• 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류</li> <li>• 돌, 모래 등 토사류</li> </ul> | 시·도<br>(시·군·구) |
| 주류, 수입식품 | 이물 종류에 관계없이 모두 지방식약청에서 실시  |                |

- 다만, ‘살아있는 곤충’과 ‘곰팡이’가 발견된 경우에는 이물 발견 제품을 구입한 장소를 관할하는 기관에서 유통단계를 우선 조사
  - 제조·소비과정 등 추가 조사가 필요하다고 판단되는 경우에는 해당 기관에 이첩하여 조사 진행

### 잠깐

이물평가 신청에 따른 재조사는 기존 조사기관이 아닌 다른 기관에서 주관하여 실시(소비자식품위생감시원 동행)

예시1) 기존 조사기관이 지자체인 경우: 지방청 또는 시·도 주관, 관할 지자체 협조

예시2) 기존 조사기관이 지방청인 경우: 식약처(본부) 또는 지방청 주관, 관할 지방청 협조

\* 지방청 주관의 경우, 해당 조사담당자를 배제하고 다른 조사자가 조사

## 〈조리 식품〉

### ○接客업소 등의 소재지 관할기관에서 주관하여 원인조사 실시

- 완제품 형태로 납품받아 사용하는 가공식품 등에 대해 추가조사가 필요하다고 판단되는 경우, 해당 제조업체 소재지 관할기관에 이첩하여 조사 진행

| 구분   | 이물 종류              | 조사기관            |
|------|--------------------|-----------------|
| 조리식품 | • 쥐, 칼날, 못, 유리     | 식약처*<br>(지방식약청) |
|      | • 식약처 조사 대상 이외의 이물 | 시·도<br>(시·군·구)  |

\* 식약처 조사대상 중 주요 프랜차이즈 등에 대해서는 식약처 본부에서 직접 조사

## 2 처리기한

### ○ 보고내용을 접수한 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외)

※ 소비자 이물신고는 접수한 날부터 15일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외)



**잠깐**

「민원 처리에 관한 법률」 제19조에 따라 처리기한 계산 시에는 기간의 초일을 산입!!!

- 예시) 2월1일(월) 영업자 보고가 접수된 경우에는 2월 9일(화)까지 처리



**잠깐**

추가조사 등의 특별한 사유 발생 시 처리기한 연장 가능

- 처리기한 연장 시에는 반드시 그 사유를 시스템에 입력!!!



**잠깐**

신속조치대상은 처리기한에 관계없이 접수받은 즉시 처리!!!

### 《신속조치대상》

- 1) 쥐 등 동물의 사체, 7mm 이상 유리·사기조각, 칼날, 바늘 등 날카로운 형태의 금속성 이물이 발견된 경우
- 2) 동일 제품에서 또는 동일 원료에서 동일 이물이 반복 신고된 경우
- 3) 언론보도 등 특이사항 발생 시

### 3 원인조사 일반원칙

#### 〈원인조사 업무흐름도〉

|                |   |
|----------------|---|
| 1. 조사반 편성      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조사의 객관성 및 투명성 유지를 위하여 조사반은 2인 1조로 편성하는 것이 원칙</li> <li>- 이물관리 평가에 따른 재조사 시에는 소비자식품위생감시원 동반 편성</li> </ul>  |
| 2. 증표의 제시      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「식품위생법」 제22조 제3항에 따라 권한을 나타내는 증표(식품위생감시원증 등) 제시</li> </ul>   |
| 3. 조사목적 설명     | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조사 실시 전 조사대상자에게 소속, 성명, 목적, 조사방법 등을 고지·설명하는 간략한 회의를 개최</li> </ul>  |
| 4. 이물과 증거제품 확인 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 이물 및 증거제품의 상태, 훼손여부 등을 꼼꼼히 관찰</li> </ul>   |
| 5. 현장조사        | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 현장조사는 해가 뜨기 전이나 해가 진 뒤에는 할 수가 없는 것이 원칙이나 다음의 경우에는 예외적으로 인정(「행정조사기본법」 제11조제2항)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조사대상자(대리인 및 관리책임자 포함)가 동의한 경우</li> <li>- 사무실 또는 사업장 등의 업무시간에 원인조사를 실시하는 경우 등</li> </ul> </li> <li>○ 자료 열람, 확인서 작성 등을 위해 컴퓨터가 필요한 경우 미리 업무용 노트북을 지참</li> </ul> |
| 6. 조사표 작성      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조사표에 따라 조사된 내용을 순차적으로 기재</li> <li>- 필요한 경우, 조사표에 관련 서류, 사진 등의 증빙자료 첨부</li> </ul>   |
| 7. 종료 회의       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조사 협조에 대한 인사 및 확인사항, 처리방향 등을 설명하고 추가 질문 사항이 있는지 확인 후 종료</li> </ul>   |

#### ○ 대화방법

- 조사공무원은 원인조사 과정에서 조사대상자에게 항상 존칭과 경어를 사용
- 조사대상자가 답변을 할 때에는 중간에 끼어들지 말고 끝까지 경청하는 자세를 유지
- 조사대상자에 대한 고정관념과 편견을 버리고 실제적 진실을 파악할 수 있도록 노력
- 단답형 답변이 아닌 사실 관계의 전말을 알 수 있는 답변이 나오도록 유도



## ○ 복장 및 용모

- 조사공무원은 원인조사 과정에서 그 품위를 유지할 수 있는 단정한 복장을 착용
- 얼굴·머리·손발의 모습이 정갈하다는 인식을 줄 수 있는 정도의 용모로 화려한 장신구나 지나친 신체 노출은 자제

## ○ 차량 및 식사

- 조사대상자에게 차량 제공을 요청하지 않고, 대중교통, 관용차, 자가용 등을 이용
- 불필요한 오해가 발생하지 않도록 가급적 조사대상자의 점심시간을 피하여 방문하거나 조사공무원들끼리 외부에서 식사

## ○ 정보 보호

- 조사공무원은 이물 보고된 내용을 보고자 또는 신고자 외 다른 사람에게 누설 금지
- 개인 정보 등이 기재된 영업자 보고 서류, 소비자 신고서류 등은 다른 사람에게 유출되지 않도록 주의
- 특히, 소비자 신고에 따른 조사 시 개인정보가 유출되지 않도록 각별히 주의하여 조사

## 「공익신고자 보호법」

제12조(공익신고자등의 비밀보장 의무) ① 누구든지 공익신고자등이라는 사정을 알면서 그의 인적사항이나 그가 공익신고자등임을 미루어 알 수 있는 사실을 다른 사람에게 알려주거나 공개 또는 보도하여서는 아니 된다. 다만, 공익신고자등이 동의한 때에는 그러하지 아니하다.

② 위원회는 제1항을 위반하여 공익신고자등의 인적사항이나 공익신고자등임을 미루어 알 수 있는 사실이 공개 또는 보도되었을 때에는 그 경위를 확인할 수 있다. <신설 2015.7.24.>

③ 위원회는 제2항에 따른 경위를 확인하는 데 필요하다고 인정하면 해당 공익신고자등이 공익신고등을 한 기관에 관련 자료의 제출이나 의견의 진술 등을 요청할 수 있다. 이 경우 자료의 제출이나 의견의 진술을 요청받은 해당 기관은 특별한 사유가 없으면 그 요청에 협조하여야 한다. <신설 2015.7.24.>

④ 위원회는 제1항을 위반하여 공익신고자등의 인적사항이나 공익신고자등임을 미루어 알 수 있는 사실을 다른 사람에게 알려주거나 공개 또는 보도한 사람의 징계권자에게 그 사람에 대한 징계 등 필요한 조치를 요구할 수 있다. <개정 2015.7.24.>

※ 문제제품 신고 시 판매처에서 구매사실을 확인하는 경우 통상 신고자의 구매영수증(신용카드 전표, 영수증)을 열람하는데, 이 경우 구매처와 구매내역 부분만 열람 필요(승인번호, 구매일시, 해당 제품이의 구매내역 등 불필요한 정보가 확인되어 신고자 개인정보가 노출될 수 있으니 각별히 주의)

## 4 원인조사 세부 방법

〈이물 신고에 따른 업무처리 한눈에 보기〉



\*\*\* 소비자 회신: 마지막 단계 조사기관에서 조사결과를 종합하여 소비자에게 회신



\*\*\* 소비자 회신: 제조단계 조사기관에서 추가조사 결과를 종합하여 소비자에게 회신

### 1. 제조단계 조사 (※ 식품접객업소 조리과정 조사 시에도 준용)

#### 1) 이물보고서 검토 및 정보수집

##### ○ 소비·유통과정 중 이물 혼입 개연성 확인

- 소비자가 보관·조리·섭취과정 중 이물이 혼입된 사실을 인정한 경우에는 소비자에게 유선 확인 후 오인신고로 종결 가능

##### ○ 제조공정, 유사클레임 등 조사 대상업체 관련자료 사전 수집

#### 👁️ 잠깐 영업자 보고 건은 자진취하 불가!!!

- 소비자가 영업자와 보상문제 등이 해결되었다는 이유로 조사를 원하지 않을 경우, 실제 위해이물에 대한 원인파악 및 후속조치가 간과될 수 있음

- 영업자가 보고한 건에 대해서는 소비자 취하 의사와 관계없이 반드시 원인조사 실시 (다만, 원인조사 결과통보는 소비자에게 생략할 수 있음)

## 2) 제품 및 이물 정보 조사

- 제품명, 식품유형, 유통기한(제조일자), 제조업소명 및 소재지, 포장단위, 보관기준 등 조사
- 영업자가 수거한 이물의 종류와 성상 등을 상세히 조사·기록
  - 이물 동정이 필요하다고 판단될 경우에는 신속히 분석 실시

## 3) 원재료 입고 및 보관 과정 조사

- 품목제조보고서를 확보하여 사용된 모든 원재료를 확인하고, 제조공정에 투입되기 전 원재료별 이물 선별 방법 확인
- 사용되는 원재료의 포장상태(벌크, 개별 등)를 확인하고, 원재료와 원재료 외의 다른 물품과의 구분·구획 관리 여부 등 조사
- 검수과정에서의 이물선별 방법을 확인하고, 유사한 이물 발견 사례 조사
- 보관창고의 적재 및 구분·구획의 적정성, 외부로부터의 위생동물 및 해충의 침입 및 보관창고 내 서식 흔적 여부 등 확인

## 4) 제조공정 및 제조시설 조사

- 제품 제조공정도에 따라 적정하게 제조되는지 여부 조사
  - 원재료 투입에서 최종제품 포장 완료시까지의 각 공정별 실제공정 확인
  - 작업자의 위치·임무·위생관리(개인휴대품 등 포함) 확인
  - 원료·반제품 이송과정 등 전 공정에서 이물 혼입 개연성 확인
- 제조공정에 사용되는 기계 설비의 작동조건(온도, 측정범위, 성능 등) 등을 확인하고, 살균·멸균·가열·훈증·이물선별 등 공정에 대한 정상 작동 여부 및 실제 측정치를 비교 검증
  - 1 LOT 생산 소요시간, 살균·멸균 또는 가열장치 등의 제어방법 및 작동조건, 금속탐지기·X-ray 투시기 등 이물 선별 기기의 검출한계 및 검·교정 실태 등 확인
  - 이물 발견 제품 제조일에 금속검출기, X-ray 투시기 등 이물선별기기의 작동 기록, CCTV 영상 등 확인

- 필요 시, 발견된 이물을 제품에 투입하여 제조공정에서 해당 이물이 제어되는지 여부를 확인하는 이물 선별 테스트 실시

○ 제조설비(기계·기구류 등), 천장, 바닥, 청소기구(방법) 등 조사

- 방충·방서 시설의 정상 설치 및 파손 여부, 기계류·벽·천장·바닥의 시멘트·유리조각·나무조각 등 파손 여부, 기계·기구류의 청소·세척에 사용하는 수세미·빗자루 등 조사

○ 제조공정 및 주요 이물관리 공정, 제조설비에 대한 사진 촬영

5) 종사자 위생 관리 조사

○ 위생복과 외출복 보관상태, 개인물품 관리상태, 위생교육 실시 여부 등 조사

○ 개인위생 관리 상태에 대한 사진 촬영

6) 주변 환경 조사

○ 제조공장 주변 및 폐기물 관리 상태에 대한 조사

- 방충·방서관리를 외부업체에 위탁한 경우, 외부업체의 정기적인 평가 보고서 확인

○ 주변 환경에 대한 사진 촬영

7) 제품 품질관리 조사

○ 자체 검사실 구비 여부, 검사항목·방법 등 확인

○ 제조공정에서 발생한 불량내용에 대한 관리 여부 확인

○ 제품 품질 관리 사진 촬영

8) 조사결과 전산(식품행정통합시스템) 입력 및 회신

○ 조사표 입력: 조사결과 세부내역 입력 및 조사결과(판정) 선택(제조단계 혼입, 미혼입, 오인신고 등)

## ○ 진행상태관리 입력: 조사결과 중요내용 및 조치사항 등을 입력

- (조사종결 시) 진행사항에서 '조사종결'을 선택하고 내용(공개)에 조사결과 등 입력
- (추가조사가 필요한 경우) 진행사항에서 '답변/조사진행'을 선택하고 내용(공개)에 '○○○ 사유로 추가조사가 필요하여 ○○시 ○○구청 ○○과에서 추가조사가 진행될 예정입니다.' 등의 사유를 입력 후 해당기관으로 이첩

**잠깐****진행상태관리 입력 시 주의!**

- 조사단계별 진행상태관리 내용(공개)에 입력되는 내용은 종결처리가 아니더라도 민원인에게 문자로 통보되므로 문구 선택에 주의
- 조사자간 공유할 사항은 진행상태관리 메모(비공개) 기능 활용  
(메모가 있을 경우 접수관리 창 메모등록이 'Y'로 표시)

참고

제조단계, 식품접객업소 조사표

| 제조단계 조사표           |  |                |  |
|--------------------|--|----------------|--|
| □ 제품정보             |  |                |  |
| 제품명<br>(식품등의 유형)   |  | 유통기한<br>(제조일자) |  |
| 제조원                |  | 소재지(연락처)       |  |
| 유통전문판매원            |  | 소재지(연락처)       |  |
| 보관기준(방법)           |  | 포장 형태          |  |
| HACCP 여부           |  | 생산량            |  |
| □ 이물정보             |  |                |  |
| 이물 종류              |  | 이물 형태          |  |
| 증거품(사진 등)          |  |                |  |
| □ 원재료              |  |                |  |
| 원재료명               |  |                |  |
| 의심 원재료             |  |                |  |
| 입고 및 보관환경          |  |                |  |
| □ 제조과정             |  |                |  |
| 제조공정도              |  |                |  |
| 공정별 조사             |  |                |  |
| 완제품 참고 관리          |  |                |  |
| □ 제조설비             |  |                |  |
| 방충·방서              |  |                |  |
| 기계·기구류             |  |                |  |
| 천장, 바닥 등           |  |                |  |
| □ 종사자 위생관리 및 주변환경  |  |                |  |
| 종사자 출입 및<br>개인위생관리 |  |                |  |
| 주변환경               |  |                |  |
| □ 과거 유사 클레임 조사     |  |                |  |
| 클레임유형              |  |                |  |
| 개선내용               |  |                |  |
| □ 조사결과             |  |                |  |
| 조사결과               |  |                |  |
| □ 조사자 정보           |  |                |  |
| 조사일자               |  |                |  |
| 조사자 성명             |  | 소속             |  |

| 식품접객업소 조사표                               |  |          |  |
|--|--|----------|--|
| <input type="checkbox"/> 제품정보            |  |          |  |
| 제품명                                      |  | 조리일자     |  |
| 접객업소명                                    |  | 소재지(연락처) |  |
| 배달 여부                                    |  | 배달업명     |  |
| <input type="checkbox"/> 이물정보            |  |          |  |
| 이물 종류                                    |  | 이물 형태    |  |
| 증거품(사진 등)                                |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 원재료             |  |          |  |
| 원재료명                                     |  |          |  |
| 의심 원재료                                   |  |          |  |
| 입고 및 보관환경                                |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 조리 과정           |  |          |  |
| 조리공정                                     |  |          |  |
| 공정별 조사                                   |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 조리 환경           |  |          |  |
| 방충·방서                                    |  |          |  |
| 조리도구                                     |  |          |  |
| 천장, 바닥 등                                 |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 종사자 위생관리 및 주변환경 |  |          |  |
| 종사자 개인위생관리                               |  |          |  |
| 주변환경                                     |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 과거 유사 클레임 조사    |  |          |  |
| 클레임유형                                    |  |          |  |
| 개선내용                                     |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 조사결과            |  |          |  |
| 조사결과                                     |  |          |  |
| <input type="checkbox"/> 조사자 정보          |  |          |  |
| 조사일자                                     |  |          |  |
| 조사자 성명                                   |  | 소속       |  |

## 2. 유통단계 조사

- 제품의 운송·보관·진열·판매 과정에서 이물이 혼입되었는지 여부 등을 확인하는 과정

### 1) 조사절차

- 운송방법, 보관온도, 보관장소 내 해충 침입 및 서식 흔적 여부, 직사광선에 직접 노출 여부, 포장지 파손 여부 등 상세히 조사
- 이물 발생 개연성을 판단하기 위해 유사 클레임 내용 조사

### 2) 조사결과 판정

- 유통 중 진열·보관·보존·판매과정에 이물이 혼입된 경우: 유통단계 혼입
- 제조단계 조사 등 추가 조사가 필요한 경우 조사결과를 판정하지 않고 제조단계 조사기관에 수거한 이물 등 증거품 송부 및 문서이첩

### 3) 조사결과 전산(식품행정통합시스템) 입력 및 회신

- 추가조사(유통과정)에 조사결과 입력
  - ※ 제조단계 등 조사 없이 유통단계 조사만으로 조사종결 시에는 조사표에 조사결과 입력 및 조사결과(판정) 선택(유통단계혼입 등)
- 진행상태관리 입력: 조사결과 중요내용 및 조치사항 등을 입력
  - (조사종결 시) 진행사항에서 '조사종결'을 선택하고 내용(공개)에 조사결과 등 입력
  - (제조단계 조사 필요 시) 진행사항에서 '답변/조사진행'을 선택하고 내용(공개)에 '제조단계 조사는 ○○시 ○○구청 ○○과에서 진행될 예정입니다.' 등의 사유를 입력 후 해당 기관으로 이첩



## 참고

## 유통단계 조사표

| 유통단계 조사표                              |         |                |      |
|---------------------------------------|---------|----------------|------|
| <input type="checkbox"/> 제품정보         |         |                |      |
| 제품명<br>(식품등의 유형)                      |         | 유통기한<br>(제조일자) |      |
| 제조원                                   |         | 소재지(연락처)       |      |
| 유통전문판매원                               |         | 소재지(연락처)       |      |
| 보관기준(방법)                              |         | 포장형태           |      |
| <input type="checkbox"/> 판매업소 정보      |         |                |      |
| 업 소 명                                 |         | 업 종            |      |
| 소 재 지                                 | (연락처: ) |                |      |
| <input type="checkbox"/> 이물정보         |         |                |      |
| 이물 종류                                 |         | 이물 형태          |      |
| 증거품(사진 등)                             |         |                |      |
| <input type="checkbox"/> 유통·보관환경      |         |                |      |
| 포장상태                                  |         |                |      |
| 보관환경                                  |         |                |      |
| 진열·판매환경                               |         |                |      |
| <input type="checkbox"/> 과거 유사 클레임 조사 |         |                |      |
| 클레임유형                                 |         |                |      |
| 개선내용                                  |         |                |      |
| <input type="checkbox"/> 조사결과         |         |                |      |
| 유통단계 조사결과                             |         |                |      |
| 신고일시                                  |         | 조사일시           |      |
| 조 사 자                                 | 소속:     | 성명:            | 연락처: |

### 3. 소비단계 조사

- 소비자가 제품을 보관 또는 조리·섭취하는 과정에서 부주의로 이물이 혼입되었는지 여부 등을 확인하는 과정

#### 1) 조사절차

##### ○ 제품 및 업체정보 조사

- 제품명, 식품유형, 유통기한(제조일자), 제조업소명 및 소재지, 보관기준 등 표시사항 확인

##### ○ 이물 등 정보 조사

- 이물 및 증거제품 훼손에 대비하여 우선 증거사진 촬영
- 제품구입장소, 구입일, 개봉일, 이물발견일 등 파악
- 제품 보관환경, 개봉 방법, 섭취 방법, 이물 발견 시 제품내 이물 혼입 위치 등 이물발견 경위 상세히 조사
- 제품 보관장소 및 주변환경의 유사 이물 발생 가능성 등 조사
- 특히, 곰팡이·살아있는 벌레의 경우 제품 포장 상태의 결함 여부를 확인하고 이물의 상태를 정확히 파악하는 것이 중요
- 포장지 파손여부, 유충의 침입흔적, 용기파손 여부 등을 확인하고, 이물이 제품에 박혀(묻혀)있거나 혼재되었는지를 반드시 확인

※ 포장지 파손 또는 유충 침입흔적 확인방법: 어두운 곳에서 빛을 투과하거나 물을 사용하여 확인 가능

#### 2) 조사결과 판정

- 소비자 부주의로 이물이 혼입된 경우: 오인신고
- 이물의 분실·훼손 또는 증거제품(제품정보가 표시된 포장지 등) 분실로 조사가 불가능한 경우: 조사불가
- 유통·제조단계 조사가 추가로 필요한 경우 조사결과를 판정하지 않고 유통·제조단계 조사 기관에 수거한 이물 등 증거품 송부 및 문서이첩

## 3) 조사결과 전산(식품행정통합시스템) 입력 및 회신

## ○ 추가조사(소비과정)에 조사결과 입력

※ 제조단계 등 조사 없이 소비단계 조사만으로 조사종결 시에는 조사표에 조사결과 입력 및 조사결과(판정) 선택(오인신고 등)

## ○ 진행상태관리 입력: 조사결과 중요내용 및 조치사항 등을 입력

- (조사종결 시) 진행사항에서 '조사종결'을 선택하고 내용(공개)에 조사결과 등 입력

- (유통·제조단계 조사 필요 시) 진행사항에서 '답변/조사진행'을 선택하고 내용(공개)에 '유통단계 조사는 ○○시 ○○구청 ○○과에서 진행될 예정입니다.' 등의 사유를 입력 후 해당 기관으로 이첩

**잠깐****민원처리기간 준수!!!**

영업자 이물보고는 7일 이내, 소비자 이물신고는 15일 이내 처리 및 조사결과 입력  
(기한 내 처리율은 식품안전관리우수기관 평가 항목임을 유의)

\* 소비자신고의 경우 조사 담당자는 신고 후 1주일 전·후 중간 진행상태 통보 필요  
(○○기관에 신고했는데 묵묵부답이라는 민원 다수 발생)

**참고** **소비단계 조사표**

| 소비단계 조사표                             |     |                |      |
|--------------------------------------|-----|----------------|------|
| <input type="checkbox"/> 소비자 인적사항    |     |                |      |
| 성 명                                  |     | 연 락 처          |      |
| 소 재 지                                |     |                |      |
| <input type="checkbox"/> 제품정보        |     |                |      |
| 제품명<br>(식품등의 유형)                     |     | 유통기한<br>(제조일자) |      |
| 제조원                                  |     | 소재지(연락처)       |      |
| 유통전문판매원                              |     | 소재지(연락처)       |      |
| 보관기준(방법)                             |     | 포장형태           |      |
| <input type="checkbox"/> 이물 발견 관련 사항 |     |                |      |
| 제품 구입장소                              |     | 제품구입일          |      |
| 제품개봉일                                |     | 이물발견일          |      |
| 이물 종류                                |     | 이물 형태          |      |
| 증거품(사진 등)                            |     |                |      |
| 이물발견경위                               |     |                |      |
| 제품 보관 및<br>섭취환경                      |     |                |      |
| <input type="checkbox"/> 조사결과        |     |                |      |
| 소비단계 조사결과                            |     |                |      |
| 신고일시                                 |     | 조사일시           |      |
| 조 사 자                                | 소속: | 성명:            | 연락처: |

## 4. 수입식품



### 잠깐

#### 수입식품에서 이물이 혼입된 경우에는 서류조사 실시

수입식품에 대한 제조공정 조사는 조사기관에서 직접 현장조사를 실시하기 어렵기 때문에 수입업자를 통해 해외 제조업소의 제조공정, 이물 선별방법 등에 대한 증빙자료를 제출토록 요청하고 이를 토대로 제조단계 혼입여부를 판단

\* 영업자가 제출한 자료가 미흡하다고 판단될 경우에는 추가 자료 요청 가능

### 【수입식품】 제조단계 조사 생략 가능

#### 1) 이물이 국내에서만 생산되는 물건, 물체 등인 경우 제조단계 조사 생략 가능

- 소비자에게 제조공정, 원재료 등을 설명하고 제조과정에서 혼입되기 희박함을 설명하여 이해가 되는 경우 종결처리 가능
- 다만, 이물이 국내 생산품이라도 제조공정상 혼입 개연성이 있거나, 민원인이 제조단계 조사를 원하는 경우 제조단계 조사 실시
  - \* 사례) 우리나라 동전(10원), 국내에서만 제조·생산·유통되는 물건·물체·물질 등인 경우

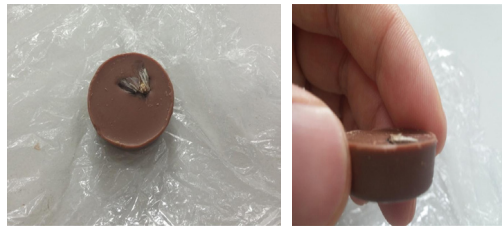
#### 2) 개봉 전 완제품에 이물이 혼입되어 있거나, 현품에 이물이 박혀있는 경우 제조단계(해외 제조사) 조사 없이 제조과정 ‘이물혼입’으로 판정

- ① 이물이 개봉 전 완제품에 들어 있거나, ② 현품에 이물이 박혀 있는 경우  
 ⇒ '제조과정 이물 혼입'으로 판단(확인서 징구) ⇒ 행정처분

<미개봉 제품>



<이물이 박혀 있는 경우>



\* 다만, 원재료의 일부가 묻쳐서 혼입된 것으로 추정되는 경우 등은 제조단계 조사 실시

## 5 조사결과 판정 및 회신

- 조사기관은 추가조사 결과 및 이물 분석결과 등을 종합적으로 고려하여 혼입원인을 최종 판정하고 그 결과를 신고한 소비자와 보고한 영업자에게 회신
  - 영업자보고와 소비자신고가 중복으로 접수된 경우에는 영업자 보고 건은 ‘중복’ 처리하여 종결하고, 소비자 신고 건에 조사결과 입력
    - \* 영업자 보고 건의 진행상태관리 내용(공개)에 종결 사유를 입력하고 종결 처리  
(예시) 소비자신고(A12021-0000123456)와 중복된 영업자보고 건으로 소비자신고 건을 조사 진행하고자 함
  - 소비자가 결과 통보를 원하지 않는 경우에는 회신 생략 가능
  - 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」에 따라 보고대상 이물에 한하여 조사기관의 조사결과가 영업자 자체 조사 내용과 상이하거나 소비자가 조사 결과에 이의가 있는 경우에는 영업자 또는 소비자가 이물 조사 결과에 대하여 평가 요청 가능



잠깐

### 이물조사 결과 평가 신청

- 조사결과를 회신받은 날부터 30일 이내에 식약처장에게 신청 가능
- 보고대상 이물이 아닌 경우에는 원칙적으로 평가 신청 대상이 아님

### 〈 판정기준 〉

|          |   |
|----------|---|
| 제조단계 혼입  | • 원재료나 제조·포장과정에서 이물이 혼입된 것으로 확정되는 경우  |
| 제조단계 미혼입 | • 제조·포장과정에서 이물이 혼입되지 않은 것으로 확정되는 경우   |
| 유통단계 혼입  | • 유통 중 진열·보관·보존 과정에서 이물이 혼입된 것으로 확정되는 경우                                    |
| 오인신고     | • 소비자가 원재료 등을 이물로 오인·혼동하여 신고한 경우<br>• 소비자가 보관·조리·섭취과정 중 이물이 혼입된 사실을 인정하는 경우 |
| 조사불가     | • 이물 분실·훼손, 영업소 폐쇄, 소비자 비협조 등   |
| 판정불가     | • 제조·유통·소비단계를 조사하였으나 증거 불충분 등으로 이물 혼입 원인을 객관적으로 확정할 수 없는 경우                 |

### 《 판정결과 사례 》

| 사 례  | 판정결과       |
|--|------------|
| • 김치의 원재료로 사용된 배추의 세척이 미흡하여 배추벌레가 제품에 혼입된 경우                     | ⇒ 제조단계 혼입  |
| • 샐러드의 원재료로 사용된 양상추의 세척이 미흡하여 민달팽이가 제품에 혼입된 경우                   | ⇒ 제조단계 혼입  |
| • 제품의 제조과정 중 시설의 일부인 볼트가 떨어져 나와 제품에 혼입된 경우                       | ⇒ 제조단계 혼입  |
| • 라면에서 금속이 신고되었으나 금속검출기 작동상태 확인 및 재현테스트 결과 문제가 없는 것이 확인된 경우      | ⇒ 제조단계 미혼입 |
| • 판매업소의 보관·진열과정에 화랑곡나방 유충이 제품에 혼입된 경우                            | ⇒ 유통단계 혼입  |
| • 소비자가 음식 조리 중 조리기구의 일부가 떨어져 나와 제품에 혼입된 것을 인정하는 경우               | ⇒ 오인신고     |
| • 소비자의 치아가 파손되어 제품에 혼입된 경우                                       | ⇒ 오인신고     |
| • 소비자가 곰팡이로 신고한 이물이 제품에 사용된 빵가루로 확인된 경우                          | ⇒ 오인신고     |
| • 소비자가 벌레로 신고한 이물이 제품에 사용된 원재료 또는 탄화물로 확인된 경우                    | ⇒ 오인신고     |
| • 소비자가 포장지를 분실하여 제조업소를 알 수 없어 현장조사가 불가능한 경우                      | ⇒ 조사불가     |
| • 이물이 발견된 제품을 만든 제조업소가 폐쇄되어 제조단계 조사가 불가능한 경우                     | ⇒ 조사불가     |
| • 소비자가 처리기한이 지나서도 연락이 되지 않는 경우<br>(단, 통화시도 기록과 같은 증빙자료는 남겨두어야 함) | ⇒ 조사불가     |
| • 이물 혼입 원인조사를 하였음에도 원인을 확정할 수 없는 경우                              | ⇒ 판정불가     |
| • 어느 유통단계인지 불확실한 경우(유통 중 파손으로 인한 이물 혼입)                          | ⇒ 판정불가     |

※ 제조단계를 조사하고 이물의 제조단계 혼입 개연성이 없다고 판단될 경우에는 제조단계 미혼입, 제조·유통·소비 단계 조사를 하고도 이물 혼입 개연성이 확인되지 않을 경우는 판정불가로 판단



## 참고

## 확인서 징구 방법

제조 또는 유통단계에서 이물 혼입이 확인된 경우에는 다음 절차에 따라 확인서 징구

## ○ 기본 개념

- 일률적 정의는 없으나 실무적으로 확인서는 '특정의 사실 또는 법률관계의 존재 여부를 인정하는 내용을 담은 문서'란 의미로 통용
  - ※ 확인서는 행정기관의 처분, 고발 및 소송·심판 수행 등과 관련하여 중요한 조치 근거로 사용되므로 조사자는 확인서 작성에 주의

## ○ 확인서 작성 주체

- 조사자가 자필 또는 컴퓨터 등을 사용하여 문서를 작성한 후 조사대상자의 기명·날인 또는 서명을 받아야 함
- 확인서 말미에 '이 확인서는 조사자가 작성하고 OOO가 읽고 사실과 다름이 없기에 서명한다.'라는 취지의 문구를 삽입

## ○ 작성 방법

- 확인서는 6하 원칙에 따라 작성하여 누가 읽어도 사실관계와 경위 등을 바로 이해할 수 있도록 작성
  - 약어, 은어, 전문용어 등을 사용할 경우에는 괄호에 정확한 뜻을 풀어서 함께 작성
  - 현장에서는 확인서 작성에 많은 시간이 소요되므로 확인서 예시를 미리 작성하여 출력해가거나 USB에 저장하여 활용
- 확인서의 기명·날인 등을 요구하기 전 조사대상자가 열람할 수 있게 하거나 읽어 주어야 하며, 수정 요청이 있거나 의견을 진술한 때에는 추가로 기재
- 사실 관계를 입증할 수 있는 자료를 첨부하여 하나의 확인서를 작성하여야 하며, 간인을 하여야 함
  - ※ 간인은 조사대상자의 도장을 사용(대표자 또는 법인 인감 사용은 지양)
- 확인서에 기명·날인 또는 서명하려는 자가 권한이 있는 자, 소속 직원인지 반드시 확인하며, 영업신고서 상의 대표자, 대표자에게 권한을 위임받은 자, 법령 준수 의무를 지고 있는 품질관리 책임자(서류상으로 입증된 자에 한함) 등에게 확인을 요구
- 증빙 서류 등을 통해 사실 관계가 명백하게 밝혀졌음에도 불구하고 조사대상자가 확인서 기명·날인 등을 거부하는 경우 거부 사유 등을 확인서에 기재하고 종료
- 조사대상자가 최종 작성한 확인서 사본을 요구할 경우 사본이라고 표시된 복사본을 1부 교부

**확인서 작성 6하 원칙**

- 법률 관계의 전제가 되는 정당론을 먼저 기술. 다만, 위법 사실이 명백한 경우 정당론 생략 가능  
예) '○○법 몇 조 몇 항에 따라 누구든지 무엇을 할 수 없음에도'
- 누가(주체): 법령 위반 주체를 특정해야 하며, 공동 위반자가 있다면 각자의 역할과 책임 등을 함께 기술
- 언제: 법령 위반이 일어난 시작과 종료 시점을 특정해야 하며, 필요하다면 각 시점별 위반 행위를 구별하여 기술
- 어디서: 법령 위반 행위가 발생한 장소를 특정  
※ 장소에 따라 처분권자가 달라질 수도 있음에 유의
- 무엇을: 중요하고 처분이 중한 위반사실부터 적으며 금액과 수량 등은 최대한 자세하게 작성
- 왜(동기): 법령 위반의 사유를 특정  
※ 통상 '판매의 목적으로', '수익을 높이기 위하여' 등으로 기재
- 어떻게: 법령 위반에 이르게 된 과정과 방법을 특정  
※ 고발(행정형벌)까지 염두에 두고 있을 때는 고의, 과실 부분을 명확히 작성

《 확인서 수정·삭제 등 방법 》

| 구분 | 수정   | 삭제  | 추가   |
|----|--|---|--|
| 방법 | 해당 부분을 두 줄로 굵고 조사대상자가 뒷부분에 수정한 내용을 기재<br>좌측 여백에 정정한 글자수를 '정○자'로 기재 | 해당 부분을 두 줄로 굵고 좌측 여백에 삭제한 글자수를 '삭○자'로 표시      | 추가할 부분에 V표시를 한 후 조사대상자가 V표시 뒷부분에 추가할 내용을 기재<br>좌측 여백에 추가한 글자수를 '가○자'로 표시 |
| 날인 | 수정 부분 위에는 조사대상자가 날인 또는 무인을, '정○자' 위에는 조사자가 날인                      | 삭제 부분 위에는 조사대상자가 날인 또는 무인을, '삭○자' 위에는 조사자가 날인 | 추가 부분 위에는 조사대상자가 날인 또는 무인을, '가○자' 위에는 조사자가 날인                            |

※ 날인: 도장을 찍는 것 / 무인: 도장을 대신해서 엄지손가락 지문을 찍는 것

〈 예시 1 〉 정정 글자수가 같을 경우

〈 예시 2 〉 정정 글자수가 다를 경우

〈 예시 3 〉 삭제하는 경우

〈 예시 4 〉 추가하는 경우

\* 빨간색 부분은 조사자가 날인, 파란색 부분은 조사대상자가 날인 또는 무인

## 《 사례별 확인서 주요내용 예시 》

## 이물 혼입

- 식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항 위반
  - 식품위생법 제7조 제4항에 따라 이물이 혼입된 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조하여서는 아니 됨에도
  - 상기업소는 0000년 00월 00일 00(시장 또는 군수 또는 구청장)에게 식품제조·가공업 영업등록을 하고, 상기 소재지에서 00제품 등을 제조하여 유통·판매하면서
  - 0000년 00월 00일 상기 소재지에서 00제품을 제조하는 과정에서 원재료에 혼입된 00이물을 제조과정에서 제거하지 않아 원재료 유래 00이물이 혼입된 제품 000Kg(00Kg×00개)을 제조하여 00지역의 00업소 등 00개 업체에 판매한 사실이 있음을 확인합니다.

## 보고대상 이물 미보고

- 식품위생법 제46조(식품등의 이물 발견보고 등) 제1항 위반
  - 식품위생법 제46조 제1항에 따라 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 이물을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 함에도
  - 상기업소는 0000년 00월 00일 00(시장 또는 군수 또는 구청장 또는 지방식약청장)에게 (식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업 또는 유통전문판매업 또는 수입식품등 수입판매업) 영업등록(또는 신고)을 하고 상기 소재지에서 00제품 등을 (제조 또는 수입)하여 유통·판매하면서
  - 0000년 00월 00일 소비자(000)로부터 00제품에서 보고대상 이물인 000을 발견했다는 신고를 접수하고도 영업자 이물보고 기한인 0000년 00월 00일로부터 00이 경과한 0000년 00월 00일 현재까지 (식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장)에게 이물 발견 보고를 하지 않은 사실이 있음을 확인합니다.

## 보고대상 이물 지연 보고

### □ 식품위생법 제46조(식품등의 이물 발견보고 등) 제1항 위반

- 식품위생법 제46조 제1항에 따라 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 이물을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 함에도
- 상기업소는 0000년 00월 00일 00(시장 또는 군수 또는 구청장 또는 지방식약청장)에게 (식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업 또는 유통전문판매업 또는 수입식품등 수입판매업) 영업등록(또는 신고)을 하고 상기 소재지에서 00제품 등을(제조 또는 수입)하여 유통·판매하면서
- 0000년 00월 00일 소비자(000)로부터 00제품에서 보고대상 이물인 000을 발견했다는 신고를 접수하고도 영업자 이물보고 기한인 0000년 00월 00일로부터 00이 경과한 0000년 00월 00일에 (식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장)에게 이물 발견 보고를 한 사실이 있음을 확인합니다.

## 이물등 증거품 미보관

### □ 식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항) 및 같은 법 시행규칙 제57조(식품접객업영업자 등의 준수사항) 위반

- 식품위생법 제44조 및 같은 법 시행규칙 제57조에 따라(식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자)는 소비자가 제시한 이물 등의 증거품을 6개월간 보관하여야 함에도
- 상기업소는 0000년 00월 00일 00(시장 또는 군수 또는 구청장)에게 (식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업) 영업등록을 하고, 상기 소재지에서 00제품 등을 제조하여 유통·판매하면서
- 0000년 00월 00일 소비자(000)로부터 00제품의 이물 발견 신고를 접수하고, 0000년 00월 00일 소비자로부터 이물 등의 증거품을 수령하였으나, 00사유로 이물 등의 증거품을 분실하여 0000년 00월 00일 현재 보관하고 있지 않음을 확인합니다.

PART V

# 원인조사 사례



## 제조단계 혼입 사례

### 1. 볶은참깨에서 쥐 배설물 발견

#### □ 신고 내용

| 식품유형  | 이물종류                     | 신고내용                                |
|-------|--------------------------|-------------------------------------|
| 기타가공품 | 쥐 배설물<br>(약 8.74×2.65mm) | 온라인으로 구입한 볶은참깨에서<br>쥐똥으로 추정되는 이물 발견 |

#### □ 이물 사진



#### □ 제조과정

- 원료 입고 → 세척 → 건조 → 로스팅(가열) → 냉각 → 이물제어 → 금속제어(자석봉) → 포장 → 출고

#### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 세척 공정 시 참깨 원료가 침수되어 기포에 의해 세척되는 과정 중 상부 이물은 작업자에 의해 제어되지만 하부 이물은 제어가 어려움
- 이물 제어에 사용되는 여과망 크기(4×4mm)가 신고 이물보다 커서 신고 이물은 제어가 불가능할 것으로 판단
- 신고 이물을 현미경으로 확대 검경한 결과 신고 이물에 참깨가 박힌 채 로스팅(가열)된 것으로 확인됨

|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 2. 과자에서 플라스틱 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류              | 신고내용            |
|------|-------------------|-----------------|
| 과자   | 플라스틱<br>(약 1×1cm) | 제품 취식 중 플라스틱 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조과정

○ 입고 → 퍼핑(팽화) → 자석봉 및 육안검사 → 혼합 및 성형 → 건조 → 금속검출 → 포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 신고 이물은 제조업체 퍼핑(팽화)기 모터에 사용되는 검정색 벨트와 색상 및 형태가 일치하는 것으로 확인됨
- 주원료인 통밀을 고온·고압으로 퍼핑(팽화)하는 공정에서 구동 모터의 검정색 벨트가 끊어지면서 발생한 조각 일부가 제품에 혼입된 것으로 확인됨



퍼핑(팽화)기 모터벨트



구동벨트와 신고이물 비교

판 정

○ 제조단계 혼입

### 3. 두부에서 금속 발견

#### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류           | 신고내용                            |
|------|----------------|---------------------------------|
| 두부   | 금속<br>(약 34mm) | 제품을 개봉하여 조리한 후 섭취 중에 타원형 금속을 발견 |

#### □ 이물 사진



이물발견 당시 사진



이물 크기

#### □ 제조과정

- 원료입고 및 보관 → 세척 → 침지 → 마쇄 → 1차 여과 → 2차 여과 → 응고 → 압착 및 성형 → 절단 → 내포장 → 금속검출 → 살균 → 냉각 → 외포장 → 보관 및 출고

#### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 압착된 포두부를 제면하는 공정에서 제면기 금속조각의 일부가 탈락되어 혼입됨
- 신고된 이물과 제면기 날의 금속조각은 재질, 자성과 두께, 오염 정도 등이 일치함
- 내포장 후 금속검출 공정이 있음에도 제품 특성상 일정한 물이 용기에 담겨서 제품과 같이 포장되므로 물성으로 인해 신고된 이물은 금속검출기에서 제어하지 못함



|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|



## 4. 김치에서 플라스틱 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류             | 신고내용              |
|------|------------------|-------------------|
| 배추김치 | 플라스틱<br>(약 64mm) | 배추김치 섭취 중 플라스틱 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

○ 원료입고 → 세척 → 절단 → 양념 혼합 → 금속 검출 → 포장 → 출고

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 신고이물은 절임배추 보관용 플라스틱 박스와 색상, 재질, 두께가 유사한 것으로 확인되었으며, 제조업체 내 보관중인 파손된 플라스틱 박스 발견
- 신고 이물과 플라스틱 박스 비교 결과 파손부위가 일치함을 확인
- 배추와 양념을 혼합한 제품은 전량 금속검출기를 통해 금속 이물 혼입여부를 확인하고 있었으나 신고 이물은 금속검출기에서 제어되지 못함을 확인



업체 내 보관중인 파손된 플라스틱 박스



신고 이물과 파손된 플라스틱 박스 비교

판 정

○ 제조단계 혼입

## 5. 과자에서 금속 나사 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류              | 신고내용             |
|------|-------------------|------------------|
| 과자   | 금속 나사<br>(약 18mm) | 제품 취식 중 금속 나사 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조과정

○ 원료 → 가열 → 혼합 → 성형 → 건조 → 냉각 → 포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 당제품 제조 당시 건조 작업장 내 전기공사 실시 사실 확인
- 건조 작업장 내 벽면에 박혀있는 나사와 신고 이물의 크기, 재질, 성상이 유사하며, 벽면에 나사가 탈락된 부위 확인
- 건조 작업장 전기공사 시 사용된 나사가 건조 중인 제품에 혼입된 것으로 확인



건조 작업장



건조 작업장 벽면 나사와 발견 이물 비교

판 정

○ 제조단계 혼입

## 6. 김치에서 주방용 칼 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류               | 신고내용  |
|------|--------------------|---|
| 김치류  | 가정용 식칼<br>(약 35cm) | 군부대에서 납품받은 김치를 개봉 후<br>조리를 위하여 일부 덜어내던 중 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

○ 원료입고 → 정선 → 절임 → 세척 → 양념제조, 숙냉기 → 금속검출 → 포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 숙냉기 작업이 완성된 배추김치는 금속검출기 통과 후 미리 준비해놓은 비닐에 20kg씩 수작업으로 직접 담아 케이블 타이를 이용하여 포장
- 수작업 포장 이후 별도로 금속이물을 검사하는 공정 없음
- 발견 이물은 제조 공정에서 사용되는 작업도구(식칼)와 동일한 것임을 확인
- 칼이 제품에 혼입된 채로 포장되었을 시 비닐이 찢겨질 가능성을 확인하기 위해 재현실험한 결과, 비닐이 찢어지지 않음을 확인

판 정

○ 제조단계 혼입

## 7. 순대에서 나사못 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형   | 이물종류            | 신고내용                              |
|--------|-----------------|-----------------------------------|
| 즉석조리식품 | 금속 나사못 (약 26mm) | 순대를 전자레인지에 데워 취식하던 중 입 안에서 나사못 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

- 원료입고 → 개포 → 육안선별 → 정형 → 세척 및 탈수 → 계량 및 배합 → 충전 → 증숙 → 냉각 → 내포장 → 금속검출 → 외포장 → 보관 및 출고

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 원료 입고에서 내포장까지 제조공정(밀폐공정이 아닌 개방된 상태에서 작업) 중 발견 이물을 제어할 수 있는 설비·장치가 없음
- HACCP 인증을 준비 중인 업체로 제조공정상 이물을 제어할 수 있는 장비(금속검출기)는 갖추고 있었으나, 가동하고 있지 않음을 확인
- 작업장 내 벽에 부착되어 있는 나사못들을 풀어 발견이물과 비교한 결과 동일한 성상(재질, 길이, 두께, 모양 등)임을 확인



|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 8. 양배추환에서 플라스틱 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형  | 이물종류            | 신고내용                            |
|-------|-----------------|---------------------------------|
| 기타가공품 | 플라스틱<br>(약 5mm) | 제품을 개봉한 즉시 양배추환에 박혀있는 플라스틱 끈 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

- 원료 입고 → 파쇄 → 여과(거름망) → 반죽 → 성형(환 제조) → 건조 → 계량 → 내포장 → 외포장 → 출하

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 원재료는 파쇄기를 통해 파쇄(분말화) 후 거름망을 통과시켜 이물 선별
- 물과 분말을 반죽한 반제품을 환 제조기를 통해 성형 후, 건조(50℃, 12~24시간)
- 반죽기에서 만든 반죽을 환 제조기에 옮기는 도구로 사용되는 플라스틱 바가지가 발견된 이물의 성상과 동일함을 확인



판 정

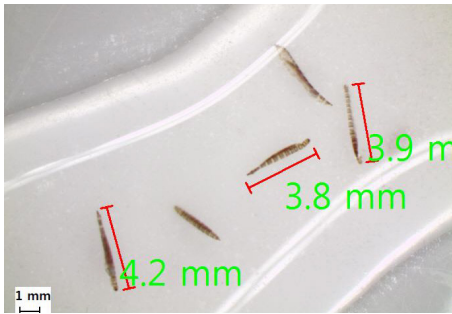
○ 제조단계 혼입

## 9. 음료에서 나방파리 유충 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류                     | 신고내용                  |
|------|--------------------------|-----------------------|
| 음료류  | 나방파리 유충<br>(약 3.8~4.2mm) | 고객이 마트에서 구입 후 이물질 발견함 |

### □ 이물 사진



시료 실체현미경 사진(6.7X)



시료 실체현미경 사진(45X)

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 소비자는 마트에서 구매 후 발견하였다고 진술
- 개봉 전 제품에서 발견되었으며, 개봉 시 상단에 부유하고 있음을 확인
  - 제품 제조일자: '16.08.19.
  - 이물 발견일: '16.08.21.



|       |   |
|-------|---|
| 조사 내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 해당 이물은 나방파리 유충으로 동정</li> <li>○ 미개봉 제품에서 개봉 시 발견되었기 때문에 제조단계에서 혼입된 것으로 판단됨</li> </ul> |
|-------|---|



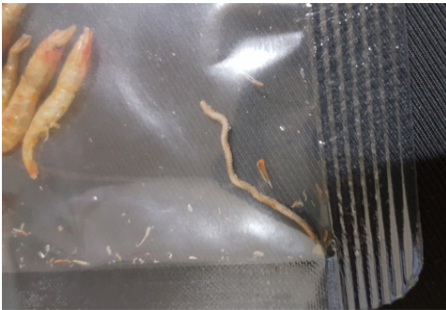
|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 10. 즉석조리식품에서 기생충 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형   | 이물종류    | 신고내용                               |
|--------|---------|------------------------------------|
| 즉석조리식품 | 유충(기생충) | 제품 포장 팩 내용물 중 새우 건조식품 밀봉팩에서 기생충 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조과정

○ 원료입고 → 수작업 선별 → 소분 포장 → 완제품에 포함시켜 포장 → 출고

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

○ 해당 제품은 새우 건조식품(즉석조리식품)으로 소비자가 구입한 제품 밀봉 내에서 죽은 기생충이 발견

판 정

○ 제조단계 혼입

## 11. 오이피클에서 검 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류      | 신고내용   |
|------|-----------|--|
| 절임류  | 동그란 모양의 검 | 소비자가 피자과 함께 배달된 오이피클을 취식하던 중 용기 바닥에 깔려 있는 동그란 모양의 검 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조과정

○ 선별 및 충전 → 살균 및 냉각 → 금속검출기 → 외포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

○ 선별·충진과정 모두 수작업으로 하기 때문에 고의적으로 검을 넣을 가능성은 충분하나, CCTV 미설치로 제조 당시의 상황은 확인 불가

○ 소비자 또는 영업자가 이물을 고의로 넣었다고 가정 후 재현실험 실시 결과 제조단계에서 혼입 가능성이 매우 높음을 확인

\* 제품 구매 및 이물 발견일: '16.4.5.(배달 후 15분 뒤 소비자가 신고한 사실 확인)

\* 제품 제조일자: '16.3.25.



① 시중 판매되는 동일 제품 바닥에 씹던 껌을 넣은 후 15분 후 확인

| 구분 | 소비자 신고 당시   | 15분 후  |
|----|---|--|
| 색  | 녹색 / 흰색   | 흰색   |
| 물성 | 딱딱한 느낌  | 물컹거리는 느낌   |
| 사진 |  |  |

② 용기 바닥에 씹던 껌을 넣고, 실제 제조공정과 동일하게 제조 10일 후 변화 확인



| 구분 | 소비자 신고 당시   | 제조 직후   | 제조 10일 후   |
|----|---|---|--|
| 색  | 녹색 / 흰색   | 연한 녹색   | 녹색 / 흰색  |
| 물성 | 딱딱한 느낌  | 물컹거리는 느낌  | 딱딱한 느낌   |
| 사진 |  |  |  |

판 정 ○ 제조단계 혼입

## 12. 기타가공품에서 곰팡이 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형  | 이물종류 | 신고내용   |
|-------|------|--|
| 기타가공품 | 곰팡이  | 구매당일 저녁 취식을 위해 냉장보관하고 있는 미개봉제품 뚜껑(CAP)을 개봉하여 확인 중 내용물(휘핑크림)이 나오는 노즐부분에 이물 발견 |

### □ 이물 사진



신고이물 전체사진



신고부위 확대사진

### □ 제조과정

○ 유화 → 살균 → 균질화 → 멸균 → 충전 → 이산화질소 충전 → 저장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 영업자 1차 대응 → 소비자의 보관 과실 주장 → 소비자 1399 신고
- 제품의 구조적인 부분도 병행조사
- 제조단계 조사 시, 부자재 결함에 의한 2차 오염 가능성 확인  
- 유통기한: 2019-05-17 / 구입일: 2019-03-15 / 이물 발견일: 2019-03-15

|       |   |
|-------|---|
| 조사 내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 무균 작업장에서 내용물과 이산화질소가 순차적으로 충전되며, 이 과정 중 오염물이 제품 내에 혼입될 가능성은 희박</li> <li>○ 제품의 구조는 공켄, 밸브(노즐)로 구성되며 살균 후 조립</li> <li>○ 내용물(크림)을 노즐까지 끌어올리는 내부밸브(부자재)가 손상되어 소량의 크림이 새어 나와 노즐 상단 부분이 곰팡이에 오염된 제품이 유통·판매된 사실 확인</li> </ul> |
|-------|---|

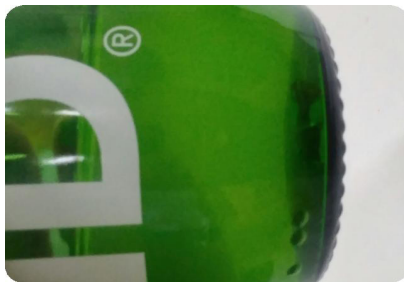
|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 13. 음료에서 유리조각 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류         | 신고내용                           |
|------|--------------|--------------------------------|
| 기타음료 | 초록색 유리파편 2조각 | 소비자가 구입 후 아이가 마시다가 병에 있는 이물 발견 |

### □ 이물 사진



신고이물 발견사진



신고이물 확인사진

### □ 제조공정

- 원료 → 배합 → 여과 → 가열 → 탄산첨가 → 주입 → 밀봉 → 육안검수 → 저온살균 → 라벨링 → 포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 보고대상 이물에 해당되어 영업자 보고 건으로 접수  
- 제조일자: 2017-10-18 / 이물 발견일: 2018-06-03

|       |   |
|-------|---|
| 조사 내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 공병은 세척 후 파열테스트 실시</li> <li>○ 파열테스트 후 바로 내용물 주입되며, 생산라인에 이물혼입방지커버 없음</li> <li>○ X-RAY검사기가 없어 육안검수만 실시. 동일색상 이물 선별 어려움<br/>→ 불량품 선별 미흡으로 제조단계 혼입 가능성 판단</li> <li>○ 신고이물(유리파편)의 색상·두께가 제품 용기(유리병)와 일치</li> <li>○ 생산일 당시 17시 02분에 병 압력테스트 결과 한 병 파열 확인</li> <li>○ 신고제품 생산 타임 LOT 17시 41분 확인</li> <li>○ 제조 단계에서 유리병 압력테스트 시 파손된 유리조각이 선별·제어되지 못하고 제품에 혼입된 채 포장되어 유통·판매된 것으로 확인</li> </ul> |
|-------|---|

|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 14. 과자에서 벌레 발견(수입 식품)

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류 | 신고내용                          |
|------|------|-------------------------------|
| 과자   | 곤충류  | 제품은 개봉되어 있으나, 내용물에 박혀있는 벌레 발견 |

### □ 이물 사진



이물사진



이물 확대경 관찰 결과

### □ 제조공정

○ 원료 → 세척 → 분쇄 → 증숙 → 성형 → 건조 → 숙성 → 건조 → 유탕 → 조미 → 건조 → 포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 확대경 관찰 결과, 이물은 초록색의 곤충으로 몸통·다리 등의 일부가 유실되어 형태가 온전하지 않으며, 날개와 다리부분은 내용물에 박혀있어 내용물로부터 분리되지 않는 상태임
- 제품은 개봉되었으나, 발견된 벌레가 내용물에 박혀있는 상태임



|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 제조단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 15. 아이스크림에서 비닐 발견(수입 식품)

### □ 신고 내용

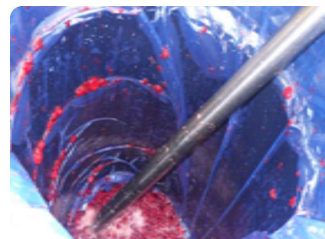
| 식품유형  | 이물종류 | 신고내용                  |
|-------|------|-----------------------|
| 아이스크림 | 비닐   | 아이스크림 취식 중, 파란색 비닐 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 수입회사에서 제출한 해외 제조업소의 제조공정 등에 대한 증빙자료 확인 결과, 냉동딸기 시럽의 살균 투입 공정 중 냉동딸기 포장재가 찢겨 유입됨을 확인



판 정

○ 제조단계 혼입

## 유통단계 혼입 사례

### 1. 초콜릿에서 애벌레 발견

□ 신고 내용

| 식품유형    | 이물종류            | 신고내용                        |
|---------|-----------------|-----------------------------|
| 초콜릿 가공품 | 화랑곡나방 유충(약 8mm) | 마트에서 구매한 초콜릿에서 살아 있는 애벌레 발견 |

□ 이물 사진



□ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 소비자는 집 인근 마트에서 제품을 구매하여 당일 제품 개봉하여 섭취하던 중 살아있는 벌레를 발견하였다고 진술
  - 제품 구매·개봉일 및 이물 발견일: '15.1.15.
  - 제품 제조일자: '14.9.18.
- 포장지의 벌레 침입 흔적 관찰 결과 작은 구멍(핀홀) 발견
- 해당 이물은 부화 후 약 20일 정도 경과된 화랑곡나방 유충으로 확인
  - 제품 구매·개봉일로부터 발육기간을 역으로 계산 시 최대 '14.12.15. 이후에 이물이 혼입된 것으로 추정
- 판매마트 진열환경 조사 결과 해당제품과 함께 진열된 타 제품의 내·외부에서도 유충, 번데기, 알집 등이 산재되어 있는 것을 확인
  - ※ 동 제품은 '14.11월부터 해당 마트에서 진열·판매

|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 유통단계 혼입 |
|-----|-----------|

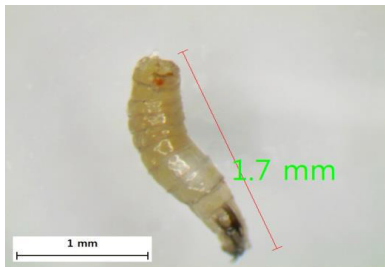
## 소비단계 혼입 사례

### 1. 장아찌에서 파리 유충 발견

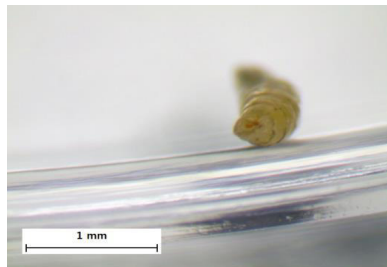
#### □ 신고 내용

| 식품유형       | 이물종류               | 신고내용                     |
|------------|--------------------|--------------------------|
| 절임류 또는 조림류 | 떠돌이쉬파리 유충(약 1.7mm) | 급식소에서 석식 제공 시 살아있는 유충 발견 |

#### □ 이물 사진



시료 실체현미경 사진(45X)



시료 실체현미경 사진(45X)

#### □ 이물 원인조사 주요내용

- 급식소에서 석식에 제공한 장아찌에서 살아 있는 유충을 발견
  - 제품 제조일자: '17.07.12.
  - 저온 보관일자: '17.07.13.~'17.07.27. (4℃ 보관)
  - 제품 출고일자: '17.07.27.
  - 이물 발견일: '17.07.28. 19:00경
  - 조사 일자: '17.07.29. 09:00경

#### 조사 내용

- 발견 당시 유충의 크기로 볼 때 1령기의 유충으로 추정
- 재현 실험을 통한 생존 여부 및 형태 변화 관찰
  - 클레임 제품에 발견된 이물과 같은 떠돌이쉬파리 1령기 유충 투입
  - 제품과 동일한 온도조건에 방치 후 생존여부 및 형태변화 관찰
  - 4℃에서 최장 3일까지 생존하는 것으로 확인됨
- 이물은 떠돌이쉬파리 유충으로 제품 내에서 최장 3일까지 생존하는 것으로 볼 때 제조 공정에서 혼입 가능성은 희박함
  - 유충의 크기로 볼 때 조사 시점으로부터 18시간 미만된 개체로 추정

#### 판 정

- 소비 단계(급식소) 혼입

## 2. 후추에서 벌레 성충 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류                 | 신고내용             |
|------|----------------------|------------------|
| 조미식품 | 권연벌레 성충(약 2.2~2.5mm) | 제품에서 살아 있는 벌레 발견 |

### □ 이물 사진



시료 실체현미경 사진(6.7X)



시료 실체현미경 사진(45X)

### □ 이물 원인조사 주요내용

- 제품에서는 살아 있는 성충만이 다수 발견되었으며, 유충 및 번데기는 확인되지 않음
- 제품 제조일자: '16.04.28. / 제품 구매일: '17.07.10. / 이물 발견일: '17.08.29.

#### 조사 내용

- 해당 이물은 권연벌레 성충으로 동정됨
- 권연벌레 성충은 살아 있는 상태이며, 유충 및 번데기가 확인되지 않는 것으로 볼 때 권연벌레는 성충 상태로 혼입된 것으로 파악됨
  - 권연벌레 성충의 수명은 최장 28일이나 조사 당시까지 이물 전체가 살아 있는 상태로 확인됨
  - 성충이 알을 낳아 유충으로 부화하기까지 약 10일 소요되나, 유충 및 번데기의 흔적이 발견되지 않은 것으로 볼 때 제품 내부에서 생활사를 마치지 않은 것으로 추정됨
- 제조 시점('16.04.28.)에 혼입되었다면 성충은 사체로 발견되거나, 내부에서 발생한 유충 및 번데기의 서식 흔적이 발견되어야 함
- 권연벌레의 생활사로 역추적할 때 최대 '17.08.01 이후에 혼입된 것으로 추정

#### 판 정

- 소비단계 혼입



## 제조단계 미혼입 사례

### 1. 유탕면에서 나사 발견

#### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류                       | 신고내용                    |
|------|----------------------------|-------------------------|
| 유탕면  | 금속 나사못<br>(약 11.11×2.38mm) | 제품 조리 후 취식 중 나사를 씹어서 발견 |

#### □ 이물 사진



#### □ 제조공정

〈면 제조공정 및 최종 포장공정〉

○ 원료 입고 → 계량 → 혼합 → 압연(7단) → 절출 → 증숙 → 성형 → 유탕 → 냉각 → 육안선별 → 포장(면, 분말스프, 후레이크) → 이물검색기 → 금속검출기 → 중량검사기 → 박스포장 → 출고

〈분말스프 제조공정〉

○ 원료 입고 → 여과 → 혼합 → 자석봉 → 포장 → 금속검출기 → 포장

## □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

### 〈분말스프 제조과정〉

- 분말스프는 자석봉(10,000gauss)에 의해 1차 금속이물이 제어되며, 포장 후 금속검출기(Fe 1.0mm, SUS 1.5mm)에 의해 2차 금속이물 제어



자석봉



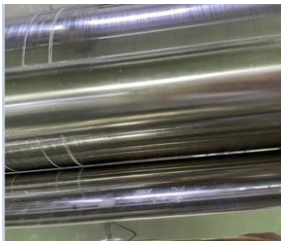
이물 제어 확인



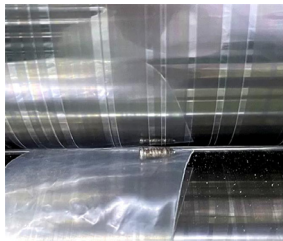
금속검출기 제어 확인

### 〈면 제조과정 및 최종 포장과정〉

- 면 성형 시 공정품이 통과하는 압연기 틈(1.35mm), 절출기 틈(1.8mm) 크기가 신고 이물보다 작아서 신고 이물은 압연기, 절출기를 통과하지 못함



압연기



이물 제어 확인



절출기(이물제어 확인)

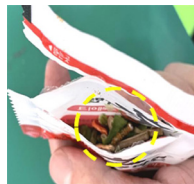
- 신고이물을 해당제품 내부(유탕면, 분말스프, 후레이크)에 투입하여 10회 이상 이물검색기 및 금속검출기를 통과시킨 결과, 이물검색기 및 금속검출기에서 모두 제어됨을 확인



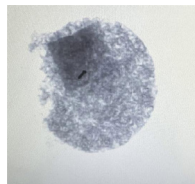
제품 내부



분말스프 내부



후레이크 내부



이물검출 확인

- HACCP Plan에 의해 제품 생산 당일('21.5.20.) 현장모니터링 일지 확인 시 특이사항이 없음
- 제조과정 중 이물이 혼입되었다 하더라도 최종 포장공정 이후 이물검색기 및 금속검출기에 의해 모두 제어될 것으로 판단됨

판 정

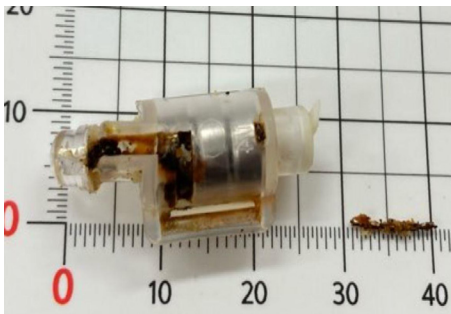
○ 제조단계 미혼입

## 2. 케이크에서 건전지 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류              | 신고내용            |
|------|-------------------|-----------------|
| 빵류   | 금속<br>(약 22×12mm) | 케이크 취식 중 건전지 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

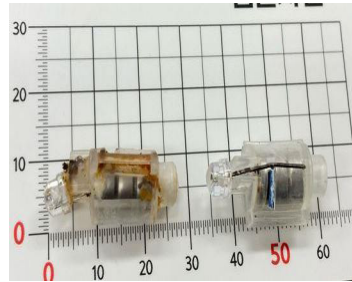
- 원료입고 → 선별 및 계량 → 배합 → 분할 → 소성 → 정형 → X-ray 검출기 통과 → 포장 → 금속검출기 통과 → 냉동보관 및 출하



### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 신고 이물은 약 22×12mm 크기의 반투명 플라스틱 케이스 및 내장된 건전지(규격: AG3) 3개로 케이스 한쪽 면에 LED전구가 확인되었으며 반대 면에 흰색 고무조각 일부가 부착된 것으로 조사되었음  
※ 해당 이물은 파티용 풍선으로 판매되고 있는 제품의 내장 LED전구 케이스와 동일한 형태로 확인됨
- 제품에 사용되는 모든 원재료는 제품상태 확인 후 입고되어 개봉 및 계량이 완료된 다음 육안 확인 후 제조에 투입되며 밀가루 및 분말원료는 약 3mm 크기의 여과망으로 선별 후 사용되고 있고 액란 및 유크림은 약 1~4mm 거름망을 거쳐 사용되고 있어 해당공정에서 신고이물이 혼입될 개연성은 낮은 것으로 조사됨
- 배합공정을 마친 시트 반죽은 지름 6mm 크기의 거름망을 거쳐 분할되어 사용되고 있어 해당 공정에서 신고 이물이 혼입될 가능성이 낮은 것으로 조사됨

- 해당제품은 혼입 가능한 이물 제어를 위하여 X-ray 검출기를 이용하여 포장 직전 이물 혼입여부를 확인하고 있으며, 밀봉 포장된 완제품을 금속검출기에 추가로 통과시켜 금속성 이물의 혼입을 제어하는 것으로 조사됨
- 신고 이물이 해당 제품에 들어간 것으로 가정하여 20회에 걸쳐 재현 실험을 한 결과, 금속성 이물이 혼입된 것으로 인식하고 제어되는 것으로 확인되었음
- 해당 작업장에서 모니터링 용도로 사용 중인 탐침온도계에서 신고이물과 유사한 수은건전지가 발견되어 확인한 결과, LR44 및 CR2025규격의 건전지로 신고이물과 상이하였으며 해당 작업장에서 신고이물과 유사한 포장제품(파티용 풍선)의 사용이 발견되지 않았고 해당 제조일의 관련일지(금속검출기) 기록에서 특이사항이 확인되지 않았음



신고이물과 파티용 풍선의 LED 전구 케이스와 비교



X-ray 검출기(좌)/금속검출기(우) 이물제어 테스트: 모두 검출

판 정

○ 제조단계 미혼입

### 3. 곡류가공품에서 금속 못 발견

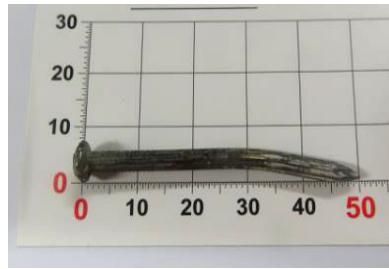
#### □ 신고 내용

| 식품유형  | 이물종류       | 신고내용                            |
|-------|------------|---------------------------------|
| 곡류가공품 | 금속(약 50mm) | 제품을 개봉하여 냄비에 끓인 후 섭취 중에 금속 못 발견 |

#### □ 이물 사진



이물발견 당시 사진



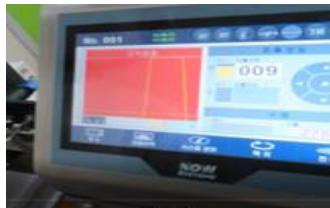
이물 크기

#### □ 제조공정

- 원료입고 → 보관 → 불림 및 세척 → 취반 → 1차 육안선별 → 성형 → 굽기 → 냉각 → 2차 육안선별 → 방냉 → 내포장 → 금속검출(1차, 2차) → 외포장 → 보관 및 출고

#### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 취반 후 밥알을 펼치면서 육안으로 이물질을 선별, 성형 후 이송 시 자석봉으로 금속성 이물질 선별
- 제품 포장 이후 1, 2차 금속검출기를 통해 금속성 이물을 선별하고 있으며, 해당이물을 제품에 넣어 재현 실험한 결과 모두 제어됨을 확인
- 해당 제품 제조일 당일 금속검출기 모니터링 일지 확인 결과 특이사항 없었음



1차 금속검출기 검출



2차 금속검출기 검출

판 정

- 제조단계 미혼입

## 4. 믹스커피에서 파리 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류           | 신고내용                      |
|------|----------------|---------------------------|
| 커피   | 파리<br>(약 10mm) | 제품을 물에 타서 음용하려다가 파리 이물 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

○ 원료 투입 → 계량 → 혼합 → 이물선별(여과망) → 고자력 검출기(자석판) → 금속검출기 → 스틱포장 → 케이스 포장 → X-ray 검출기 → 박스포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 해당 제품의 각 원료는 배합 이후 신고이물 크기 이하의 여과망(커피 5.31mm, 설탕 2.04mm)을 이용하여 선별
- 배합 이후의 모든 공정은 외부의 노출이 없는 스테인레스 배관을 통해 포장단계까지 이송
- 해당 작업장은 위생 전실 및 에어샤워 룸 등으로 외부와 차단되어 있으며, 제조현장 내 비래 및 보행해충이 확인되지 않았고, 제조일 전·후 해충 모니터링 기록을 확인한 결과 파리 포획실적은 없었음
- 신고이물과 유사한 파리를 임의로 커피스티크 속에 투입, 밀봉한 후 약 7일간 보존한 결과 파리가 완전히 건조되어 원형태를 유지하지 못함을 확인

판 정

○ 제조단계 미혼입

## 5. 라면에서 금속 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류           | 신고내용                                       |
|------|----------------|--|
| 유당면류 | 금속<br>(약 14mm) | 제품을 개봉하여 냄비에 끓인 후 취식 중<br>입 속에서 철사같은 이물 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

- 원료 입고·계량 → 배합수와 원료혼합 → 압연(면대형성) → 절출 → 증숙 → 면선 절단 → 유탕(튀김유 여과) → 냉각 → 면 검사 → 액상스프 자동투입 → 날개포장 → X-ray 이물검출기 → 박스포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 원재료의 대부분이 분말형태로 투입 전 고운 선별체(8~10mesh)와 자석을 이용하여 이물 선별
- 제품 완포장 이후 금속검출기 및 X-ray 검출기를 통해 이물을 선별하고 있으며, 해당이물을 제품에 넣어 재현실험한 결과 모두 제어됨을 확인
- 제조일 당시 X-ray검출기 작동여부 등 점검결과 이상없음을 확인



X-ray 검출기(이물 투입 전)



X-ray 검출기(이물 투입 후)

판 정

○ 제조단계 미혼입

## 6. 약주에서 파리 발견(주류)

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류               | 신고내용  |
|------|--------------------|---|
| 약주   | 파리 1마리<br>(약 10mm) | 개봉된 제품 내 파리 1마리가 바닥에 가라앉아 있는 것을 발견<br>*다리, 날개 등이 온전한 상태 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

#### 〈약주 제조공정〉

○ 원료입고 → 분쇄 → 3단담금 → 발효 → 압착 → 1차살균 → 제성(첨가물 투입) → 여과 → 2차살균 → 여과



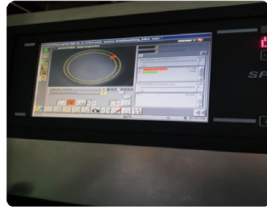
#### 〈포장 공정〉

○ 공병입고 → 공병검사기 → 공병세척 → 주입 → 육안선별 → 상표부착/제조일자 표시/포장 → 보관 및 출고



## □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 소비자는 개봉된 제품에 벌레(파리)가 가라앉아 있는 것을 발견하였다고 진술
- 해당 벌레가 카탈라아제(열처리 유무 확인) 양성반응이 일어나고 벌레(파리) 상태, 공정 전반을 확인한 결과 제조공정 혼입 가능성이 낮은 것으로 판단

|       |   |
|-------|---|
| 조사 내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 해당 업체의 세척기계 관리상황 확인을 위하여 현장에서 신고이물과 유사한 이물을 투입하여 세척·공병검사기에 통과시켜 테스트한 결과, 정상적으로 선별·분리되는 것을 확인하였음</li> </ul>   |
|       | <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>유사이물 투입</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>EBI 검사기 투입</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>이물제어 확인</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 해당 제품은 재사용 병이 아닌 새병을 사용하고 있으며, 신고된 이물에 대해 Catalase test 결과, 양성반응(기포생성)을 나타냄       <ul style="list-style-type: none"> <li>- 약 68℃ 온도에서 살균공정을 거치고 있어 제품 주입시 이물이 혼입되었다면 Catalase 양성반응을 나타내지 않을 것으로 판단됨</li> </ul> </li> </ul> |

판 정 ○ 제조단계 미혼입

## 7. 탁주에서 벌레(애벌레) 발견(주류)

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류            | 신고내용                       |
|------|-----------------|----------------------------|
| 탁주   | 애벌레<br>(약 11mm) | 막걸리를 구매하여 마시기 위해 따르던 중에 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

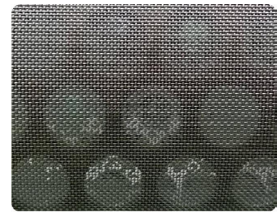
- 원료 입고 → 증자 → 입국 제조 → 밑술 담금(1단, 2단) 및 숙성 → 제성(여과) → 병입(충진) → 포장 → 출고

## □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 막걸리를 구매하여 마시기 위해 따르던 중에 발견
  - 제품 제조일 : 2015.9.2.
  - 이물 발견일 : 2015.9.15.
- 발견 이물은 화랑곡나방 유충(애벌레)으로 확인됨

○ 숙성공정 이후 모든 공정은 밀폐된 배관 및 저장탱크를 통하여 제조가 이루어지고 있으며, 공정별 여과망[제성기 여과망 100mesh(0.14mm), 최종여과망 40mesh(0.381mm)]을 통하여 이물을 제어하고 있음

- 여과망과 소비자 발견 이물의 크기(11mm×1mm)를 비교한 결과, 여과 과정 중에 충분히 제어될 것으로 판단됨



최종 여과망(0.381mm)

## 조사 내용

- 최종 여과된 탁주는 밀폐된 배관을 통해 자동충진기로 이송되어, 내용물을 충전 및 캡핑하고 있음
- 신고제품은 냉장 유통되고 있기에 발견된 이물(화랑곡나방 애벌레)이 냉장 조건에서 생존할 수 있는지 여부를 확인하고자,
  - 발견 이물(화랑곡나방 애벌레)을 제품에 임의로 투입(2015.10.14. 18:49)하여 냉장(약 5~10℃) 보관 후 상태변화를 확인한 결과, 보관 약 18시간 경과 후(2015.10.15. 10:38)에는 생존(활력이 현저히 떨어짐) 하였으나, 48시간 경과 후(2015.10.16. 14:30)에는 생존하지 못하였음
  - 상기 실험결과, 발견된 이물(화랑곡나방 애벌레)이 제품 내에 혼입되었다라도 제품 생산일(2015.9.2.)로부터 이물 발견일(2015.9.15.)까지 14일간 탁주에 살아있는 상태로 발견될 수는 없을 것으로 판단됨

## 판 정

- 제조단계 미혼입

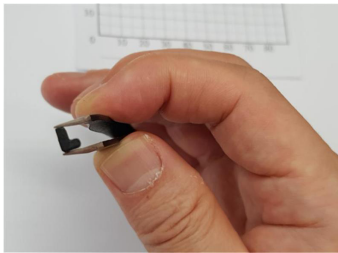
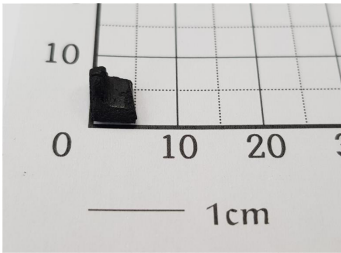
## 오인 신고 사례

### 1. 커피믹스에서 플라스틱 발견

#### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류              | 신고내용                        |
|------|-------------------|-----------------------------|
| 커피   | 플라스틱<br>(약 6×5mm) | 커피믹스를 물에 타서 취식 중 플라스틱 이물 발견 |

#### □ 이물 사진



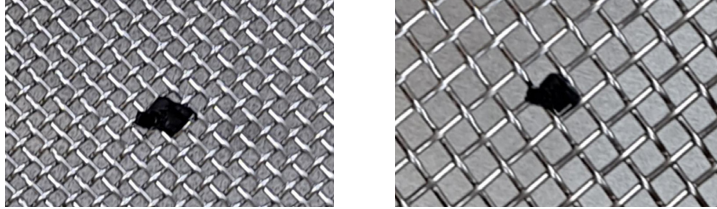
#### □ 제조공정

- 원료 입고·보관 → 원료탱크 투입(1차 여과) → 원료별 호퍼로 이송(2차 여과) → 계량 → 충전 및 내포장 → 박스 포장 → X-Ray 이물 검출 → 출고

## □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

## 〈제조단계 조사〉

- 입고된 원료(설탕, 크림머, 커피)는 여과망(2mm, 4mm)을 통해 원료탱크에 투입



여과망(2mm, 4mm)과 신고 이물 크기 비교

- 탱크 내 원료는 자석봉, 진동채(4mm)를 통해 원료별로 호퍼로 이송
- 충전기 내에서 스틱모양으로 성형된 내포장지에 원료별로 충전 후 밀봉
- 일매포장 제품은 박스 포장 후 X-Ray 이물선별기를 통해 이물 선별
- 작업장 내 유사이물은 확인되지 않음

⇒ 신고 이물은 제조과정 중 선별이 가능할 것으로 판단됨

## 〈소비단계 조사〉

- 소비자가 제품 섭취 시 사용한 커피포트 뚜껑 부분에서 파손 흔적 확인
- 신고 이물과 커피포트 파손부위 플라스틱의 색상, 재질 등이 유사함을 확인
- 소비자 동의를 얻어 수거한 커피포트 파손부위와 신고 이물 동일성 여부 확인 결과, 두 물질은 동일한 재질로 확인됨

⇒ 신고 이물은 소비과정 중 파손된 커피포트 부품이 제품에 혼입된 것으로 확인



정상제품 뚜껑 부분



소비자 사용 커피포트 뚜껑(파손 부위)

판 정

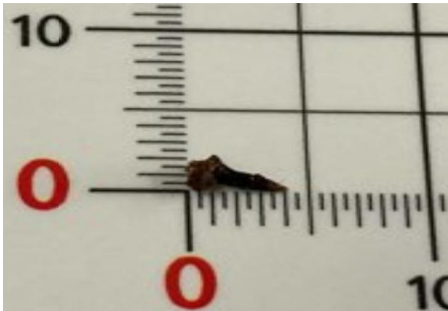
- 오인신고

## 2. 롤케이크에서 나사못 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류 | 신고내용                 |
|------|------|----------------------|
| 빵류   | 나사못  | 제품 취식 중 나사못 추정 이물 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

- (시트 생산공정) 계량 → 배합 → 분할 → 소성 → 냉각
- (완제품 생산공정) 시트 유산지 탈피 → 시트 투입 → 크림샌드 → 롤케익 말기 → 슬라이스 → 금속검출 → 자동포장 → 출하

## □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 신고이물은 약 4×2×1.97mm 크기의 나사모양 검정색 이물로 자성이 없으며 가열 시 나무가 탄화하는 냄새 및 형태가 관찰되어 금속과 상이한 것으로 확인됨
- 해당 작업장은 외부와 차단되어 이물이 공정 내부로 유입되기 어려우며, 모든 작업자는 개인 소지품을 별도 보관 후 위생복, 위생모, 위생화, 마스크 등을 착용하고 소독 실시 뒤 작업장에 입실하고 있어 작업자의 소지품 등을 통해 이물이 제품에 비의도적으로 혼입되기 어려운 것으로 조사됨
- 해당 제품에 샌딩(도포)되는 크림에 건포도 사용이 확인되었으며, 신고 이물을 확대 검경한 결과 과실 꼭지, 가지 부분이 확인됨
- 신고 이물은 원재료인 건포도에서 유래된 것으로 원재료 처리과정 등 정상적인 식품의 제조가공 중 완전히 제거되지 않고 잔존한 경우로 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 것으로 판단되어 관련규정에 따라 이물에 해당되지 않는 것으로 판단됨

\* 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 3. 2) 이물(1)에서 “정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 위해가능성이 낮은 경우”는 제외



신고이물 확대사진



해당제품에 사용중인 건포도



건포도 제조업소에서 확인된 건포도 가지 및 꼭지 이물 견본



판 정

○ 오인신고

### 3. 절임무에서 실 발견

#### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류 | 신고내용                            |
|------|------|---------------------------------|
| 절임식품 | 실    | 치킨과 같이 배달된 절임무에서 실로 추정되는 이물질 발견 |

#### □ 이물 사진



이물발견 사진



제품 인수 당시 무 사진



이물 확대 사진

#### □ 제조공정

- 원료 입고 및 보관 → 선별 → 세척 → 탈피 → 정선 → 2차 세척 → 절단 → 충전(무, 조미액) → 내포장 → 금속검출 → 외포장 → 출고

#### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 소비자가 이물 발견 직후 촬영한 사진은 절임무 속에 실과 유사한 물질이 박혀 있는 것으로 보임. 현물 인수 후 조사기관에서 관찰한 결과 실과 유사한 물질은 갈색으로 변해 있었고 절임무도 수분이 날아가 쪼글쪼글한 형태로 변함
- 신고 이물은 무 자체에 잔존하는 무 심줄이 갈변한 것으로 확인됨



|     |        |
|-----|--------|
| 판 정 | ○ 오인신고 |
|-----|--------|



## 4. 초콜릿가공품에서 플라스틱 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형   | 이물종류 | 신고내용                   |
|--------|------|------------------------|
| 초콜릿가공품 | 플라스틱 | 제품 섭취 시 딱딱한 플라스틱 이물 발견 |

### □ 이물 사진



발견 이물



신고 제품

### □ 제조공정

- 원재료(현미) → 팽화(퍼핑) → 냉각 → 미팽화 원료 선별 → 팽화 원료, 기타 원재료 혼합 및 성형 → 냉각 → 밀크초콜릿 용해(여과망 1mm, 자석봉 1만) 및 코팅 → 냉각 → 금속검출(Fe 1.0mm, SUS 1.5mm) → 내포장 → 금속검출(Fe 2.0mm, SUS 2.5mm) → 외포장

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 원재료 중 현미는 팽화(퍼핑) 후 기타 원재료와 혼합하여 성형공정에 투입되며, 팽화되지 않은 현미는 미팽화 선별기에서 선별하여 제거함
- 신고 이물은 '찐 찹쌀현미'로 미팽화 선별기에서 제거되지 않고 팽화된 원료에 결합된 채로 배합공정에 투입되어 제품에 혼입된 것으로 판단됨



미팽화 원료 관리기준(제조업체)



신고 이물과 유사한 미팽화 찐 찹쌀현미

판 정

○ 오인신고

## 5. 참치캔에서 벌레 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형   | 이물종류 | 신고내용                                |
|--------|------|-------------------------------------|
| 수산물가공품 | 벌레   | 참치캔 개봉 후, 제품 안에서 벌레(구더기)로 보이는 이물 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

- 원료 해동 → 1차정선(전처리) → 자숙 및 방냉 → 2차정선(클리닝) → 금속검출 → 충전 → X-ray 이물검출 → 주액 → 밀봉, 멸균 → X-ray 이물검출 → 출하

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 발견된 이물은 원재료(다랑어)를 고열에서 자숙, 방냉시 살코기와 껍질의 사이에서 발생하는 단백질 응고체로 확인
- 이물은 정제수를 이용하여 복원 및 건조를 반복하자 점차 녹는 단백질 응고체 성질을 가짐



|     |        |
|-----|--------|
| 판 정 | ○ 오인신고 |
|-----|--------|

## 6. 맥주에서 침전물 발견(주류)

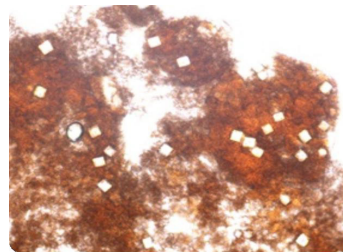
### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류              | 신고내용                             |
|------|-------------------|----------------------------------|
| 맥주   | 갈색 침전물<br>(약 5mm) | 신고 제품을 개봉하여 종이컵에<br>따라서 마시던 중 발견 |

### □ 이물 사진



이물 사진(하단에 가라앉음)



250배 확대 사진

### □ 제조공정

〈맥주 제조공정〉

○ 원/부재료 입고 → 원료 분쇄 → 사입 → 발효 → 저장 → 1차 여과 → 탄산수 → 2차 여과 → 저장탱크 → 주입전 여과 → 주주기로 이송

〈포장 공정〉

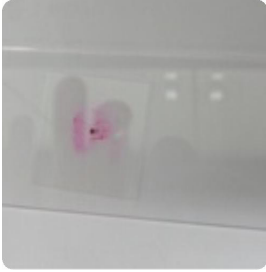
○ 공PET 성형 → 에어 컨베이어 이송 → 공PET 세척 → 맥주 주입 → 완제품 검사 → 육안 검사 → 상표 부착 → 용량 검사 → 누수검사 → 포장 → 검사 및 출고

□ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 소비자는 제품을 개봉하여 종이컵에 따라서 마시던 중 발견하였다고 진술
- 해당 이물은 PET 맥주가 유통과정 중 동결과 해동이 반복되면서 맥주 성분인 단백질과 폴리페놀이 복합체를 형성하여 생성된 침전물로 확인됨

조사 내용

- 현미경으로 관찰한 결과, 침전물이 쉽게 분해되며, 갈색을 띤 형태이며, 흰색 사각 알갱이는 원료 중에 투입된 황산칼슘으로 확인
- 신고이물은 맥주 혼탁 검사방법에 따라 에오신 Y(Eosin Yellow, 단백질 정성) 검사를 실시한 결과, 침전물이 붉은 색으로 변하는 단백질 반응을 나타냈음.(비단백질은 염색되지 않음)



에오신용액 염색



염색 후 250배 확대

- 신고제품의 알코올, 당도, pH를 분석한 결과 제조기준에 적합하여 제품변질로 인한 침전물은 아닌 것으로 판단됨
- 제조과정 중 해당 이물을 제어 할수 있는 여과 공정과 PET 세척을 실시하고 있음
- 신고제품은 '17.12.13에 제조된 이후 15일~18일에 부천 또는 일산물류센터로 유통된 후 '18.3.23 민원인이 구매하기 전까지 수도권 주류 도매·판매업소에서 보관된 것으로 확인
- '17.12.19~'18.3.22 서울의 최고온도가 맥주가 어는 온도(약-5℃)보다 낮은 날이 9일, 최저온도가 43일로서 겨울철 난방 시설을 갖추지 아니한 장소에서 보존 및 보관되었을 경우 맥주가 냉동·해동이 반복되어 영구혼탁 침전물 발생한 것으로 판단
- ※ 유리병, 캔 포장은 동결시 파손 우려가 있어 실내에 보관하고 있으나, PET 포장은 동결되더라도 파손 우려가 없어 겨울철에 실외 보관하면서 동결과 해동을 반복하는 사례가 발생

판 정 ○오인 신고

## 7. 소주에서 부유물 발견(주류)

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류                  | 신고내용   |
|------|-----------------------|--|
| 소주   | 투명한 은색 물질<br>(미세 부유물) | 신고제품을 1병을 꺼내면서 이상을 발견하고<br>남은 7병 중 2병에서 동일한 이물질 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조과정

〈소주 제조과정〉

○ 주정입고 → 희석탱크(탈취조) → 활성탄 여과 → 배합탱크 → 정밀여과 → 검정탱크 → 카트리지 여과

〈포장 공정〉

○ 공병입고 → 세병기 → 공병 검사 → 주입 및 캡핑 → 육안검사 → 라벨부착 → 케이스포장 → 보관 및 출고

□ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 소비자는 제품 개봉 후 음용하던 중 부유물을 발견하였다고 진술
- 해당 부유물은 병 표면으로부터 규소 등 일부 성분이 용출되어 화학적 반응에 의해 생성되는 플레이킹(Flaking) 현상으로 생성된 침전물로 확인됨

| 조사 내용  | ○ 해당 부유물은 비정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 외부에서 혼입된 것은 아니며, 병 표면으로부터 일부(Si, Na 등)가 용출되어 생성된 물질(Flake)로서 화학적 반응에 의한 플레이킹(Flaking) 현상에 해당  |   |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |
|--|--|---|------|----|---|----|---------------------|----|--|----|-------------------------------|
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">구분</th> <th style="width: 85%;">분석결과</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>형태</td> <td>얇고 미세한 박편으로 일정한 형태를 가지고 있지 않아 분말은 아닌 것으로 추정되며, 손으로 문지르면 없어짐</td> </tr> <tr> <td>크기</td> <td>1~50<math>\mu</math>m 정도로 다양</td> </tr> <tr> <td>성분</td> <td>규소, 나트륨, 알루미늄 등 식품 중에 존재하는 일반적인 무기질 성분에 해당</td> </tr> <tr> <td>구조</td> <td>소주병과 부유물은 구조적인 차이가 있어 동일하지 않음</td> </tr> </tbody> </table> | 구분  | 분석결과 | 형태 | 얇고 미세한 박편으로 일정한 형태를 가지고 있지 않아 분말은 아닌 것으로 추정되며, 손으로 문지르면 없어짐 | 크기 | 1~50 $\mu$ m 정도로 다양 | 성분 | 규소, 나트륨, 알루미늄 등 식품 중에 존재하는 일반적인 무기질 성분에 해당 | 구조 | 소주병과 부유물은 구조적인 차이가 있어 동일하지 않음 |
|  | 구분   | 분석결과  |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |
|  | 형태   | 얇고 미세한 박편으로 일정한 형태를 가지고 있지 않아 분말은 아닌 것으로 추정되며, 손으로 문지르면 없어짐 |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |
|  | 크기   | 1~50 $\mu$ m 정도로 다양   |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |
|  | 성분   | 규소, 나트륨, 알루미늄 등 식품 중에 존재하는 일반적인 무기질 성분에 해당                  |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |
| 구조   | 소주병과 부유물은 구조적인 차이가 있어 동일하지 않음  |   |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |
| ○ 이물 전문가 회의 자문결과, 해당 부유물은 인체건강을 해할 우려가 없고, 식품공전상 이물의 정의에 맞지 않는 것으로 판단함 |  |   |      |    |   |    |                     |    |  |    |                               |



|     |        |
|-----|--------|
| 판 정 | ○ 오인신고 |
|-----|--------|

## 8. 과자에서 벌레 발견(수입 식품)

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류 | 신고내용                     |
|------|------|--------------------------|
| 과자   | 벌레   | 과자를 개봉 후, 제품 안에서 벌레이물 발견 |

### □ 이물 사진



### □ 제조공정

- 원료보관 → 계량 → 체망 선별 → 가수 혼합(반죽 만들기) → 금속 검출기 → 절단 → 유탕 → 냉각 → 양념 → 포장 → 밀봉 → X-ray 검사 → 박스 포장 → 팔레트 적재 → 보관

### □ 이물 원인조사 주요내용 및 결과

- 벌레가 아닌 시즈닝 원료가 일부 묻쳐져 발생된 것으로 확인  
 ○ 발견된 이물은 확인결과, 벌레 형태가 확인되지 않아 용해실험을 실시한 결과, 형태를 유지하지 않고 풀어짐



판 정

○ 오인신고

## 식품접객업소 원인조사 사례

### 1. 콩나물국밥에서 금속 나사못 발견

□ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류               | 신고내용                       |
|------|--------------------|----------------------------|
| 조리식품 | 금속 나사못<br>(약 33mm) | 접객업소에서 콩나물국밥 취식 중금속 나사못 발견 |

□ 이물 사진



이물발견 당시 사진



이물 크기

□ 조리 과정

○ 원료입고 → 보관 → 세척 및 전처리 → 계량 → 조리

□ 이물 원인 조사 및 결과

- 신고된 이물은 조리실 주방 LED등 교체 시 사용된 못과 동일한 것으로 확인됨
- LED등 교체 시 사용한 못 한 개가 분실된 채 발견하지 못함. 조사 결과 분실된 못 한 개가 조리실 선반위에 올려져 있던 중 전처리된 음식에 낙하되어 혼입되었고, 종사자는 이를 발견하지 못한 채 조리하여 소비자에게 제공된 것으로 확인됨
- 선반위에 있던 못이 전처리된 음식물에 낙하되는 영상(CCTV) 확인

|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 조리단계 혼입 |
|-----|-----------|

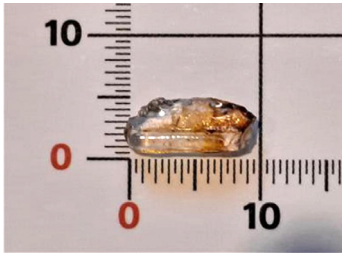


## 2. 감자튀김에서 유리 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류             | 신고내용                   |
|------|------------------|------------------------|
| 조리식품 | 유리조각<br>(약 10mm) | 감자튀김 취식 중 입안에서 유리조각 발견 |

### □ 이물 사진

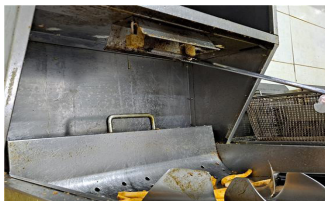


### □ 조리 과정

○ 원료입고 → 계량 및 튀김 → 기름빼기(식히기) → 포장

### □ 이물 원인 조사 및 결과

- 튀김 원료는 완제품 형태로 입고 후 냉동보관. 주분양만큼 소분하여 가열된 기름에 튀긴 후 인접한 보관대에서 집게로 뒤적이며 기름을 뺐
- 보관대 상부에 장착된 할로겐램프 가장자리가 파손되어 있었으며, 신고 이물과 비교 결과 재질, 색상이 서로 일치하고, 파손부위가 서로 일치함을 확인
- 조리과정 중 파손된 할로겐램프 조각이 선별·제거되지 않은 채 감자튀김에 혼입되어 소비자에게 제공된 것으로 확인



업소 내 감자튀김 보관대 상부에 장착된 할로겐램프 파손부위와 신고 이물 비교

판 정

○ 조리단계 혼입

### 3. 김치찌개에서 금속 나사못 발견

#### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류               | 신고내용                       |
|------|--------------------|----------------------------|
| 조리식품 | 금속 나사못<br>(약 10mm) | 접객업소에서 김치찌개 취식 중 금속 나사못 발견 |

#### □ 이물 사진



이물발견 당시 사진



조리도구

#### □ 조리 과정

- 원료입고 → 계량 및 배합 → 조리

#### □ 이물 원인 조사 및 결과

- 접객업소에서 조리 시 사용된 후라이팬의 손잡이 고정용 나사못 2개 중 한 개가 탈락되어 종류가 다른 나사못으로 고정되어 있는 것을 확인
- 신고 이물과 후라이팬 손잡이 고정용 나사못 비교 결과 크기, 모양, 재질이 서로 일치함을 확인
- 조리과정 중 후라이팬에서 탈락된 신고 이물이 선별·제거되지 않은 채 조리음식에 혼입되어 소비자에게 제공된 것으로 확인

|     |           |
|-----|-----------|
| 판 정 | ○ 조리단계 혼입 |
|-----|-----------|

## 4. 족발에서 파리 알 발견

### □ 신고 내용

| 제품유형 | 이물종류                | 신고내용  |
|------|---------------------|---|
| 조리식품 | 집파리 알<br>(약 1mm 미만) | 족발 취식 후 남은 음식을 테이블에 올려놓았고,<br>다음날 다시 먹으려다가 표면에 알이 붙어 있는 것을 발견 |

### □ 이물 사진



발견당시 사진



시료 실체현미경 사진(좌: 알 겹질, 우: 유충, 90X)

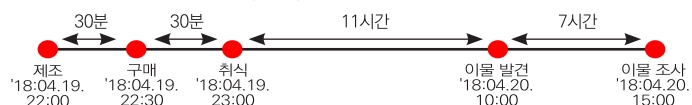


### □ 이물 원인조사 주요내용

- 소비자는 제품 취식 후 남은 음식을 보관하다 다음날 먹으려고 하는 도중 벌레 알 발견
- 최초 발견당시 사진은 알이 부화하기 전 상태로 제품에 부착 되어 있었으나, 이물 조사 당시 알이 부화하여 살아 있는 유충 및 알 겹질이 함께 관찰되는 것으로 확인됨
  - 조리일시: '18.04.19. 22:00
  - 최초 취식일시: '18.04.19. 23:00
  - 조사일시: '18.04.20. 15:00
  - 구매일시: '18.04.19. 22:30
  - 이물 발견일시: '18.04.20. 10:00

#### 조사 내용

- 생활사 역추적을 통한 혼입 시점 판단
  - 조리식품의 특성상 조리 후 짧은 시간 내에 취식하기 때문에 시간대별 형태 변화 및 이동 경로 파악이 중요
- 시간대에 따른 이물의 형태 변화 관찰
  - 소비자 발견 당시 촬영된 사진에는 알 형태로 부화 전으로 확인
  - 이물 수거 및 조사 당시 알이 부화하여 살아 있는 유충 확인
  - 생활사 역추적을 통해 혼입(산란) 시간 추정



- 집파리의 알이 상온에서 부화하는 시간은 최장 12시간으로, 이물은 조사 시점보다 최대 12시간 전에 혼입된 것으로 추정

#### 판 정

- 소비 단계 혼입

## 5. 빵에서 칼날 발견

### □ 신고 내용

| 식품유형 | 이물종류              | 신고내용                        |
|------|-------------------|-----------------------------|
| 조리식품 | 금속 칼날<br>(약 20mm) | 빵집에서 구입 한 빵을 집에서 취식 중 칼날 발견 |

### □ 이물 사진

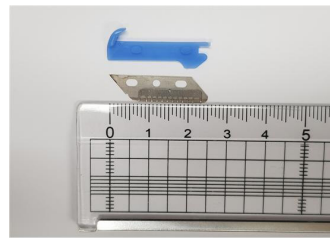


### □ 조리 과정

- 원료입고 → 보관·해동(냉동생지는 해동을 위해 냉장보관) → 성형 → 발효 → 굽기 → 방냉 → 절개 → 크림 충전 → 슈가파우더 뿌리기 → 포장 → 진열·판매

### □ 이물 원인 조사 및 결과

- 소비자에게 제출받은 해당 제품 포장지 내에서 신고 이물 외 플라스틱 조각 추가 발견. 플라스틱과 신고 이물은 서로 결합이 가능한 형태로 제품에 혼입 시 분리되어 서로 다른 위치에 혼입된 것으로 판단됨



〈조리과정 조사〉

- (성형) 입고된 냉동 생지는 해동하여 밀대로 얇게 편 후 둥글게 말아서 성형.

- (발효, 굽기) 성형된 원료를 성형틀에 넣어 발효 후 오븐에서 굽기
- (절개, 크림 충전) 스테인리스 빵칼로 구운빵을 2/3정도 절개 후 크림 충전
- (슈가파우더 뿌리기, 포장) 여과망을 통해 슈가파우더를 빵위에 뿌린 후 비닐 포장



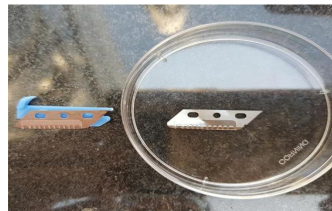
빵 조리과정

<이물혼입 가능성 판단>

- 신고 이물은 시중에서 판매되는 눈썹용 칼의 부품으로 확인됨

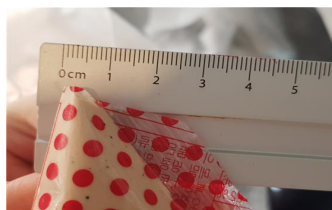


시중판매 눈썹용 칼



신고이물과 눈썹용 칼 부품 비교

- 반죽을 밀대로 밀고 둥글게 성형하는 과정에서 신고 이물은 육안으로 선별가능한 형태로, 성형 과정 중 혼입 가능성은 낮은 것으로 판단됨
- 발효, 굽기는 밀폐된 발효기, 오븐에서 진행되며, 함께 발견된 플라스틱 조각이 온전한 형태를 유지하고 있는 것으로 보아 열처리 이후에 혼입된 것으로 판단됨
- 크림 충전에 사용되는 크림포장의 절개부위 크기는 약 5mm로 신고 이물이 통과하여 혼입될 가능성은 낮은 것으로 판단됨



크림 절개면 크기

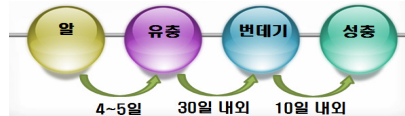
- 해당 업소 내에서 신고 이물과 유사한 형태의 작업도구 등은 확인되지 않음
- 종업원들은 눈썹용칼을 소지하고 있지 않았으며, 눈썹을 민 흔적도 없었음
- 조리 당일 해당 업소 내 CCTV 확인 결과, 특이사항 없었음

판 정

○ 조리단계 미혼입

**참고** 주요 곤충 이물

### 1. 화랑곡나방



|     |  |
|-----|--|
| 특징  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 곡류, 건조과일, 채소, 밀가루 등에서 광범위하게 발생</li> <li>○ 유충은 식품 포장지 등을 천공할 수 있는 능력이 있음</li> <li>○ 겨울에는 말린 유충과 알은 휴면, 그 외의 것들은 사멸함</li> </ul> |
| 생활사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 알에서 성충까지의 발육기간: 5~6월 약 60일, 7~8월 약 30일</li> </ul>   |

#### □ 화랑곡나방 유충 조사방법

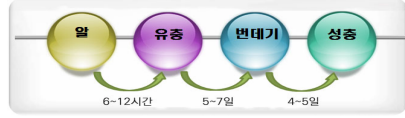
- 화랑곡나방 유충의 생활사를 제품의 구매·보관·개봉일, 판매처 보관기간, 제품 제조일과 비교하여 혼입경로 파악(역추적)

**예시** '21.7.1. 제조된 제품에서 화랑곡나방 유충이 발견된 경우

제조일(21.7.1.)로부터 35일(21.8.4.) 이내 발견된 경우 ☞ 제조단계 혼입 추정  
 제조일(21.7.1.)로부터 35일(21.8.4.) 이후 발견된 경우 ☞ 유통단계 혼입 추정  
 구매일로부터 35일 이내 발견된 경우 ☞ 소비단계 혼입 추정

- 화랑곡나방 유충이 포장지를 뚫고 제품에 침입하였는지 여부 확인
  - 어두운 곳에서 제품 포장지 안에 빛을 쏘여 투과되는 구멍이 있는지 확인
  - 포장지 안에 물을 넣어 물이 새는지 여부 확인 등
- 열처리 공정이 있는 식품에서 유충이 발견된 경우 유충이 열처리 되었는지 여부 판단
  - 카탈라아제 실험을 실시하여 기포 발생 여부 확인

## 2. 집파리



|     |  |
|-----|--|
| 특징  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 잡식성으로 여러 가지 종류의 먹이를 섭취하는데 구기 형태상 액체 및 반액체 상태로만 먹이를 섭취할 수 있고 소화작용이 빨라서 거의 5분 간격으로 분을 배출함</li> <li>○ 주간에만 활동하고 야간에는 실내 구석이나 천정 등에서 휴식을 취함</li> </ul>  |
| 생활사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 완전변태: 알(6~12시간) → 유충(5~7일) → 번데기(4~5일) → 성충</li> <li>○ 성충은 교미 2~3일 후에 100개~150개의 알을 쓰레기 더미, 퇴비장 등 동식물성 유기물질이 부식하고 있는 곳에 산란</li> <li>○ 유충은 10~45℃ 상의 온도에서 발육이 가능하며, 최적온도는 36℃ 임</li> </ul> |
| 분포  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한국을 비롯하여 세계 전역에 분포</li> </ul>   |

### □ 살아 있는 집파리 유충 혼입시기 조사방법

- 집파리 알 부화 기간 및 유충의 생활사를 바탕으로 혼입 시점 파악

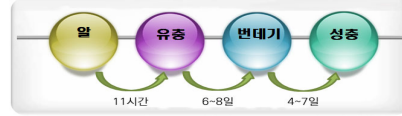
#### 예시 **즉석조리된 제품에서 집파리 알이나 유충이 발견된 경우**

상온에 보관 하였으나 알이 부화하지 않은 경우 ☞ 혼입 후 12시간 미만 추정  
 알은 껍데기만 남아 있는 상태이며 유충이 부화함 ☞ 혼입 후 12시간 이상 추정

### □ 집파리 혼입 방지를 위한 관리 방법

|       |  |
|-------|--|
| 관리 방법 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 출입문은 밀폐를 하고 창이나 환기구 등에 방충망을 설치한다.</li> <li>2. 유충의 발생을 방지하는 것이 중요하므로 음식물찌꺼기나 쓰레기 등이 쌓이지 않도록 한다.</li> <li>3. 성충이 산란하기 쉬운 식품은 비닐 등으로 덮는다.</li> <li>4. 포충등을 설치하고 해충이 발생된 장소 주변에 약제를 처리한다.</li> </ol> |
|-------|--|

### 3. 떠돌이쉬파리



|     |  |
|-----|--|
| 특징  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 서식장소는 대체로 동물의 분변, 사람의 변, 그리고 채소류와 동물 사체가 썩는 곳에 모이며, 특히 쥐, 조류 사체에 잘 유인됨</li> <li>○ 성충은 24~28℃에서 가장 활발히 활동</li> <li>○ 실내로 침입성이 강하며, 유충에 오염된 음식을 먹을 경우 승저증을 일으키기도 함</li> <li>○ 알(1.6mm) → 1령유충(1.7mm) → 2령유충(4.4mm) → 3령유충(20~26mm) → 번데기(10~12mm) → 성충(8~14mm)</li> </ul> |
| 생활사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 완전변태: 알(11시간) → 유충(6~8일) → 번데기(4~7일) → 성충(수명 18~38일)</li> <li>○ 1령유충(18.2시간), 2령유충(25.4시간), 3령유충(4~6일)로 1, 2령 유충 시기가 짧음</li> <li>○ 난태생으로 일반적인 공충류와 다르게 1령기 유충을 바로 낳음</li> </ul>   |
| 분포  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한국, 일본, 동남아시아, 서남아시아, 남태평양 지역</li> </ul>  |

#### □ 떠돌이쉬파리 유충 혼입 시점 조사방법

- 쉬파리류의 경우 알 기간이 없이 바로 유충을 낳는 습성이 있어 갓 낳은 유충이 이동할 수 있음을 인지하고 혼입시점을 조사해야 함
- 갓 산란한 유충이 살아 있는 상태로 이동하여 이물로 발견될 수 있음

#### 예시

#### 즉석 섭취 식품에서 살아 있는 쉬파리 유충이 발견된 경우

- 쉬파리류의 유충 크기를 관찰하여 유충의 령기를 추적

#### □ 쉬파리류 혼입 방지를 위한 관리 방법

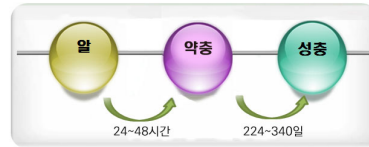
|       |   |
|-------|---|
| 관리 방법 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 출입문은 밀폐를 하고 창이나 환기구 등에 방충망을 설치한다.</li> <li>2. 유충의 발생을 방지하는 것이 중요하므로 음식물찌꺼기나 쓰레기 등이 쌓이지 않도록 한다.</li> <li>3. 날아 들어와 산란하기 쉬운 식품은 비닐 등으로 덮는다.</li> <li>4. 포충등을 설치하고 해충이 발생된 장소 주변에 약제를 처리한다.</li> </ol> |
|-------|---|



## 4. 브라운 바퀴(Brown Cockroach)



<성충, 약충, 알\_ (이미지출처: BioLib)>



|     |  |
|-----|--|
| 특징  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 잡식성으로 다양한 음식물을 섭식하며, 습한 환경을 선호</li> <li>○ 따뜻한 곳에서는 나무껍질 아래, 하수도 등 주로 야외에서 서식하며, 추운 경우 실내에 서식하기도 함</li> <li>○ 내부로 침입하는 경우 벽면 틈새, 균열, 하수도 등으로 침입</li> </ul> |
| 생활사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 불완전변태: 알(24~48시간) → 약충(224~340일) → 성충(수명 244일)</li> <li>○ 암컷은 난협이라 불리는 알주머니에 알을 달고 다니다가 적당한 장소에 떨어뜨려 부화시키는데, 1개의 난협에는 평균 24개의 알이 들어있음</li> </ul>          |
| 분포  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 케냐, 카메룬, 브라질, 에콰도르, 호주, 말레이시아, 대만, 이집트, 파키스탄 등 열대지방에 분포</li> </ul>  |

### □ DNA분석을 통한 곤충 혼입 국가 조사방법

- DNA 분석을 통해 정확한 종을 동정하여 곤충의 분포를 파악하고, 제품의 이동경로를 역추적하여 혼입 시기 파악

#### 예시

국내 제조된 제품으로 수출한 제품에서 바퀴벌레 약충이 발견된 경우  
제조(국내) → 보관창고(동남아시아) → 소비(유럽)

동정된 종이 국내에만 분포하는 경우 ☞ 제조단계 혼입

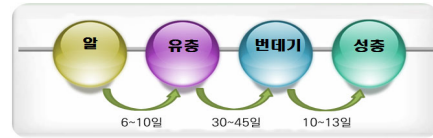
동정된 종이 국내에 분포하지 않는 경우 ☞ 유통/소비단계 혼입

동정된 종이 전세계적으로 분포하는 경우 ☞ 판단 불가

### □ 거주성 바퀴의 혼입 방지를 위한 관리 방법

|       |  |
|-------|--|
| 관리 방법 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 주기적인 청소로 먹이가 될 수 있는 것을 없앤다.</li> <li>2. 주변 환경을 정리정돈하여 바퀴의 먹이, 식수, 은신처를 없앤다.</li> <li>3. 모니터링 트랩을 설치하여 침입을 방지하고 조기 발견 하도록 한다.</li> <li>4. 독먹이제를 설치하여 제어한다.</li> </ol> |
|-------|--|

## 5. 권연벌레



|     |   |
|-----|---|
| 특징  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주로 건조한 동·식물에 산란하며, 쌀, 현미, 콩, 잎담배, 밀가루 등을 가해</li> <li>○ 유충은 주로 저장물을 엉키게 하고 종자의 배를 먹으며 잎담배 저장 창고, 가공공장 등에서 주로 서식하는 해충</li> <li>○ 성충은 천공능력이 있어 포장재를 뚫기도 함</li> <li>○ 성충은 빛에 유인되며, 생육 최저 온도는 18℃임</li> </ul> |
| 생활사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 완전변태: 알(6~10일) → 유충(30~45일) → 번데기(10~13일) → 성충(수명 23~28일)</li> <li>○ 유충으로 월동 할 경우 200~250일 가량 소요, 배설물이나 톱밥 등을 타액을 이용하여 번데기방을 만들고 그 속에서 번데기가 됨</li> </ul>   |
| 분포  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전 세계적으로 분포</li> </ul>  |

### □ 권연벌레 성충 혼입 시점 조사방법

- 권연벌레의 경우 유충은 천공 능력이 없으나 성충은 천공 능력을 가지고 있음
  - 주로 성충이 천공하여 제품 내부로 혼입되는 경우가 많음

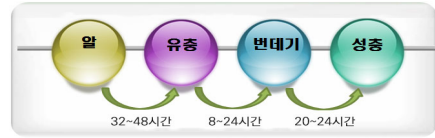
#### 예시 가공 제품 내부에서 권연벌레가 다수 발견된 경우

- 제품에서 살아 있는 성충만 다수 발견되는 경우 ⇨ 최대 28일 전 혼입 추정
- 제품에서 유충의 서식 흔적 및 번데기가 발견되는 경우 ⇨ 최소 36일 전 혼입 추정
- 제품에서 죽어 있는 성충만 다수 발견되는 경우 ⇨ 판단 불가

### □ 권연벌레의 혼입 방지를 위한 관리 방법

|       |   |
|-------|---|
| 관리 방법 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 주기적인 청소로 먹이가 될 수 있는 것을 제거한다.</li> <li>2. 개봉 후 남은 제품은 밀폐용기에 밀봉하거나 냉동실 등에 저온 보관한다.</li> <li>3. 권연벌레는 주로 바닥의 구석진 곳으로 이동하기 때문에 물건 보관 시 벽면과 이격을 두고 보관한다.</li> <li>4. 페로몬 등을 이용한 트랩을 활용하여 모니터링하고 번식을 억제한다.</li> </ol> |
|-------|---|

## 6. 나방파리



|     |   |
|-----|---|
| 특징  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 실내에서 주로 발생하는 해충으로 대개 주방, 하수구, 화장실 등에서 발견된다.</li> <li>○ 유충과 번데기는 주로 물속에 서식</li> </ul>   |
| 생활사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 완전변태: 알(32~48시간) → 유충(8~24시간) → 번데기(20~40시간) → 성충(수명 2주)</li> <li>○ 유충과 번데기는 배수관 라인의 젤라틴막에 서식하며 호흡관을 통해 호흡, 나방파리 유충의 먹이는 조류(algae), 세균, 곰팡이, 미세한 동물 그리고 젤라틴막의 슬러지임</li> <li>○ 성충은 실내의 어두운 곳을 좋아하여 문 안쪽, 벽면 등에서 쉽게 관찰됨</li> </ul> |
| 분포  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전 세계적으로 분포</li> </ul>  |

### □ 제조 공장에서 나방파리 유충 혼입 장소 조사방법

- 나방파리의 경우 유충이 물속에서 사는 수서곤충으로 습기가 없는 곳에서는 서식할 수 없음
- 유충의 서식장소를 파악하고 서식처를 물리적으로 제거하여 재발을 방지

#### 예시 가공된 제품에서 나방파리 유충이 발견된 경우

- 나방파리의 유충이 서식할만한 장소를 파악: 배수구, 제품 용기, 접시, 캔, 슬러지, 에어컨, 퇴비, 물받이, 물탱크 등
- 기계 틈새 등 유기물과 수분이 누적될 수 있는 장소를 중점적으로 조사

### □ 나방파리 유충 혼입 방지를 위한 관리방법

|       |   |
|-------|---|
| 관리 방법 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 나방파리 유충이 서식할 수 있는 하수도, 타일틈새, 배수구 등의 슬러지를 청소한다.</li> <li>2. 용기, 화분받침 등 물이 고일 수 있는 장소에 물이 고이지 않도록 한다.</li> <li>3. 실내가 습하지 않도록 문과 창문을 열어 실내 환기를 시킨다.</li> <li>4. 성충의 제거를 위해 성충이 붙어 있는 곳에 살충제를 처리한다.</li> <li>5. 성충의 개체수 제어를 위해 포충등을 설치한다.</li> </ol> |
|-------|---|

## 카탈라아제(Catalase) 실험

- 과산화수소수를 유충에 떨어뜨려 기포 발생 유무를 통해 열처리 여부 확인

\* 곤충의 조직 내 존재하는 카탈라아제는 과산화수소를 물과 산소로 분해하는 기능이 있어 열처리과정을 거쳤다면 카탈라아제가 열에 의해 불활성화되어 기포가 발생하지 않음

### <실험방법>

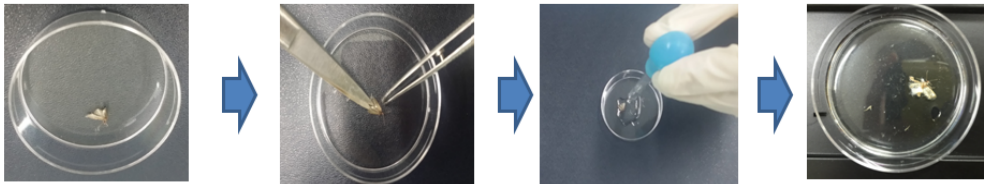
1. 곤충 샘플 준비 (곤충이 생존 상태일 경우 실험 불필요)

- 제품에 혼입된 곤충을 물로 세척 후 물기를 제거하고 페트리디쉬(유리용기)에 놓는다.

2. 카탈라아제 효소 반응

- 스포이드를 이용하여 3% 과산화수소를 떨어뜨린 후 발생하는 거품을 관찰한다.

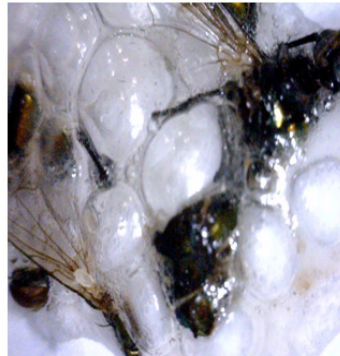
(복부 절개 시 반응이 빠르게 나타날 수 있음)



## 실험결과



열처리 ○



열처리 X

※ 카탈라아제 실험은 곤충이 열처리를 받았는지 여부를 간이 확인하는 것으로, 실험 결과가 이물원인조사의 판정기준 근거가 될 수는 없음

PART VI

# 조사결과 회신방법 및 유의사항



## 1 조사내용은 가급적 자세하게 설명

가. 소비자가 이물 혼입 개연성 및 그 사유를 쉽게 이해할 수 있도록 조사단계별 조사내용 및 각 단계별 이물혼입 개연성을 가급적 자세하게 설명

- 조사단계별 조사 내용 및 각 단계별 이물 혼입 개연성을 구체적으로 설명
- 필요 시 소비자의 이해를 도울 수 있도록 조사와 관련된 사진, 동영상 등의 자료 첨부
  - 해당 업체의 영업상 비밀에 해당될 수 있는 내용의 설명이나 자료 등은 제공하지 않음
- 유통단계, 제조단계 혼입으로 원인을 확정한 경우에는 근거와 함께 조치사항(행정지도, 행정처분 등)을 명시

나. 해당 이물에 대한 동정(同定) 또는 재질검사, 카탈라아제 실험 등을 실시한 경우 그 사유와 실험방법, 실험원리 및 그 결과에 대하여 자세하게 설명

(X) 카탈라아제 실험 결과, 이 파리는 죽은 지 얼마되지 않은 파리로 판단됨

(O) 이물 발견 제품은 생산 후 98일이 경과된 것으로 카탈라아제 실험 결과, 기포가 발생하는 양성반응을 보이나 파리가 제조현장에서 혼입되었다면 양성반응을 나타낼 수 없으므로 발견된 파리는 죽은 지 얼마 되지 않은 것으로 판단됨

※ 카탈라아제 실험은 벌레 등 생물이 가열 처리되었는지, 죽은 지 오래된 사체인지 확인하는 방법으로 벌레 사체가 가열 처리되지 않았거나 죽은 지 오래되지 않았다면 조직내의 카탈라아제가 남아 있어 기포가 발생함

## 2 이물선별기의 검출한계는 구체적으로 명시하지 않음

- 해당 이물 선별(제어)기의 종류 및 선별방법에 대하여 자세하게 설명하되, 이물 선별기의 검출한계는 구체적으로 밝히지 않음

☞ 이물 선별기의 검출한계는 블랙컨슈머에게 약용될 소지가 있으므로 구체적인 수치는 밝히지 않음

- (X) 해당 업체는 금속검출기(검출기준 0.7mm 크기 이상), 여과망(지름 1.3mm), 자석봉(12,000gauss)을 설치·운영하며, 금속성 이물을 제어하는 것으로 확인됨
- (O) 해당 업체는 이물 선별기인 ①금속검출기 ②여과망 ③자석봉을 설치·운영하여 3단계에 걸쳐 금속성 재질의 물질 또는 일정 크기의 물질을 제어하는 것으로 확인됨

## 3 조사결과는 누구나 납득할 수 있도록 명확하게 판정

- 현장조사 및 이물 동정·검사결과, 전문가 자문 결과 등을 종합적으로 고려하여 혼입원인 판정
- 재현실험\* 등을 통해 확인한 결과 제조단계에서 혼입되지 않은 것이 검증된 경우에는 '제조단계 미혼입'으로 판정
  - \* 재현실험 사례: 최종제품에 해당 이물(금속)을 넣고 금속검출기 작동 시 100% 제어
- 소비자 과실로 이물이 혼입된 사실이 확인된 경우에는 '판정불가' 보다는 '오인신고'로 판정
- 제조과정에서 혼입되지 않은 것이 입증되었거나 증거불충분 등으로 혼입원인을 판정하기 어려운 경우에는 제조단계 중심으로 '제조과정에 발견 이물이 혼입되었다는 것을 객관적으로 확인할 수 없었음' 등으로 표현

## 사례별 예시

### 1. 제조단계 혼입





수신: ○○○귀하

제목: 이물 혼입 원인조사 결과 알림

1. 평소 식품안전에 대한 귀하의 관심에 깊은 감사의 말씀을 드립니다.
2. 귀하께서 △△식품의 ○○제품에서 ‘금속성이물(알루미늄)’을 발견·신고한 사항과 관련하여, 제조업체를 직접 방문하여 제조공정 전체를 조사하고 그 결과를 아래와 같이 알려드립니다.

가. 이물의 종류 및 성상

- 나사머리 6.23mm, 길이 13.58mm, 두께4.12mm의 자성이 없는 버섯모양의 나사

| 신고 이물  | 나사머리 6.23mm  | 길이 13.58mm   | 두께 4.12mm   |
|--|--|--|---|
|  |  |  |  |

나. 제조환경 및 제조공정 조사

- 제품 제조공정에 사용되는 기계·기구 등의 부품 확인 결과, ○○제품 제조공정 중 크림 투입 시 사용하는 도구인 주걱의 연결 나사가 이탈되어 빵 제조에 혼입된 것으로 확인됨
- 신고이물과 업체에서 사용한 주걱의 나사는 모양·색상·길이·휘어짐 등이 동일

주걱의 연결 부분 나사와 동일함을 확인

|   |   |  |
|---|---|--|
|  |  |  |
|---|---|--|

3. 따라서 △△식품에 대하여 이물 혼입 관련 식품위생법 제7조 위반으로 행정처분을 진행할 예정이며, 향후 안전한 제품이 공급될 수 있도록 해당업체에 철저한 위생 및 유통관리에 대해 행정지도 하였음을 알려드립니다. 감사합니다. 끝.



## 2. 제조단계 미혼입

수신: ○○○귀하

제목: 이물 혼입 원인조사 결과 알림

1. 평소 식품안전에 대한 귀하의 관심에 깊은 감사의 말씀을 드립니다.
2. 귀하께서 △△식품의 공치통조림에서 ‘금속이물’을 발견·신고한 사항과 관련하여, 제조업체를 직접 방문하여 제조공정 전체를 조사하고 그 결과를 아래와 같이 알려드립니다.

가. 이물의 종류 및 성상

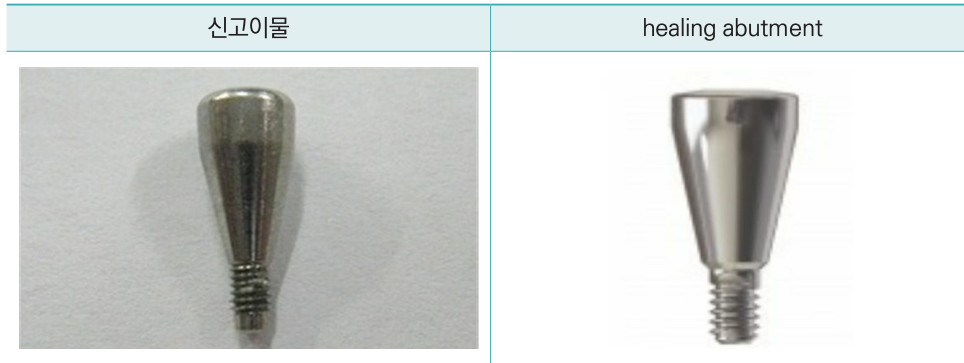
- 1) 길이 약 12.41mm, 머리둘레 약 4.64mm의 자성이 없는 원기둥 모양의 금속



- 2) 이물의 확대경 관찰 결과, 전체적으로 굽힌 흔적이 있으며, 머리 부분 홈에는 미상의 물질이 묻어있으나 아래쪽 나사 홈 부분은 비교적 깨끗한 상태이며, 머리 부분에 해당 부품의 지름 등 크기를 나타내는 것으로 추정되는 숫자(4.5)와 영문 'M'자가 적혀있음



- 3) 이물의 크기 및 형태로 보아 치아의 임플란트 치료에 사용되는 지대주와 유사한 것으로 추정되며, 실제 치과 재료로 사용되는 재료 중 유사물품을 조사해본 결과, 치유지대주(healing abutment)라는 임플란트 재료와 거의 동일한 형태이며, 머리 부분에 사이즈를 나타내는 숫자도 유사하게 적혀 있는 것으로 보아 이물은 임플란트 재료인 것으로 추정됨.



〈신고이물과 치과재료 비교〉

나. 제조환경 및 제조과정 조사

- 1) 종사자들은 정해진 규정에 따라 위생복, 위생모, 앞치마, 위생화 등을 착용하고 주출입구에 설치된 에어샤워기를 통과한 후 끈끈이롤러로 위생복에 부착된 이물을 제거하고 작업장에 입실하고 있으며,
  - 2) 작업자의 핸드폰 등 개인물품은 탈의실 개인 사물함에 보관하며, 위생복에 주머니를 제거하여 개인물품 반입을 금지하고 있으므로 작업자에 의한 이물 혼입 개연성 낮음
  - 3) 제조공장 내의 기계·기구류 등을 조사한 결과, 신고이물과 유사한 성상의 나사류 및 탈락 부위 등은 발견되지 않음
  - 4) 염지 후 세척된 공치는 금속검출기를 통과하여 원료에 혼입 가능성이 있는 금속 이물을 탐지 및 선별하고 있으며, 신고 된 이물을 공치의 다양한 위치에 혼입하여 10회 이상 통과 실험한 결과, 모두 제거되는 것을 확인
  - 5) 캔은 스크류 분사방식의 공관 세척기를 이용하여 공관내부의 이물을 제거하고 기울어진 상태에서 투입되고 있어 용기에 의한 이물 발생 개연성 낮음
  - 6) 주액은 별도의 밀폐된 배관을 통해 공급되어 미세 여과망 통과한 후 주입되는데, 신고이물은 여과망을 통과하지 못하므로 주액에 의한 이물 혼입 개연성 낮음
  - 7) 주액이 주입된 제품은 밀봉 후 멸균 및 냉각하여 완제품 전량을 최종 X-ray 이물검출기 통과시켜 금속 및 경질이물을 선별하고 있으며, 신고이물을 제품에 혼입하여 X-ray 이물검출기에 10회 이상 통과 실험한 결과, 모두 제거되는 것을 확인
  - 8) 신고제품 제조일자 생산일지, 검출기 모니터링 일지 등 확인 결과 특이사항 없음
  - 9) 밀봉 완료된 제품은 개봉되지 않으므로 외부로부터의 이물 혼입 개연성 없으며, X-ray 이물검출기를 통과한 제품은 외부 박스에 포장되어 완제품 보관 창고에 저장 후 출고
3. 상기 조사내용을 종합적으로 고려할 때 발견 이물이 동 업체의 제조과정에서 혼입되었다는 객관적 사실을 확인할 수 없었으나 향후 유사 사례등이 발생되지 않도록 해당업체에 철저한 위생 및 유통관리에 대해 행정지도 하였음을 알려드립니다. 감사합니다. 끝.

### 3. 오인신고

수신: ○○○귀하

제목: 이물 혼입 원인조사 결과 알림

1. 평소 식품안전에 대한 귀하의 관심에 깊은 감사의 말씀을 드립니다.
2. 귀하께서 △△식품에서 수입·판매한 ○○제품에서 '나무조각'을 발견·신고한 사항과 관련하여, 수입판매업소에서 제출한 자료를 통해 제조과정에서의 혼입여부를 조사한 결과를 다음과 같이 알려드립니다.

가. 이물의 종류 및 성상

- 1) 이물은 ①크기 약 19.69mm, 두께 약 1.51mm, ②크기 약 6.81mm, 두께 약 2.66mm의 건조된 형태의 나무 조각 2개



〈제품 및 이물 사진〉

- 2) 확대경 관찰 결과, 양쪽 끝만 부서진 형태로 표면에 결이 관찰되며, 형태로 보아 식물 등의 줄기나 꺾기 등과 유사한 것으로 추정됨



〈이물 확대경 관찰〉

- 3) 해당제품 원재료 중 건포도가 사용되고 있으며 신고이물은 포도의 줄기와 크기 및 성상 등이 유사한 것으로 추정되어 수입판매업소를 통해 확인한 결과, 해당 제조업소에서 건포도 원료에서 유사한 줄기를 발견한 사실이 있으며, 사진으로 비교 결과 신고이물과 유사한 것으로 보임

| 신고이물  | 건포도 줄기   |
|---|--|
|  |  |

〈신고이물과 건포도줄기 비교〉

- 4) 식품공전에서 “다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외” 한다고 규정하고 있으며,
- 5) 꼭지가 있는 농산물이 원재료로 사용되면서 해당 농산물의 꼭지가 혼입된 경우 등은 이물이 혼입된 것으로 보지 않음에 따라 원재료로 사용된 건포도의 줄기를 ‘이물(정상식품의 성분이 아닌 물질)’이 혼입된 것으로 확인하기는 어려울 것으로 판단됨

나. 제조환경 및 제조과정 조사(수입판매업소 제출자료 검토)

- 1) 작업자는 위생복, 위생모, 위생화, 위생장갑 등을 착용하고 개인 위생상태를 점검한 후 손 세척 후 입실
- 2) 수입판매업소에서 제출한 자료 확인 결과, 배합기, 성형기, 오븐 등 제조시설 내 기계·기구류는 대부분 스테인리스 재질이며, 파렛트는 플라스틱 재질로 나무 재질의 기계·기구류는 확인되지 않음
- 3) 해당제품의 분말원료는 배합 전 여과망을 통과하여 선별 후 투입되므로 신고이물은 여과망을 통과하지 못하고 선별 가능한 크기이며, 선별기, 배합기, 오븐 등은 외부와 차단되어 있어 외부 이물이 혼입될 가능성은 낮은 것으로 판단됨
- 4) 원료 중 건포도는 작업자가 육안 선별하여 이물 등 혼입여부를 확인하고 있으나 육안 선별에서 제거되지 못할 경우 이후 절단하거나 분쇄하는 공정 없이 건포도 형태 그대로 배합공정에 투입되므로 신고이물도 형태를 유지한 채 제품에 혼입되었을 가능성이 있을 것으로 판단됨

3. 따라서, 이물의 성상 및 수입판매업소 제출 자료 검토 결과, 신고이물은 제조과정 중 나무재질의 이물이 혼입된 것이 아닌 원재료로 사용된 건포도의 줄기가 혼입된 것으로 판단됨을 알려드리며, 이에 따라, 수입판매업소에 대해 향후 유사 사례 등이 발생하지 않도록 제조업소에 대한 위생 및 품질관리를 철저히 하여 보다 안전한 제품이 소비자에게 공급될 수 있도록 행정지도 하였음을 알려드립니다. 감사합니다.

PART VII

# 소비자신고(1399) 민원 처리

1. 신고 접수
2. 처리기한
3. 민원처리 시 유의사항



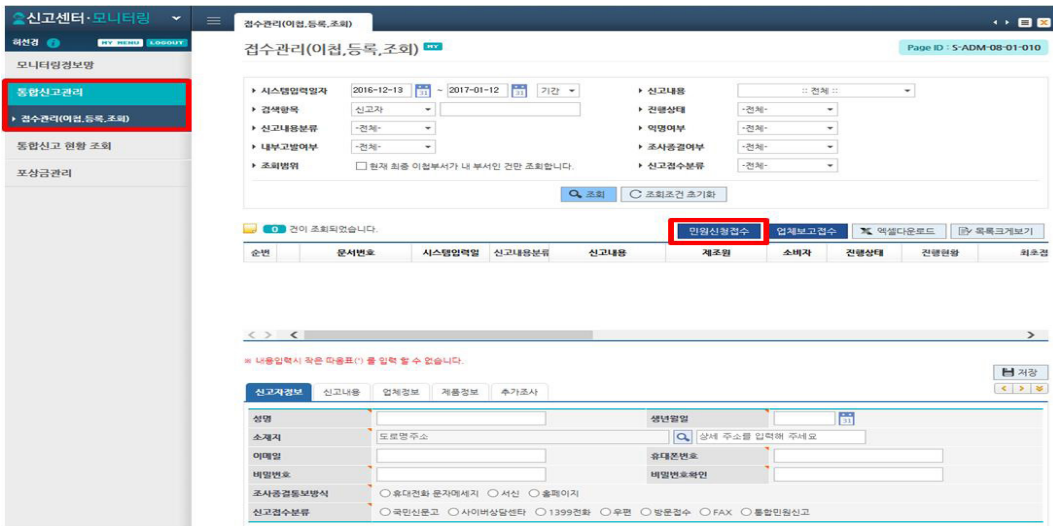
# 1 신고 접수

## □ 접수기관

| 신고방법                           | 접수기관  |
|--------------------------------|---|
| 전화(1399, 110)                  | 1399 부정부량식품통합신고센터   |
| 인터넷(식품안전나라)<br>모바일앱(내손안식품안전정보) | 식품의약품안전처<br>(가공식품: 식품관리총괄과, 축산물: 축산물안전정책과,<br>건강기능식품: 건강기능식품정책과, 수입식품: 수입유통안전과) |
| 방문접수, 우편, FAX, 국민신문고           | 관할 지방청, 시·도(시·군·구)  |

## □ 접수방법(방문접수, 우편, FAX, 국민신문고 신고 건)

- 식품행정통합시스템(1399신고센터, 광고모니터링 → 통합신고관리 → 접수관리(이첩,등록,조회))에서 '민원신청접수' 클릭 후 관련내용 작성



### 잠깐

다음의 경우에는 접수기관에서 민원인에게 원인조사가 불가한 사유에 대하여 상세히 안내하고 종결할 것

- 이물이 없거나 제품정보 파악이 불가한 경우
- 유통기한이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
- 단순 농·수산물에서 이물이 발견된 경우

### 〈단순 농·수산물이란?〉

식품첨가물이거나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나, 숙성하거나, 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우 제외) 등의 처리 과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것

예) 쌀, 채소류, 과일류, 생선류 등

## □ 이물 및 증거제품 인계

- 이물 및 증거제품은 조사기관에서 직접 민원인에게 제조(수입)업소 소재지 관할기관으로 인계 하도록 안내

### ① 전화(1399, 110), 인터넷, 모바일앱으로 신고한 경우

#### ○ (1차) 신고인이 직접 조사기관으로 택배 발송

- 소비자에게 이물 보관 및 포장방법 등을 상세히 안내하고, 택배 분실에 대비하여 택배 발송 전 사진 및 택배발송번호 등 증빙자료 입수

#### ○ (2차) 신고인이 직접 택배를 발송하는 것이 어려운 경우

- 접수기관(1399 전문상담원 또는 식약처)이 아래와 같이 우체국택배 방문접수 서비스 등을 이용하여 조사기관으로 전달

**신청하시는 분(택배 방문접수지로 사용)**  신청인 정보를 회원정보에 적용  
 ※ 신청하시는 분 정보로 방문하여 택배를 접수하여 드려니 확인 받으시길 바랍니다.

이름: [입력] 주소: [입력] 우편번호: [입력] **신고자 정보**

연락처: 유대전화 010 - 4160 - 6262 일반전화 [입력] - [입력] - [입력]

이메일: [입력]

**받는 분**  필수입력  
 기존받는 분 정보검색 주소록에 저장 주소록 검색 새로입력

이름: [입력] 주소: [입력] 우편번호: [입력] **조사기관 정보**

연락처: 유대전화 [입력] - [입력] - [입력] 일반전화 [입력] - [입력] - [입력]

**물품정보**  물품정보 불러오기  새로입력

포장박스크기: 중량 선택  부피 선택  (부피=가르+세로+높이)  
 부피는 160cm이하, 한변의 길이는 100cm 이하에 한해 취급. 중량과 부피중에 큰 것에 해당하는 요금을 적용합니다.  
 ※ 1박스의 중량이 30kg를 초과하는 경우 경우가 불가합니다.

내용물: [입력]  취급제한물품  보험취급 및 손해배상안내

내용물코드: 선택

품종수량: 1 개 (동일물품을 동일주소지로 여러 개 신청할 경우, 10개 이하)

배송시 특이사항: [입력]

세금계산서:  발행요청

▶ 세금계산서 발행요청은 사업자등록번호가 있는 고객만 이용 가능합니다.  
 - 세금계산서를 처음 신청하시는 고객은 사업자등록증 사본 1부 및 이메일주소를 방문직원에게 제출해 주시기 바랍니다. (전자세금계산서 발행에 따른 수검)  
 - 기타 자세한 사항은 방문접수 우체국에 문의해 주세요.

**택배정보**

방문접수 우체국: [입력]

요금부담여부:  선불  착불

접수결과 수신:  수신할  수신거부

최말방문접수일: 방문접수일자 [입력] 방문신청시간 [입력]

**선택사항**

운송장(여부) 출력정보 입력  
 (운송장 라벨에서 출력되는 정보를 방문접수지로 입력한 정보와 다르게 하고 싶은 경우에만 입력하시기 바랍니다.)

▶ 요금부담을 착불로 선택한 경우 착불수수료 500원이 추가됩니다.  
 ▶ 접수하신 사항과 실물이 상이할 경우 요금이 변동되거나 경우가 제한될 수 있음을 양해바랍니다.  
 ▶ 택배물량추가 시 받으시는 분 및 물품정보가 이미 입력한 정보와 상이한 경우, 수령 후 택배물량추가 버튼을 누르면 수정된 정보로 신청 수량이 증가합니다.

○ (3차) 신고인이 택배 발송 자체를 거부하는 경우

- '식품행정통합시스템 신고내용'에 관련 사실을 작성하고, 담당 조사기관이 소비자 관할 지자체에 직접 협조 요청하여 이물 및 증거제품을 인수받아 조사

② 방문접수, 우편, FAX, 국민신문고로 신고한 경우

○ 신고를 접수한 기관이 직접 방문 또는 택배를 이용하여 조사기관으로 전달

\* 조사기관에서 직접 접수한 경우에는 소비자 관할 지자체에 협조 요청하여 이물을 인수할 것

- ★ 각 지자체에 착불로 발송된 택배비는 신고내용(이물발견)에 한하여 시·도에서 시·군·구 자료를 취합하여 지출요청서와 요금지불영수증 사본을 첨부하여 요청(분기별)하면 식약처에서 일괄 지급(※관련 서류 원본은 시·도에서 보관)
- ★★ 군부대에서 이물신고하는 경우에는 지자체에서 이물 및 증거제품 수거에 지리적(시간적) 어려움이 있는 점을 감안하여 가급적 부대에서 가까운 편의점 등을 이용하여 제조사에 택배로 발송하는 것을 원칙으로 함(착불)

**잠깐** 택배 발송 관련사항은 '신고내용' 혹은 진행상태관리 메모(비공개)에서 확인 가능!!!

※ 내용입력시 작은 따옴표(‘)를 입력 할 수 없습니다.

신고자정보 | **신고내용** | 업체정보 | 제품정보 | 소비단체조사표 | 유통단체조사표 | 제조단체조사표 | 감사의뢰결과 | 진행상태관리 | help

신고내용분류:  식품  건강기능식품  축산물  주류  
 가공식품

신고내용:  무허가 영업  유통기한경과  유통기한변조  제품변질  이물발견  과대광고  
 표시사항관련  점격업(일반음식점 등)에서 이물발견  위생관리  간판제사용  기타

신고일시(1399일력): 2017-01-03 14:42 ※ 신고인과 연락한 최초 일시가 입력되어야 합니다. 최초입력시에만 입력/수정이 가능합니다.

내부고발여부:  예  아니오

포상금 지급 근거: :: 포상금 지급 근거 ::

증거제품보관:  한품  사진  이물  업체회수  기타

이물종류: :: 이물 구분 :: :: 이물상세구분 ::  
 날파리 2마리

내용기재: <참소스에 이물> 민원인이 1-2주전쯤 노스마트에서 참소스를 구매함, 개봉하여 2016-12-30 소스를 쓰려고 그릇에 덜어내던 중 제품에서 날파리 2마리가 발견됨, 재발방지 목적의 신고 및 원인조사 원하시어 신고접수함.  
\*방문택배 접수 완료(수신처 : 광주 광산구청 식품위생과, 운송장번호 : 123456789)



## □ 담당기관 이첩

- 접수기관은 다음의 구분에 따라 제조(수입)업소 소재지 관할기관으로 이첩 실시

| 구분       | 이물 종류  | 제조단계 조사기관       |
|----------|--|-----------------|
| 가공식품     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재료의 물질</li> <li>• 쥐 등 동물(설치류, 파충류, 양서류)의 사체 또는 그 배설물</li> </ul>   | 식약처<br>(지방식약청)  |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 곤충류(파리, 바퀴벌레 등)·거미류 등 절지동물, 환형동물 등</li> <li>• 기생충 및 그 알</li> <li>• 컨베이어벨트 등 고무류</li> <li>• 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류</li> <li>• 돌, 모래 등 토사류</li> </ul> | 시·도<br>(시·군·구)  |
| 조리식품     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 쥐, 칼날, 못, 유리</li> </ul>   | 식약처*<br>(지방식약청) |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식약처 조사 대상 이외의 이물</li> </ul>   | 시·도<br>(시·군·구)  |
| 주류, 수입식품 | 이물 종류에 관계없이 모두 지방식약청에서 실시  |                 |

\* 식약처 조사대상 중 주요 프랜차이즈 등에 대해서는 식약처 본부에서 직접 조사

## 2 처리기한

○ 신고 내용을 접수한 날부터 15일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외)

\* 영업자 이물보고는 신고한 내용을 접수한 날부터 7일 이내 실시



**잠깐**

「민원 처리에 관한 법률」 제19조에 따라 처리기한 계산 시에는 기간의 초일을 산입!!!

예시) 2월1일(월) 소비자 신고가 접수된 경우에는 2월 19일(금)까지 처리



**잠깐**

추가조사나 성분분석 등의 특별한 사유 발생 시 처리기한 연장 가능

- 처리기한 연장 시에는 반드시 그 사유를 시스템에 입력하고, 민원인에게 진행사항을 중간 통보할 것

\* 민원처리 기한내 처리율은 식품안전관리 우수기관 평가항목



**잠깐**

신속조치대상은 처리기한에 관계없이 접수받은 즉시 처리!!!

### 《 신속조치대상 》

- 1) 쥐 등 동물의 사체, 7mm 이상 유리·사기조각, 칼날, 바늘 등 날카로운 형태의 금속성 이물이 발견된 경우
- 2) 동일 제품에서 또는 동일 원료에서 동일 이물이 반복 신고된 경우
- 3) 언론보도 등 특이사항 발생 시

## 3 민원처리 시 유의사항

○ 이물 발견 당시의 상황 파악을 위하여 가급적 신고인과 유선통화 후 현장조사 실시

○ 신고한 이물의 종류가 보고대상 이물에 해당하는 경우에는 영업자 보고 여부를 반드시 파악

○ 「개인정보 보호법」 제19조(개인정보를 제공받은 자의 이용·제공 제한)에 따라 영업자에게 신고자 정보를 제공하는 행위는 절대 금지

○ 원인조사 방법, 절차, 결과판정 등은 'Ⅳ. 이물 혼입 원인조사 방법' 중 '3. 원인조사 일반원칙', '4. 원인조사 세부 방법', '5. 조사결과 판정 및 회신' 준용

PART VIII

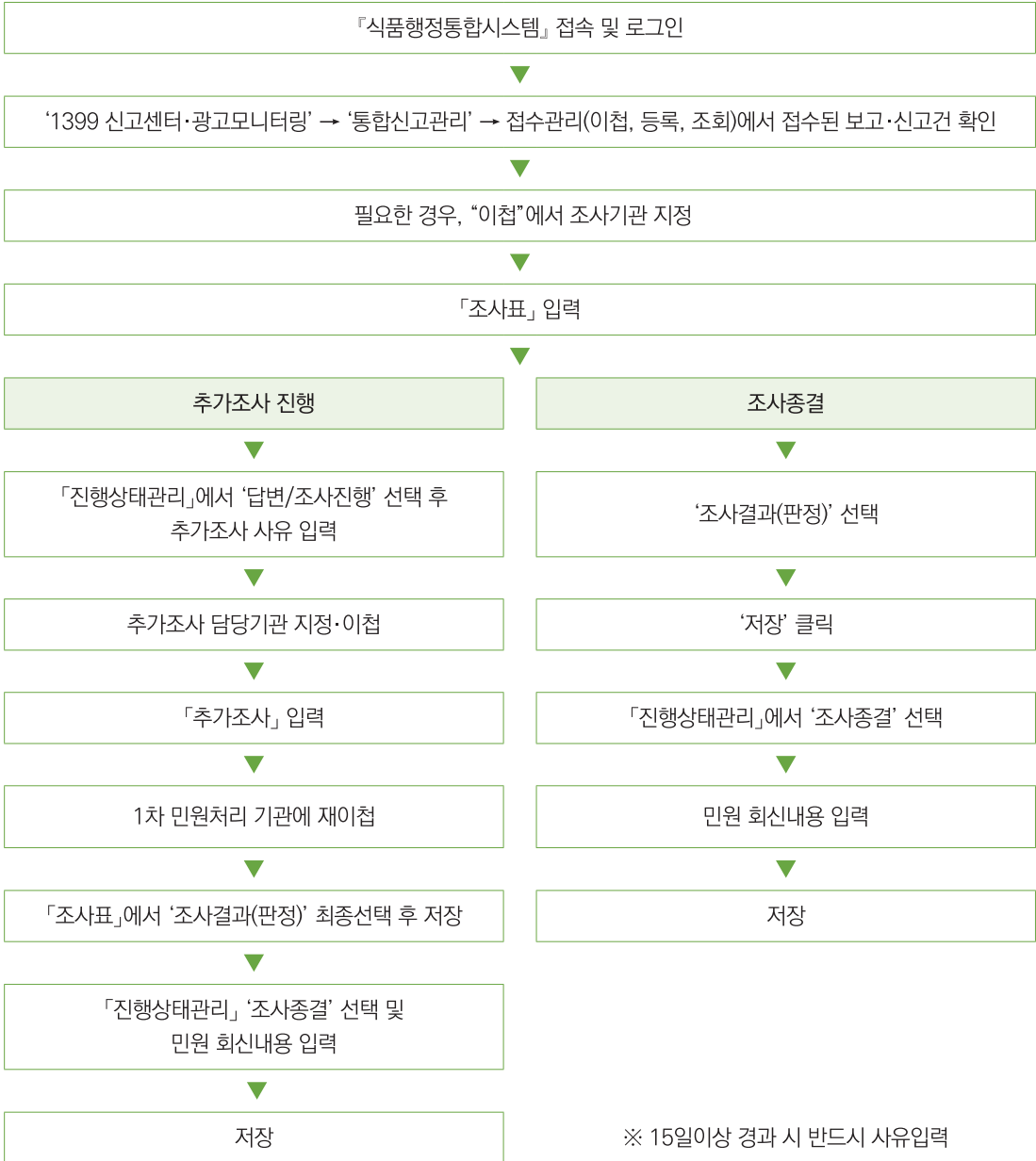
# 식품행정통합시스템 (공무원용) 이용 방법

1. 접속 및 로그인
2. 부서이첩
3. 조사결과 입력



식품행정통합시스템 'http://admin.foodsafetykorea.go.kr' 접속

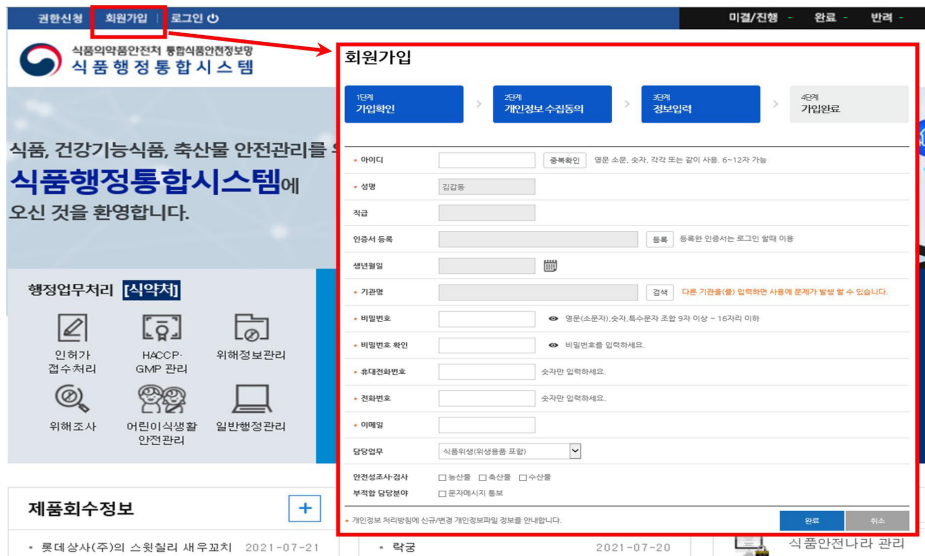
〈『식품행정통합시스템』 업무처리 흐름도〉



※ 15일이상 경과 시 반드시 사유입력

# 1 접속 및 로그인

## 가. 회원가입

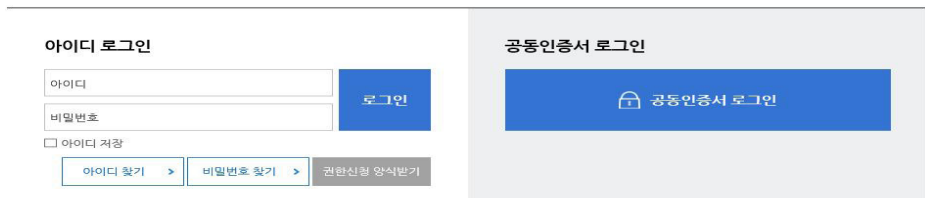


## 나. 로그인

○ 좌측상단 '로그인'을 클릭하여 부여 받은 아이디(ID)와 비밀번호 또는 공인인증서로 로그인



### 로그인



## 다. 문자메시지 수신여부 동의

○ 이물 담당자는 반드시 핸드폰번호를 등록하고 메시지 수신여부에 ‘Y’ 체크

**회원정보 변경**

이수업 (선택) 사용자명 변경은 고객센터로 연락주세요.

직급: 수의주사

연락처 등록: 603d0e72fbc9d4b10eca25cb1875ed46e19a63639a 등록: 등록된 연락처는 로그인 할때 이용

기관명: 식품위생안전센터 식품안전정책국 식품안전총괄과 검색: 다문 기간(월) 입력하면 사용에 문제가 발생 할 수 있습니다.

비밀번호:  영문(소문자), 숫자, 특수문자 조합 9자 이상 ~ 16자 이하

비밀번호 확인:  비밀번호를 입력하세요.

휴대전화번호:  숫자만 입력하세요.

전화번호:  숫자만 입력하세요.

이메일:

수업장분야: 식품

세부업무분야: 이물 조사

메시지수신여부: Y  N

안전성조사경사:  농산물  축산물  수산물

부적합 담당분야:  문자메시지 홍보

\* 개인정보 처리방침에 신규회원 개인정보관리 방법을 안내합니다.

저장 취소

## 라. 접수관리 화면 접속

○ 1399신고센터, 광고모니터링 → 통합신고관리 → 접수관리(이첩, 등록, 조회)

식품위생안전센터 통합여용연계정보방  
식품행정통합시스템

식품, 건강기능식품, 축산물 안전관리를 위한  
식품행정통합시스템에  
오신 것을 환영합니다.

행정업무처리 [공통]

1399신고센터, 광고모니터링

통합신고관리, 식품독 예방관리, 안전성조사검사 부적합건류통보

보고관리, 유권해석, 축산물HACCP, 냉동건조, 생산실적보고, 위생용품 위생교육,감시원

통합식품행정 정보조회, 수입식품 조회

제품회수정보

최근 위반 업체정보

식품정보활용서비스

식품안전나라 관리

## 2 부서이첩

- 시스템 입력일자 설정 후 신고내용 중 '이물발견' 선택, 조회

접수관리(이첩, 등록, 조회)

시스템입력일자: 2018-01-01 ~ 2018-02-12 (오늘)

신고내용: 이물발견

검색: 조회 | 조회조건 초기화

445 건이 조회되었습니다.

| 순번 | 문서번호              | 시스템입력일     | 신고내용분류 | 신고내용 | 제조원 | 소비자 | 진행상태    | 진행현황 |
|----|-------------------|------------|--------|------|-----|-----|---------|------|
| 1  | A12018-0000045090 | 2018-02-11 | 축산물    | 이물발견 |     |     | 미확인     |      |
| 2  | B12018-0000045073 | 2018-02-09 |        | 이물발견 |     |     | 답변/조사진행 | 제조단계 |
| 3  | B12018-0000045072 | 2018-02-09 |        | 이물발견 |     |     | 답변/조사진행 | 제조단계 |
| 4  | B12018-0000045041 | 2018-02-09 |        | 이물발견 |     |     | 답변/조사진행 | 제조단계 |

- 담당기관이 아닌 경우에는 '이첩' 버튼 클릭 후 담당기관 지정 후 오른쪽 상단에 있는 '부서이첩' 버튼을 눌러 이첩 진행

부서이첩 팝업

담당기관: 식품/축산

이첩

| 순번 | 담당기관  | 부서이첩 | 의명여부 | 소제 조사자 |
|----|-------|------|------|--------|
| 1  | 식품/축산 | 이첩   | 실명   |        |
| 2  | 식품/축산 | 이첩   | 실명   |        |
| 3  | 식품/축산 | 이첩   | 실명   |        |

### 3 조사결과 입력

#### 가. 조사결과 통보방식 확인

- (휴대전화 문자메세지) '진행상태관리' 탭에서 작성된 조사결과 내용이 소비자 휴대전화 문자메세지로 자동 전송
- (홈페이지) '진행상태관리' 탭에서 작성된 조사결과 내용이 홈페이지(식품안전나라)로 자동 전송
  - \* 시스템에 조사종결 입력 시 '민원이 종결되었으니 신고센터(문서번호, 비밀번호) 입력 후 확인하시기 바랍니다' 내용의 문자가 소비자에게 자동 전송
- (서신) 소비자에게 공문을 통해 조사결과 별도 통보
  - \* 시스템에 조사종결 입력 시 '민원에 대한 결과를 "담당 부서"에서 추후 우편으로 발송예정입니다' 내용의 문자가 소비자에게 자동 전송

|       |      |      |      |     |      |        |      |
|-------|------|------|------|-----|------|--------|------|
| 신고자정보 | 신고내용 | 업체정보 | 제품정보 | 조사표 | 추가조사 | 진행상태관리 | 행정처분 |
|-------|------|------|------|-----|------|--------|------|

※ 보고서 안에 이미지를 넣고자 할 경우, 보고서를 한글로 변환하여 저장한 후 해당 한글파일을 열어 해당 이미지를 넣은 후 출력하시기 바랍니다.

접수일부 출력      비밀번호 변경

|          |  |  |          |  |
|----------|--|--|----------|--|
| 성명       | 김  |  | 휴대폰번호    | 010  |
| 소재지      | 전라남도   |  |          |  |
| 이메일      |  |  | 개인정보동의여부 | <input checked="" type="radio"/> 예 <input type="radio"/> 아니요 |
| 조사종결통보방식 | <input checked="" type="radio"/> 휴대전화 문자메세지 <input type="radio"/> 서신 <input type="radio"/> 홈페이지  |  |          |  |
| 신고접수분류   | <input type="radio"/> 국민신문고 <input type="radio"/> 사이버상담센터 <input checked="" type="radio"/> 1399전화 <input type="radio"/> 우편 <input type="radio"/> 방문접수 <input type="radio"/> FAX <input type="radio"/> 통합민원신고 <input type="radio"/> 모바일앱(내손안) |  |          |  |

#### 잠깐      영업자보고건은 신고자의 개인정보동의 여부와 결과통보 여부를 반드시 확인하고 미동의시에는 영업자에게만 조사결과 통보

|               |         |          |     |      |        |      |
|---------------|---------|----------|-----|------|--------|------|
| 보고업체 및 소비자 정보 | 계통및업체정보 | 영업자 보고사항 | 조사표 | 추가조사 | 진행상태관리 | 행정처분 |
|---------------|---------|----------|-----|------|--------|------|

※ 보고서 안에 이미지를 넣고 해당 한글파일을 열어 해당

|     |   |  |              |  |         |     |
|-----|---|--|--------------|--|---------|-----|
| 업소명 |   |  | 진행사항통보방식     | <input type="radio"/> 휴대전화 문자메세지 <input type="radio"/> 서신 <input checked="" type="radio"/> 홈페이지  | 담당자 연락처 | 02- |
| 업종  | <input type="radio"/> 식품제조가공업 <input type="radio"/> 식품수입판매업 <input checked="" type="radio"/> 유통전문판매업 <input type="radio"/> 할기물제조업 <input type="radio"/> 식품소분업 |  | 신고접수분류       | <input type="radio"/> 국민신문고 <input type="radio"/> 사이버상담센터 <input type="radio"/> 1399전화 <input type="radio"/> 우편 <input type="radio"/> 방문접수 <input type="radio"/> FAX <input checked="" type="radio"/> 통합민원신고 <input type="radio"/> 모바일앱(내손안) |         |     |
| 담당자 |   |  | 신고일시(1399입력) | 2018-02-08 14:20   |         |     |

\* 신고인과 연락한 최초 일시가 입력되어야 합니다. 최초입력시에만 입력/수정이 가능합니다.

|          |   |
|----------|---|
| * 신고자    |   |
| 성명       | 강      연락처      010-  |
| 소재지      | 서울특별시   |
| 개인정보동의여부 | <input checked="" type="radio"/> 동의 <input type="radio"/> 미동의                                   |
| 결과통보여부   | <input checked="" type="radio"/> 동의 <input type="radio"/> 미동의                                   |
| 진행사항통보방식 | <input type="radio"/> 휴대전화 문자메세지 <input checked="" type="radio"/> 서신 <input type="radio"/> 홈페이지 |



## 나. 조사표 작성

### ※ 진행상태관리 '조사종결' 입력 전 반드시 '조사표'에 조사결과 입력

- 조사표 각 항목에 조사결과 입력 철저 및 필요 시 조사결과 보고서 등을 첨부파일로 첨부
  - \* 실제 조사한 내용과 접수정보의 제품명, 식품유형, 제조원 등 일치 여부 확인
- 처리기한을 초과한 경우에는 반드시 '지연사유'란에 사유 입력
- 조사결과(판정)에서 8개 항목 중 반드시 하나를 선택하여 체크하고, 오른쪽 상단의 저장 클릭
- 추가조사 필요 시 '추가조사필요'에 체크 후 추가조사 담당기관으로 이첩

\* 사건경위조사

|                 |  |       |   |
|-----------------|--|-------|---|
| 사건경위            |  |       |   |
| 지연사유<br>(조사지연사) |  |       |   |
| 조사자성명           | <input type="text"/>   | 조사자소속 | <input type="text"/>                                  |
| 조사자연락처          | <input type="text"/>   | 조사일자  | <input type="text"/> <input type="button" value="달"/> |
| 조사결과            |  |       |   |
| 조사결과(판정)        | <input type="radio"/> 제조단계혼입 <input type="radio"/> 제조단계미혼입 <input type="radio"/> 유통단계혼입 <input type="radio"/> 오인신고<br><input type="radio"/> 판정불가 <input type="radio"/> 조사불가 <input type="radio"/> 종족 <input type="radio"/> 추가조사필요<br><small>○ (사용증지2017)소비유물단계    ○ (사용증지2017)제조단계    ○ (사용증지)축산물 등으로 이첩·종결    ○ (사용증지2017)차신취소</small><br><small>*결과 등록후 반드시 '진행상태 관리' 단계에서 "답변/조사진행" 또는 "조사종결"을 선택 후 조치내용을 상세하게 입력하여 주십시오.</small> |       |   |

\* 조사결과가 '제조단계 혼입'일 경우 세울시스템과 식품행정통합시스템에 행정처분내역을 처분확정후 반드시 입력.

### 잠깐

조사표 내용 기입 후 저장 클릭 시 '해당 부서의 업무단계만 작성할 수 있습니다' 라는 메시지가 나올 경우 조치방법

1. 부서 이첩기관명이 현 소속 기관명과 같은지 확인할 것  
 (부서 이첩기관명 확인 방법: 이첩 선택 - 가장 마지막 단계 부서명 확인)  
 (현 소속 기관명 확인 방법: 통합망 화면 상단 자신의 이름 클릭 - 소속 기관명 확인)
2. 부서 이첩기관명과 현 소속 기관명이 다른 경우  
 통합망 메인 화면 상단 자신의 이름 클릭 - 개인정보수정 - 부서검색 - 부서수정
3. 기타 문의사항은 통합망 고객센터(1899-5590)로 연락

- 추가조사 담당기관은 '추가조사' 탭에서 '과정등록' 클릭 후 조사단계(소비과정·유통과정·소분과정·제조과정)를 선택, 조사결과 입력 후 저장

- 추가조사 담당기관은 '진행상태관리' 탭에서 '답변/조사진행' 클릭 후 내용을 입력하고, 1차 민원처리 기관으로 재이첩

※ 타부서 혹은 타기관 이첩시, 이첩 받는 담당자에게 그간의 진행사항이 있는 경우, 메모 작성이나 메모 첨부 파일을 사용하시기 바랍니다.  
(메모와 메모첨부파일은 비공개용입니다)

메모 파일첨부

|        |          |      |                  |
|--------|----------|------|------------------|
| 대상부서   | 경인형 식품안전 | 등록일시 | 2018-02-08 17:49 |
| 진행사람   | 접수완료     | 조사단계 |                  |
| 세부진행사람 | 해당없음     |      |                  |
| 내용(공개) | 접수완료     |      |                  |
| 작성자 성명 | 작성자 권뢰번호 |      |                  |

\* 메모(비공개)는 공무원만 열람 가능하므로 다음단계 조사기관에 참고할 내용 입력 가능

\* 진행사항을 '답변/조사진행'으로 하지 않을 경우 다음 조사기관에서 문서가 보이지 않으니 꼭 '답변/조사진행'으로 선택

- 1차 민원처리기관은 '조사표' 탭의 '조사결과(판정)'에 추가조사 결과를 종합하여 조사결과 최종 선택 후 저장

|              |   |       |  |
|--------------|---|-------|--|
| 자연사유 (조사자연사) |   |       |  |
| 조사자성명        |   | 조사자소속 |  |
| 조사자연력처       |   | 조사일자  |  |
| 조사결과         |   |       |  |
| 조사결과(판정)     | <input type="radio"/> 계조단계준입 <input type="radio"/> 계조단계미준입 <input type="radio"/> 유통단계준입 <input type="radio"/> 오인신고<br><input type="radio"/> 판정불가 <input type="radio"/> 조사불가 <input type="radio"/> 중복 <input type="radio"/> 추가조사필요<br><input type="radio"/> (사용종지2017)소비유통단계 <input type="radio"/> (사용종지2017)계조단계 <input type="radio"/> (사용종지)육산과 등으로 이첩 · 종결 <input type="radio"/> (사용종지2017)자진취소<br>*결과 등록후 반드시 '진행상태 관리' 단계에서 "답변/조사진행" 또는 "조사종결"을 선택 후 조치내용을 상세하게 입력하여 주십시오. |       |  |

- '진행상태관리' 탭의 진행사항에 '조사종결' 선택 후 민원인에게 회신할 내용 입력 후 진행사항 저장

\* 입력내용은 민원인의 휴대전화 메시지로 통보될 수 있으니 신중히 작성할 것

보고업체 및 소비자 정보    제품및업체정보    영업자 보고사항 ①    **진행상태관리**    행정처분 및 포상금지내역

진행사항 등록    ③ **진행사항 저장**    초기화

|        |               |
|--------|---------------|
| 진행사람   | :: 진행사항...    |
| 결과불러오기 | :: 진행사항 선택 :: |
| ②      | 답변/조사진행       |
|        | <b>조사종결</b>   |
|        | 접수완료          |
|        | 신고취하          |
| 추가조사   |               |
| 내용(공개) |               |



PART IX

# 자주 물어보는 질문



## 1 이물 관련 규정

### Q 보고 대상 이물에 관한 규정은 무엇이며, 어디서 확인할 수 있나요?

관련 규정은 식약처 고시 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」이며, 해당 고시는 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr) [법령/자료 > 법령정보 > 고시·훈령·예규]에서 확인할 수 있습니다.

※ 「식품위생법」 제46조 및 같은 법 시행규칙 제60조에서 위임된 보고 대상 이물의 범위, 크기, 재질, 보고 방법 등 세부적인 사항과 그 시행에 필요한 방법·절차 등을 정하고 있음

### Q 건강기능식품이나 축산물은 동 고시의 적용을 받나요?

건강기능식품은 동 고시에 따른 보고대상에 포함되지 않습니다만, 축산물은 「축산물 위생관리법」 개정으로 2019.6.25.부터 보고대상에 포함되어 동 고시의 적용을 받습니다.

## 2 이물 해당 여부

### Q 토마토의 초록색 잎 심지부분 0.8cm 정도가 햄버거에서 발견되었다면 이물에 해당하나요?

현행 식품 공전 제2. 3. 2) 이물 “① 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.”고 규정하고 있습니다. 따라서 토마토의 꼭지가 제품의 제조과정 중에 불가피하게 소량 함유된 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

### Q 스위트콘의 경우, 콘알갱이 이외에 콘심지가 같이 혼입되어 있는데 이것이 이물에 해당하나요?

옥수수를 원료로 한 제품에서 동일종의 옥수수대(심지)가 혼입된 경우로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다. 다만, 필요시 옥수수대의 선별 공정 등을 재검토하여 제조·가공 중 완전히 제거할 수 있도록 하는 것이 바람직합니다.

**Q 상추박스에서 지렁이가 발견될 경우 이물에 해당하나요?**

세척과정을 거치지 않은 상추와 같은 자연산물(농산물)은 이물 규격 적용대상이 아닙니다.

**Q 도시락 반찬으로 들어가는 삼겹살 구이에서 뼈가 나올 경우 이물에 해당하나요?**

일반적으로 삼겹살 구이의 뼈가 원재료에서 기인될 수 있는 경우이고 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고, 삼겹살을 포함한 도시락의 정상적인 제조·가공 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

**Q 천일염에서 바다 해조류가 발견되거나 새우 같은 바다 생물이 발견될 경우 이물에 해당하나요?**

원료식품과 같이 존재하고 있어 제조·가공상 완전히 제거되지 않고 잔존하는 경우로 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

**Q 갈치(수산물)에서 고래회충이 발견될 경우 이물에 해당하나요?**

가공하지 않은 자연산물(수산물)은 이물 규격의 적용대상이 아닙니다.

**Q 울무차에서 같은 생산라인에서 생산된 대추차 분말이 남아있다 혼입된 경우 이물에 해당하나요?**

식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 정상적인 식품의 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우라면 대추차 분말은 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다. 다만, 생산라인 청소를 충분히 하여 대추차 분말의 잔존을 최소화할 수 있도록 각별한 관리가 필요할 것입니다.

**Q Q. 피스타치오 껍질 안쪽이나 캐슈넛 내부에서 벌레 유충이 발견된 경우 이물에 해당하나요?**

발견된 유충이 피스타치오 또는 캐슈넛 내부에서 자생하는 것으로 정상적이고 위생적인 제조·가공 공정에서 완전히 제거하기 어려운 양과 크기이며, 위해 가능성이 낮은 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

**Q** 빵에서 검게 탄 탄화물이 발견될 경우 이물에 해당하나요?

식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 정상적인 식품의 제조·가공과정에서 유래된 탄화물이 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우라면 이물에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

### 3 ▶ 보고대상 이물의 범위 및 보고 대상 영업자

**Q** 보고 대상 이물의 범위와 식품공전에서 정한 이물의 범위가 다른가요?

식품공전에서 정한 이물이 보고대상 이물보다 그 범위가 더 포괄적입니다. 곰팡이·머리카락·실 등 보고대상이 아닌 이물도 식품공전에서 정한 이물의 범위에는 해당됩니다.

**Q** 소비자가 섭취중 ‘모래가 씹히는 것 같다’는 등 섭취 중 이물감에 대해 신고한 경우 이물 보고를 해야 하나요?

이물 고시에 따라 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하여야 하므로, 단순히 이물감을 느끼거나 이물이 있다고 의심하는 경우에는 보고 대상에 해당하지 않습니다.

**Q** 섭취 과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물 중 ‘쥐 등 동물의 사체’에 대한 구체적인 범위는?

설치류(쥐 등), 환형동물(지렁이 등), 파충류(도마뱀 등), 양서류(개구리 등) 등 식품의 원료로 사용할 수 없는 동물을 의미합니다.

**Q** 영업자가 이물 신고자로부터 이물 및 증거제품을 확보하지 못한 경우 이물 보고를 하지 않아도 되나요?

소비자로부터 이물 발견 사실을 신고받은 영업자는 신속하게 이물과 포장지를 포함한 증거제품을 확보하여 신고받은 날로부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외) 조사기관에 보고해야 합니다. 다만, 영업자의 노력에도 불구하고 이물 또는 증거제품을 확보하지 못한 경우에는 이물 보고를 아니할 수 있습니다.

※ 영업자의 보고기한 산정 시에는 초일은 산입하지 않음(민법 제157조)



**Q** 고치실, 탈피각 등 벌레의 서식 흔적만 발견된 경우에도 보고를 해야 하나요?

파리, 바퀴벌레 등 곤충류의 알·유충(약충)·용(번데기)·성충 등은 보고대상 이물에 해당되나, 고치실·탈피각 등 서식 흔적만 발견된 경우에는 곤충 종류 및 혼입 시기를 특정할 수 없기 때문에 보고를 하지 않아도 됩니다.

**Q** 농산물, 수산물 등 자연산물에서 이물이 발견된 경우에도 보고를 해야 하나요?

농산물·수산물 등 자연산물(수입 농·수산물 포함)을 단순 포장하여 판매하는 것은 보고 대상에 해당하지 않습니다.

**Q** 음식점 등 식품접객업소에서도 이물 보고를 해야 하나요?

보고 대상 영업자는 식품제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 식품소분업자, 유통전문판매업자, 수입식품등 수입·판매업자입니다. 따라서 위 영업자를 제외한 식품접객업(음식점 등), 즉석판매 제조가공업, 기타식품판매업 영업자 등은 이물 보고를 하지 않아도 됩니다. 다만, 소비자가 신고한 이물이 원재료에 혼입된 것으로 판단되는 경우 해당 원재료를 제조(수입)하는 업소에 신고할 수 있고, 신고를 받은 영업자는 이물 고시에 따라 보고를 하여야 합니다.

**Q** 수출용 식품에서 이물이 발견된 경우에도 보고를 해야 하나요?

「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)에 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있도록 규정되어 있으므로 수출 목적으로만 제조된 제품의 경우에는 보고 대상에서 제외합니다.

**Q** 영업자가 이물 보고 시 필요한 이물 및 증거제품(포장지 포함)에서 증거제품은 무엇을 의미하나요?

증거제품(포장지 포함)이란 제품명, 제조업소, 제조일자(유통기한) 등 원인조사에 필요한 제품정보를 확인할 수 있는 내용물과 포장지를 의미합니다.

**Q** 품질유지기한이 지난 제품에서 이물 발견 사실을 신고받은 영업자는 이물 보고를 하지 아니할 수 있는 경우에 해당되나요?

품질유지기한이 지났더라도 소비자에게 판매가 허용되는 기한(유통기한)이 경과했다고 볼 수 없으므로 보고대상 이물이 신고된 경우 조사기관에 보고해야 합니다.

**Q** 배달음식에서 이물 발견 시 이물통보를 해야하는 영업자는 누구인가요?

식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 통신판매중개업자(배달앱 영업자)는 소비자로부터 이물 발견 신고를 접수받은 경우 지체없이 식약처장에게 통보하여야 합니다.

**Q** 배달음식에서 이물 발견 시 통보해야 하는 이물 종류가 정해져 있나요?

배달음식에서 이물 신고를 접수받은 통신판매중개업자(배달앱 영업자)는 소비자가 신고한 모든 이물 신고에 대해 식약처에 통보해야 합니다.

**Q** 배달음식에서 이물을 발견한 소비자가 이물을 폐기 또는 분실하여 이물이 없을 경우에도 이물통보를 해야 하나요?

이물혼입 원인조사를 위해서는 반드시 이물이 필요하며, 이물이 없을 경우에는 이물혼입 원인조사를 실시할 수 없으므로 이물통보를 아니할 수 있습니다.

**Q** 배달음식에서 이물을 발견한 소비자가 이물 발견일로부터 10일 이상 지난 후 통신판매중개업자(배달앱 영업자)에게 신고한 경우에도 이물통보를 해야 하나요?

조리음식에서 이물을 발견한 소비자가 이물 발견 후 10일 이상 지나 신고한 경우에는 이물통보를 아니할 수 있습니다.

## 4 이물 보고 방법 등

**Q** A업체(위탁업체)가 B업체(수탁업체)에 위탁하여 제조한 제품에서 이물이 발견된 경우 어느 업체에서 보고를 해야 하나요?

A업체가 B업체에 위탁하여 제조한 제품의 제조원은 A업체(제품 표시사항에 제조원을 A로 표시)로 표시하고, 동 제품에 대한 품질관리 등에 대해서는 A업체가 B업체의 위생관리 상태 등을 점검하도록 규정되어 있으므로 보고업체는 A업체입니다.

물론, 이물 혼입 원인조사 과정에서는 동 제품을 실제 제조·가공한 수탁자인 B업체를 조사할 것이며, B업체의 제조과정에서 이물이 혼입된 것으로 확인된 경우에는 이물 혼입 사실에 대하여 A업체가 처분됩니다.

**Q** 기업체가 개인소비자에게 판매(B2C)한 제품 관련 이물 발견 불만사항은 보고 대상으로 알고 있습니다. 그러면 기업체와 기업체 거래(B2B) 제품도 보고 대상에 포함이 되나요?

기업체가 개인소비자에게 판매한 제품뿐만 아니라 기업체와 기업체간 거래된 제품에서 이물이 발견된 경우도 보고 대상에 포함됩니다.

**Q** 발견된 이물 종류에 대하여 소비자와 영업자의 판단이 다른 경우 보고를 해야 하나요?

이물의 종류를 육안으로 확정짓기 어려울 경우에는 우선 소비자가 주장하는 이물의 종류를 기준으로 보고해야 합니다. 다만, 보고기한 내에 해당이물이 보고대상 이물에 해당하지 않는다는 것이 명백히 입증된 경우에는 보고하지 않을 수 있습니다.

**Q** 소비자가 이물 관련 불만사항을 제조업체와 유통전문판매업체 모두에게 신고한 경우 어느 업체에서 보고를 해야 하나요?

소비자가 이물 관련 불만사항(동일한 내용)을 제조업체와 유통전문판매업체로 모두 신고한 경우, 이물보고 기한 내에 제조업체 또는 유통전문판매업체가 관할 행정기관에 보고하여야 하며, 제조 또는 유통전문판매업체 중 1개 업체가 행정기관에 먼저 보고한 경우 나머지 업체는 보고를 하지 않아도 됩니다.

**Q** 소비자가 클레임 접수 후 연락이 잘 되지 않는 등의 이유로 이물 수거에 상당한 시간이 걸리는 경우, 보고를 진행해야 하나요?

소비자가 증거품을 제공하기로 하였다면, 보고자 의견에 이물 수거가 늦어지는 사유를 기재하여 보고해야 합니다.

**Q** 소비자가 개인 정보 제공을 거부하는 경우에도 보고를 해야 하나요?

소비자가 개인 정보 공개를 원하지 않는 경우, 소비자 정보를 임의로 기재하여 접수하거나 조사 기관으로 직접 서면 보고를 할 수 있습니다. 다만, 소비자의 인적사항이 없을시 정확한 원인 조사가 어려움을 소비자에게 반드시 인지시켜주시고, 이러한 경우 조사불가 등의 사유로 별도의 조사 진행 없이 종결 처리될 수 있습니다.

**Q** 소비자가 본인의 과실로 이물이 혼입된 사실을 인정하는 경우에도 보고를 해야 하나요?

영업자는 소비자의 인정 여부와 관계없이 보고는 하되, 보고자의견에 소비자가 이물 혼입 원인을 이해하고 인정한 사실을 작성하면 조사기관은 해당사실 확인 후 오인신고로 종결 처리할 수 있습니다.

**Q 소비자 신고한 이물이 보고 대상이 아닌 경우 식품업체의 조치 방법은?**

소비자가 신고한 이물이 보고 대상이 아닌 경우, 식품업체는 자체적으로 이물 혼입 원인을 파악하고 품질 관리를 위한 개선 및 예방조치를 철저히 해야 합니다. 또한, 소비자 신고내용 등 관련 자료를 2년간 보관해야 하며, 소비자가 제시한 이물 등의 증거물은 6개월(부패하거나 변질 우려가 있는 경우 2개월간 보관 가능)간 보관해야 합니다.

**Q 소비자가 발견한 이물의 종류를 정확히 판단하기 위해 업체에서 자체적으로 이물 분석을 진행해도 되나요?**

이물 분석 여부는 조사기관에서 결정하므로, 업체에서는 이물이 훼손되지 않도록 주의하여 조사기관에 제공해야 합니다.

**Q 소비자가 이물 등 증거품 반환을 요구할 경우 어떻게 하나요?**

이물이 없는 경우 조사에 어려움이 있으므로 원인조사가 완료될 때까지는 이물 등 증거품이 반드시 필요하다는 것을 소비자에게 설명하고 보관하도록 해야 합니다.

다만, 원인조사가 종결된 후 소비자가 증거품 반환을 강력히 요구하는 경우에는 반드시 사진 및 인수증이나 택배 수·발신 기록 등 증거 자료를 확보한 후 소비자에게 반환합니다.

**Q 소비자와 이물 발견에 대한 불만사항이 원만하게 해결된 경우에도 행정기관에 보고해야 하나요?**

소비자가 신고한 이물이 보고 대상 이물에 해당하는 경우에는 소비자와의 피해보상 등 해결 여부와 관계없이 보고해야 합니다.(조사기관의 원인조사도 실시)

## 5 원인조사 및 행정처분

**Q 이물 혼입 조사 방법은 어떻게 되나요?**

이물 조사에 소요되는 행정력 낭비를 해소하기 위해 '17년 1월부터 소비자 이물 신고 시 소비·유통·제조 단계로 순차적으로 조사하던 방식에서 제조단계를 우선적으로 실시한 후 필요에 따라 소비·유통 단계 조사를 하도록 처리절차를 개선하였습니다. 다만, 살아있는 벌레나 곰팡이는 보관·판매·소비환경 등이 이물 혼입 원인의 중요한 단서가 될 수 있어 소비·유통 단계를 우선적으로 조사하도록 하고 있습니다.

**Q** 품목제조보고는 하나로 되어있고 포장단위가 다른 경우, 동일 품목으로 볼 수 있나요?

포장단위는 다르나 하나로 품목제조보고된 제품은 동일 품목으로 보아야 합니다. 예를 들어, 500g 포장단위 A제품에 플라스틱이 혼입되어 1차 처분을 받은 후 1년 이내에 1kg 포장단위 A제품에 플라스틱이 다시 혼입된 경우 2차 가중 처분 대상에 해당됩니다.

**Q** 위해한 이물이 혼입되었다고 판단되면 식품위생법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지) 제4항 위반으로 처분할 수 있나요?

이물 혼입에 대해서는 「식품위생법」 제7조에서 정하고 있으므로 특별한 사유가 발생하지 않는 한 제4조 위반으로 처분하는 것은 바람직하지 않습니다.

**Q** 보고대상이 아닌 이물이 혼입된 경우 행정처분 대상인가요?

보고대상이 아닌 이물이라도 제조과정에서 혼입된 경우에는 「식품위생법」 제7조 위반으로 행정처분 됩니다.

또한, 보고대상 이물이 아닌 경우에도 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항) 및 「수입식품 안전관리 특별법」 제18조(영업자 준수사항)에 따라 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업, 유통전문판매업, 수입식품등 수입·판매업 영업자는 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관해야 하며, 소비자가 제시한 이물 등 증거품은 6개월간 보관(부패하거나 변질 우려가 있는 이물의 경우 2개월간 보관 가능)해야 합니다.

**Q** 식품접객업소가 조리·판매한 사과주스에 초파리가 혼입되어 해당 업소가 '시정명령'을 받았습니다. 이후 사과주스가 아닌 다른 조리 식품에서 또다시 초파리가 나온다면 2차 처분을 받게 되나요?

사과주스 뿐만 아니라 식품접객업소에서 조리·판매되는 모든 식품종 이전과 같은 종류의 재질의 이물이 혼입된다면 2차 처분을 받게 됩니다.

**Q** 이물 재조사 신청은 어떻게 하나요?

영업자 또는 소비자가 조사기관이 실시한 조사 결과에 이의가 있는 경우 조사결과를 회신받은 날부터 30일 이내에 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시) 별지 제3호 서식에 따라 재조사를 신청할 수 있습니다. 다만, 보고대상 이물이 아닌 경우 원칙적으로 재조사 신청 대상이 아닙니다.



[ 첨부 ]

# 보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정



## 보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정

식품의약품안전청 고시 제2010- 1호(2010. 1. 4, 제정)  
식품의약품안전청 고시 제2010- 98호(2010. 12. 30, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2011- 81호(2011. 12. 29, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2012-114호(2012. 11. 23, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2013- 94호(2013. 4. 5, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2014- 15호(2014. 2. 12, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2016- 1호(2016. 1. 12, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2016-138호(2016. 12. 14, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2018- 4호(2018. 1. 10, 개정)  
식품의약품안전청 고시 제2019- 51호(2019. 6. 25, 개정)

**제1조(목적)** 이 규정은 「식품위생법」 제46조 및 같은 법 시행규칙 제60조, 「축산물 위생관리법」 제31조의6 및 같은 법 시행규칙 제52조에서 위임된 보고 대상 이물의 범위, 크기, 재질, 보고 방법과 원인조사 등에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 규정에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “이물(異物)”이란 식품, 식품첨가물 및 축산물(이하 “식품등”이라 한다)의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질을 말한다. 다만, 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식품이나 원료식품의 표피, 토사 또는 원료육의 털이나 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것은 제외한다.
2. “기생충”이란 사람 또는 동물의 몸에 기생하여 양분을 빨아먹고 사는 벌레를 말하며 시각 등 관능에 의한 확인이 불가능한 크기의 것은 제외한다.
3. “위생해충”이란 인간에게 직접 또는 간접으로 병원체를 옮겨 해를 줄 수 있는 파리, 바퀴벌레 등을 말한다.
4. “조사기관”이란 이물 혼입 원인조사를 실시하는 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전청장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다), 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)을 말한다.
5. “수입식품등”이란 해외에서 국내로 수입되는 「식품위생법」 제2조에 따른 식품, 식품첨가물 및 「축산물 위생관리법」 제2조에 따른 축산물을 말한다.



**제3조(보고대상 이물의 범위 등)** 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호에 해당하는 이물을 말한다.

1. 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물 : 3 밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질
2. 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물
  - 가. 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물
  - 나. 파리, 바퀴벌레 등 곤충류
  - 다. 기생충 및 그 알(축·수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
3. 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물
  - 가. 컨베이어벨트 등 고무류
  - 나. 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
  - 다. 돌, 모래 등 토사류
  - 라. 그 밖에 위 각 목에 준하는 것으로서 식품의약품안전처장이 인정하는 이물

**제4조(보고 대상 영업자 등)** ① 「식품위생법 시행규칙」 제60조제2항 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제26조의6에 따라 '이물 발견 사실을 보고하려는 자'란 다음 각 호의 영업자를 말한다.

1. 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업자, 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업자, 같은 조 제5호가목의 식품소분업자, 같은 조 제5호나목3)의 유통전문판매업자
  2. 「수입식품안전관리 특별법」 제14조제1항제1호의 수입식품등 수입·판매업자
  3. 「축산물 위생관리법 시행령」 제26조6의제1호의 축산물가공업자, 같은 조 제2호의 식육포장처리업자, 같은 조 제3호의 축산물유통전문판매업자
- ② 제1항에서 정한 보고 대상 영업자에도 불구하고 발견 당시 살아 있는 곤충의 경우에는 제1항 제1호의 식품제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 유통전문판매업자, 같은 항 제3호의 축산물가공업자, 식육포장처리업자, 축산물유통전문판매업자는 보고 대상 영업자에서 제외한다.

**제5조(이물 발견 사실 보고·통보 방법 등)** ① 제4조 각 호에 따른 영업자는 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고(전화, 전자문서 등을 포함한다)받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일은 제외한다)에 별지 제1호서식에 그 내용을 작성하여 조사기관에 보고하여야 한다. 다만, 제4조 제2항에 해당하는 영업자가 살아 있는 곤충이 발견되었음을 인지(소비자가 영업자에게 신고한 것을 포함한다)한 경우 지체없이 별지 제1호 서식을 준용하여 조사기관에 알릴 수 있다.

- ② 「식품위생법」 제46조제2항·제3항 및 「축산물 위생관리법」 제31조의6제2항·제3항에 따라 소비자로부터 이물 발견 신고를 접수받은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 별지 제2호 서식에 그 내용을 작성하여 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.

1. 한국소비자원 및 소비자 단체

2. 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」에 따른 통신판매중개업자로서 식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 자
3. 시·도지사 또는 시장·군수·구청장
- ③ 제1항 및 제2항에 따라 보고 또는 통보하는 방법은 별표 1과 같다. 다만, 제1항 및 제2항에 불구하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 보고 또는 통보하지 아니할 수 있다.
  1. 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우
  2. 유통기한이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
  3. 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

**제6조(이물 원인조사 실시 등)** ① 조사기관은 제5조에 따라 이물 발견 사실에 대하여 다음 각 호의 구분에 따라 원인조사를 실시하여야 한다.

1. 제3조제1호 및 제2호가목에 해당하는 이물 : 식품의약품안전처장, 지방식품의약품안전처장
2. 제3조제1호 및 제2호가목 외의 이물 : 시·도지사, 시장·군수·구청장
- ② 제1항에도 불구하고 주류와 수입식품등에서 발견되어 보고된 이물 신고내용에 대해서는 지방식품의약품안전처장이 원인조사를 실시한다.
- ③ 조사기관은 제5조제1항에 따라 보고된 내용을 접수한 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일은 제외한다)에 신속하게 원인조사를 실시하여야 한다. 다만, 추가조사나 성분분석 등의 특별한 사유로 조사에 상당한 시간이 소요되는 때에는 이를 연장할 수 있다.
- ④ 이물 혼입 원인조사의 세부적인 방법과 절차는 별표 2와 같다.

**제7조(이물조사 평가 등)** ① 영업자 또는 소비자가 제6조에 따라 조사기관이 실시한 이물 혼입 원인조사 결과에 관하여 이의가 있을 때에는 조사기관으로부터 원인조사 결과를 수신받은 날부터 30일 이내에 식품의약품안전처장에게 조사결과에 대해 평가를 요청할 수 있다.

- ② 영업자 또는 소비자가 제1항에 따라 평가를 요청하는 경우에는 별지 제3호 서식에 그 사유 및 객관적인 증빙자료 등을 첨부하여 식품의약품안전처장에게 제출하여야 한다.
- ③ 식품의약품안전처장은 제1항에 따라 평가를 요청받은 경우 조사방법의 객관성 및 적절성 등을 검토하여 재조사가 필요한 경우에는 ‘재조사’로, 조사가 적절하다고 판단된 경우에는 ‘조사적합’ 등으로 구분하여 판정하여야 하며, 그 결과를 평가를 요청한 영업자 또는 소비자에게 통보하여야 한다.
- ④ 식품의약품안전처장은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 공무원, 학계, 소비자단체 등으로 구성된 이물전문가자문단(이하 “자문단”이라 한다)을 구성하고, 동 자문단을 통하여 원인조사 결과를 평가할 수 있다.
  1. 제1항에 따라 영업자 또는 소비자의 평가 요청이 있는 경우
  2. 식품의약품안전처장이 원인조사에 대한 과학적이고 객관적인 자문이 필요하다고 판단하는 경우
- ⑤ 제4항에 따른 자문단은 15인 이내의 범위에서 위촉하여 운영할 수 있다.

- ⑥ 식품의약품안전처장은 제3항에 따라 재조사가 필요하다고 판단되는 경우에는 조사기관에 재조사를 하도록 하며, 재조사를 실시하는 조사기관은 지체없이 재조사를 하고 그 결과를 식품의약품안전처장에 보고하여야 한다.
- ⑦ 식품의약품안전처장은 제6항에 따른 재조사 결과를 평가를 요청한 영업자 또는 소비자에게 통보하여야 한다.

**제8조(규제의 재검토)** 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

**부칙 <제2016-138호, 2016.12.14.>**

제1조(시행일) 이 고시는 2017년 1월 1일부터 시행한다.

**부칙 <제2018-4호, 2018.1.10.>**

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(이물 발견 사실 보고 방법 등에 관한 적용례) 이 고시 시행 후 최초로 소비자로부터 신고받은 보고부터 적용한다.

**부칙 <제2019-51호, 2019.6.25.>**

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(이물 발견 사실 보고 방법 등에 관한 적용례) 이 고시 시행 후 최초로 소비자로부터 신고받은 보고부터 적용한다.

[별표 1]

## 이물 발견 사실 보고 및 통보 방법(제5조관련)

1. 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고 받은 영업자는 신속하게 이물과 증거제품(포장지 포함)을 확보하여야 한다.
2. 영업자는 해당 이물의 종류, 개수, 성상 및 제품 정보, 포장상태 등을 상세히 관찰·기록하고, 이물이 훼손될 경우에 대비하여 사진 또는 동영상 촬영을 실시한다. 특히, 곤충이 발견된 경우는 유충 등의 침입 흔적(포장지 구멍)을 반드시 확인한다.
3. 영업자는 소비자로부터 제품 구입, 보관, 개봉, 조리, 섭취과정 및 이물 발견 당시의 상황에 대한 진술을 확보하여 기록한다.
4. 「수입식품안전관리 특별법」제14조제1항제1호의 수입식품등 수입·판매업자는 해외제조업소의 제조공정 흐름도, 해당이물 제어공정 등에 대한 증빙자료(사진, 동영상 포함)를 추가 제출하여야 한다.
5. 영업자는 제1호부터 제4호까지의 규정에 따라 확인한 사실을 별지 제1호 서식에 작성하고, 이물사진 등 관련 증빙자료를 첨부하여 조사기관에 보고하여야 한다. 다만, '식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)'에 등록하여 보고한 경우에는 이를 조사기관에 보고한 것으로 본다.
6. 영업자는 소비자로부터 확보한 이물과 증거제품을 제조환경에 대한 원인조사 시 조사공무원에게 제출하고, 모든 조사가 종료된 후 인계받아 6개월 간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 증거제품 또는 이물은 2개월 간 보관할 수 있다.
7. 소비자로부터 이물 발견 신고를 접수받은 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 '식품행정통합 시스템(<http://admin.foodsafetykorea.go.kr>)'에 신고 내용을 등록하는 경우에는 이를 식품의약품안전처장에게 통보한 것으로 본다.

[별표 2]

## 이물 혼입 원인조사 방법 및 절차(제6조관련)

### 1. 조사기관

- 가. 이물 발견 사실을 보고 받은 조사기관은 이물 관리 담당자를 지정하고 이물 발생 원인을 신속하게 조사하여 유사 사례가 재발되지 않도록 관리하여야 한다.
- 나. 원인조사는 이물 발견 제품의 제조(수입)업소 소재지를 관할하는 조사기관에서 실시하고, 제조단계를 조사하는 기관에서는 유통·소비·소분단계에 대한 조사가 필요하다고 판단되는 때에는 관할 조사기관에 유통·소비·소분단계에 대한 조사를 요청하여야 한다. 다만, ‘살아있는 곤충’과 ‘곰팡이’가 발견된 경우에는 이물 발견 제품을 구입한 장소를 관할하는 조사기관에서 유통단계를 우선 조사하고, 필요시 제조·소비단계 원인조사를 실시한다.
- 다. 조사기관은 영업자가 보고 또는 소비자가 신고한 이물과 증거제품 및 이물보고(통보)서를 확인한 후 조사를 신속하게 실시한다. 다만, 개봉하지 않은 제품에서 이물이 발견된 경우에는 원인조사를 생략할 수 있다.
- 라. 조사기관은 나목에 따른 원인조사를 실시한 후 식품행정통합시스템(<http://admin.foodsafetykorea.go.kr>)에 그 결과를 등록하여야 한다. 다만, 추가조사나 성분분석 등의 특별한 사유로 조사에 상당한 시간이 소요되는 때에는 반드시 그 사유를 시스템에 입력하여야 한다.
- 마. 제조단계를 조사하는 기관은 유통·소비단계 조사 결과를 종합하여 아래와 같은 기준에 따라 판정한 후 식품행정통합시스템에 등록하고(‘살아있는 곤충’과 ‘곰팡이’의 경우는 조사를 최종 종결하는 기관에서 이전단계 조사결과를 종합하여 아래와 같은 기준에 따라 판정하여 등록한다), 그 결과를 신고한 소비자와 보고한 영업자에게 통보하여야 한다. 다만, 소비자가 결과 통보를 원하지 않는 경우에는 이를 생략할 수 있다.

### 〈 판정기준 〉

|          |   |
|----------|---|
| 제조단계 혼입  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원재료나 제조·포장과정에서 이물이 혼입된 것으로 확정되는 경우</li> </ul>  |
| 제조단계 미혼입 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조·포장과정에서 이물이 혼입되지 않은 것으로 확정되는 경우</li> </ul>   |
| 유통단계 혼입  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유통 중 진열·보관·보존 과정에서 이물이 혼입된 것으로 확정되는 경우</li> </ul>  |
| 오인신고     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 소비자가 원재료 등을 이물로 오인·혼동하여 신고한 경우</li> <li>• 소비자가 보관·조리·섭취과정 중 이물이 혼입된 사실을 인정하는 경우</li> </ul> |
| 조사불가     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 이물 분실·훼손, 영업소 폐쇄, 소비자 비협조 등</li> </ul>   |
| 판정불가     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 증거 불충분 등으로 이물 혼입 원인을 객관적으로 확정할 수 없는 경우</li> </ul>  |

## 2. 제조단계 조사

### 가. 과거 이물 클레임에 대한 조사

최근 2년간 제조업소에 신고된 이물관련 클레임을 확인하고 조사하고자 하는 이물과 관련된 클레임 신고여부를 조사한다. 과거 이물 클레임 내용을 확인하여 같거나 또는 유사 클레임이 있을 경우 당해 클레임에 대한 개선(후속)조치 여부 등을 확인한다.

### 나. 제조환경에 대한 조사

#### 1) 작업장 주변 및 제조설비 등 조사

가) 제조공장 주변 내·외부의 환경 확인 : 주변에 하천, 축사 등 위생해충의 유입가능성과 제조공장의 방서·방충설비의 적절성 여부에 대한 조사를 실시한다.

나) 작업장 내 출입과정, 제조설비의 구성, 관리방법 등 조사 : 작업자, 원료, 제품의 입·출고과정에서의 개인위생관리, 취급방법 및 요령확인, 제조설비의 구조 및 재질과 반제품상태의 노출여부, 설비 노후화 정도 등을 전반적으로 확인한다.

#### 2) 원료 및 완제품 보관관리 조사

가) 원료의 포장형태, 입고 시 검수상황 등 확인 : 사용되는 원료의 포장상태(벌크, 개별 등)를 확인하고, 검수과정에서의 이물제거 방법 등 확인, 원료외의 다른 물품과의 구분/구획 관리 여부, 사용하고 남은 원료의 실태 등을 조사한다.

나) 보관창고의 적재, 구분/구획, 위생동물·해충의 외부로부터의 침입용이성, 선입·선출 등 적정 관리여부 확인 : 원료, 완제품, 기타 물품과의 구분/구획관리 여부, 창고의 위치 및 설비 확인, 과적 및 취급자 적정 취급 여부 등을 확인한다.

### 다. 제조과정 조사

#### 1) 원료의 사용과정에 대한 조사

가) 사용한 모든 원재료를 조사하고 이물이 혼입될 가능성이 있는 원재료를 확인한다. 특히, 품목제조보고서를 확보하여 제조공정에 투입되기 전에 모든 원료에 대한 이물제거방법 확인, 원료취급자의 개인위생관리(복장, 사용기구, 위생장갑 등) 등을 조사한다.

나) 원재료 검수·투입 등 처리 과정에서의 이물발생 클레임 사례를 확인하여 이물의 발생 가능성을 조사한다.

#### 2) 제조설비 조사

가) 품목제조보고서와 실제의 제조공정을 파악, 각 공정에서 사용되는 설비내용 및 기계·기구의 배치, 공정흐름도를 확인한다.

나) 제조공정에 사용되는 기계 설비의 작동조건(온도, 측정범위, 성능 등) 등을 확인한다. 1 LOT 소요시간, 살균·멸균 또는 가열장치 등의 제어방법 및 작동조건, 금속탐지기·X-ray 투시기 등 이물제거장치의 적용한계 및 검·교정 실태 등을 확인한다.

다) 제조설비(기계·기구류 등), 천장, 바닥, 청소기구(방법) 등을 조사한다. 방충·방서 시설의 파손 및 정상 설치, 기계류 파손 및 수리내역, 벽·천장·바닥의 시멘트·유리조각·나무조각 등 파손 여부, 기계·기구류의 청소·세척에 사용하는 수세미·빗자루 등을 조사한다.

### 3) 제조공정별 조사

가) 제조공정 흐름도에 따라 적정하게 제조하는지 조사한다. 원료투입에서 최종제품 포장 완료시까지의 각 공정별 실제공정 확인, 작업자의 위치·임무·위생관리(개인휴대품 등 포함) 확인, 전 공정에서 이물 혼입의 개연성에 대해 확인(원료·반제품의 이송과정 등)한다.

나) 각 공정별 기계·기구, 설비의 정상 작동여부, 과거 정비기록 등을 조사한다.

다) 살균·멸균·가열·훈증·이물제거 등 공정에 대한 검증을 실시한다. 압력·온도 등 계측이 가능한 경우에는 반드시 정상 작동여부 및 실제 측정치를 비교 검증(금속검출기·X-ray 투시기 등 기계별 예측 또는 작업범위 한계 검증 등)하고, 기계보정관리 여부 등을 조사한다.

라) 최종제품 포장시 포장기계의 종류, 방법, 포장불량 내용, 정비이력 등을 확인하고, 완포장 제품의 관능적 평가(진공도, 공기유입, 외부충격 등)를 실시한다.

### 라. 품질관리 조사

1) 자체 검사실 구비여부, 검사원 검사능력, 이물 클레임에 대한 분석능력, 검사항목·방법 등을 확인한다.

2) 제조과정(포장과정 포함)에서 발생한 불량내용에 대한 관리 여부를 확인한다.

마. 제조단계의 이물 혼입 원인 조사는 아래 서식에 따라 실시하고 그 결과를 작성한다.

### 제조단계 조사표

|                               |  |                |  |
|-------------------------------|--|----------------|--|
| <b>제조단계 조사표</b>               |  |                |  |
| <input type="checkbox"/> 제품정보 |  |                |  |
| 제품명<br>(식품등의 유형)              |  | 유통기한<br>(제조일자) |  |
| 제조원                           |  | 소재지(연락처)       |  |
| 유통전문판매원                       |  | 소재지(연락처)       |  |
| 보관기준(방법)                      |  | 포장 형태          |  |
| HACCP 여부                      |  | 생산량            |  |
| <input type="checkbox"/> 이물정보 |  |                |  |
| 이물 종류                         |  | 이물 형태          |  |
| 증거품(사진 등)                     |  |                |  |
| <input type="checkbox"/> 원재료  |  |                |  |
| 원재료명                          |  |                |  |
| 의심 원재료                        |  |                |  |
| 입고 및 보관환경                     |  |                |  |
| <input type="checkbox"/> 제조과정 |  |                |  |
| 제조공정도                         |  |                |  |
| 공정별 조사                        |  |                |  |
| 완제품 창고 관리                     |  |                |  |
| <input type="checkbox"/> 제조설비 |  |                |  |
| 방충·방서                         |  |                |  |
| 기계·기구류                        |  |                |  |
| 천장, 바닥 등                      |  |                |  |



|                    |  |    |  |
|--------------------|--|----|--|
| □ 종사자 위생관리 및 주변환경  |  |    |  |
| 종사자 출입 및<br>개인위생관리 |  |    |  |
| 주변환경               |  |    |  |
| □ 과거 유사 클레임 조사     |  |    |  |
| 클레임유형              |  |    |  |
| 개선내용               |  |    |  |
| □ 조사결과             |  |    |  |
| 조사결과               |  |    |  |
| □ 조사자 정보           |  |    |  |
| 조사일자               |  |    |  |
| 조사자 성명             |  | 소속 |  |

### 3. 유통단계 조사

#### 가. 제품의 운송 및 보관환경 조사

- 1) 식품등을 보관하는 장소는 식품별로 각각 구분/구획하여 보관하는지, 보관기준에 따라 적정하게 보관하는지 등을 조사한다. 특히, 과자류와 농산물(쌀, 곡류 등)의 경우 인접 보관에 따른 화랑곡나방 유충 등 침입환경, 냉장제품 실온보관 등 여부, 포장재질이 약한 제품과 다른 제품과의 구분적재 또는 과적 여부, 취급자의 취급요령 등도 확인한다.
- 2) 기타 보관하는 장소에서의 외부 위생동물 및 곤충의 침입, 서식여부, 배수관계, 직사광선 노출 등을 확인한다. 쥐 등 위생동물과 바퀴벌레 등 위생곤충의 서식흔적, 직사광선(햇빛)에 직접 노출여부, 습한 환경으로 인한 곰팡이발생 여부 등을 확인한다.
- 3) 제품의 검수과정에서의 적정 운반여부를 확인한다. 제품이 입고되는 시점에 식품별 보관기준에 적합한 운송방법(냉장차량 등) 여부, 식품별로 구분적재 및 과적여부, 상·하차 운반시 적정 취급여부 등에 대한 조사도 함께 조사한다.

#### 나. 제품의 진열·판매환경 조사

식품별로 구분·진열 여부, 보관기준 준수여부, 판매자의 제품 취급주의 요령 등을 조사한다.

#### 다. 유사이물 발생사실 조사

조사하고자 하는 이물과 관련된 유사 이물 클레임 내용을 확인한다. 특히, 과거 이물클레임 내용을 확인하여 조사하고자 하는 이물의 발생 개연성 등을 조사한다.

라. 유통단계 이물 혼입 원인 조사는 아래 서식에 따라 실시하고 그 결과를 작성한다.

| 유통단계 조사표         |          |                |       |
|------------------|----------|----------------|-------|
| □ 제품정보           |          |                |       |
| 제품명<br>(식품등의 유형) |          | 유통기한<br>(제조일자) |       |
| 제조원              |          | 소재지(연락처)       |       |
| 유통전문판매원          |          | 소재지(연락처)       |       |
| 보관기준(방법)         |          | 포장형태           |       |
| □ 판매업소 정보        |          |                |       |
| 업 소 명            |          | 업 종            |       |
| 소 재 지            | (연락처 : ) |                |       |
| □ 이물정보           |          |                |       |
| 이물 종류            |          | 이물 형태          |       |
| 증거품(사진 등)        |          |                |       |
| □ 유통·보관환경        |          |                |       |
| 포장상태             |          |                |       |
| 보관환경             |          |                |       |
| 진열·판매환경          |          |                |       |
| □ 과거 유사 클레임 조사   |          |                |       |
| 클레임유형            |          |                |       |
| 개선내용             |          |                |       |
| □ 조사결과           |          |                |       |
| 유통단계<br>조사결과     |          |                |       |
| 신고일시             |          | 조사일시           |       |
| 조 사 자            | 소속 :     | 성명:            | 연락처 : |

## 4. 소비단계 조사

### 가. 제품정보에 관한 사항

- 1) 제품명, 제조원, 소재지, 유통기한, 포장재질(통조림, 비닐, 종이 등) 등에 대한 자료를 조사한다.
- 2) 이물의 색상, 개수, 성상 등을 상세히 기록하고 이물의 크기를 알 수 있도록 자 등을 이용하여 사진을 촬영한다.

### 나. 이물발견 경위에 관한 사항

- 1) 제품구입, 제품보관, 개봉과정, 섭취 또는 조리·취급과정 등에 대하여 시간 순으로 자세하게 조사·작성하며, 제품구입 당시의 판매점 및 소비 장소의 제품 진열·보관상태, 개봉 시 사용한 기구(칼 등)의 적정 여부, 제품 구입시간부터 어떤 방법 등으로 조리에 사용하였거나 또는 섭취하였는지 등에 대한 조사도 실시한다.
- 2) 이물 발견 당시의 상황(개봉직후 발견, 조리과정에서 발견, 섭취 중 입안에서 발견)을 구체적으로 조사한다. 발견당시의 상황은 이물발생의 원인을 추측할 수 있는 중요한 조사이므로 당시 상황을 구체적으로 자세하게 작성한다.
- 3) 특히, 곰팡이·벌레 등의 이물이 발견된 경우 제품포장상태의 결함 여부를 확인하고 이물의 상태를 정확히 파악한다. 포장재질 및 파손여부, 유충의 침입흔적, 용기파손 여부 등을 확인하고, 이물이 제품에 박혀(묻혀)있거나 혼재되었는지를 반드시 확인한다.

### 다. 이물 발견 제품의 보관 환경에 관한 사항

- 1) 개봉 후 장·단기간 보관하는 점을 고려하여 당해식품등의 섭취·보관환경에 대하여 자세하게 조사한다.
- 2) 소비자가 제품을 보관하는 장소, 보관 장소 주변의 유사한 이물 발생 가능성 등을 조사하고, 유사해충(파리, 바퀴 등)의 서식 유무를 함께 확인하고, 이물의 종류와 유사한 물질이 소비자의 소비·보관장소에서 유입될 수 있는지 등을 확인한다.
- 3) 제품의 보관온도(냉장·냉동 등) 등에 대한 조사 및 소비자 부주의 가능성에 대한 조사도 함께 실시한다.

### 라. 소비단계 이물 혼입 원인 조사는 아래 서식에 따라 실시한다.

| 소비단계 조사표         |      |                |       |
|------------------|------|----------------|-------|
| □ 소비자 인적사항       |      |                |       |
| 성 명              |      | 연 락 처          |       |
| 소 재 지            |      |                |       |
| □ 제품정보           |      |                |       |
| 제품명<br>(식품등의 유형) |      | 유통기한<br>(제조일자) |       |
| 제조원              |      | 소재지(연락처)       |       |
| 유통전문판매원          |      | 소재지(연락처)       |       |
| 보관기준(방법)         |      | 포장형태           |       |
| □ 이물 발견 관련 사항    |      |                |       |
| 제품 구입장소          |      | 제품구입일          |       |
| 제품개봉일            |      | 이물발견일          |       |
| 이물 종류            |      | 이물 형태          |       |
| 증거품(사진 등)        |      |                |       |
| 이물발견경위           |      |                |       |
| 제품 보관 및<br>섭취환경  |      |                |       |
| □ 조사결과           |      |                |       |
| 소비단계<br>조사결과     |      |                |       |
| 신고일시             |      | 조사일시           |       |
| 조 사 자            | 소속 : | 성명:            | 연락처 : |

[별지 제1호 서식]

(앞면)

## 이 물 보 고 서

### 1. 업체 및 제품 정보

|           |                |  |          |  |
|-----------|----------------|--|----------|--|
| 보고자<br>정보 | 업소명            |  | 업종       |  |
|           | 소재지(연락처)       |  |          |  |
| 제품정보      | 제품명            |  | 식품등의 유형  |  |
|           | 제조원<br>(수입원)   |  | 소재지(연락처) |  |
|           | 유통·판매원         |  | 소재지(연락처) |  |
|           | 유통기한<br>(제조일자) |  | 보관기준(방법) |  |

### 2. 소비·유통환경

|              |          |  |        |  |
|--------------|----------|--|--------|--|
| 소비자<br>정보    | 성명       |  | 연락처    |  |
|              | 소재지      |  |        |  |
| 구매처<br>정보    | 업소명      |  | 업종     |  |
|              | 소재지(연락처) |  |        |  |
| 이물발견<br>관련사항 | 제품 구입장소  |  | 제품 구입일 |  |
|              | 제품 개봉일   |  | 이물 발견일 |  |
|              | 이물 종류    |  | 이물 형태  |  |
|              | 이물발견경위   |  |        |  |
|              | 제품보관환경   |  |        |  |
| 보고자<br>의견    |          |  |        |  |

210mm × 297mm [일반용지 60g/㎡(재활용품)]



[별지 제2호 서식]

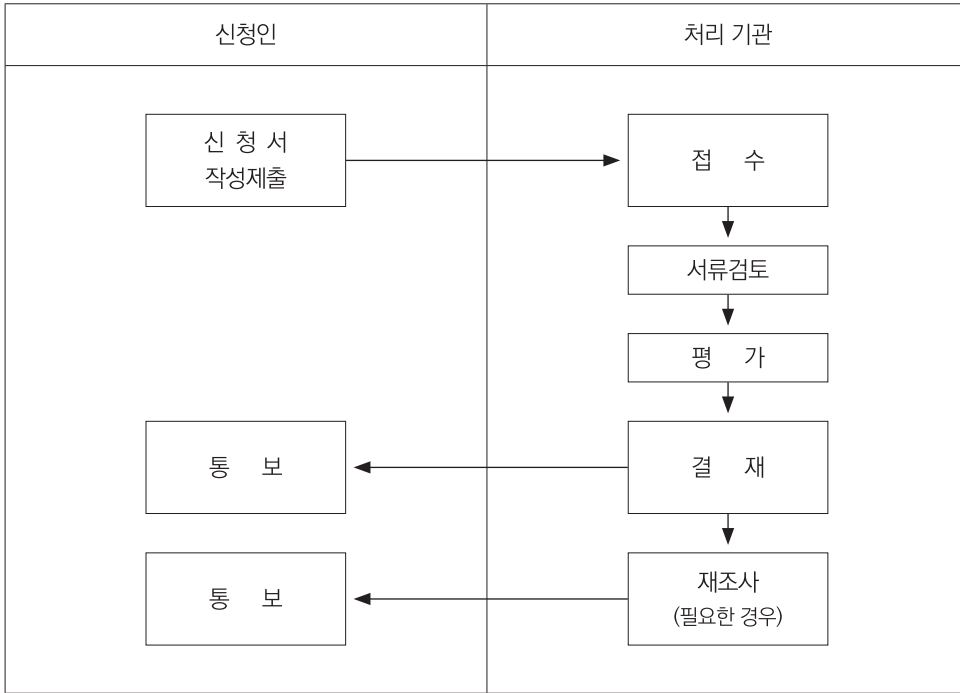
| 이 물 통 보 서   |                |  |          |  |
|---|----------------|--|----------|--|
| 통보<br>기관  | 기관명            |  | 담당자      |  |
|   | 소재지            |  | 연락처      |  |
| 소비자<br>정보   | 성명             |  | 연락처      |  |
|   | 소재지            |  |          |  |
| 제품정보  | 제품명            |  | 식품등의 유형  |  |
|   | 제조원<br>(수입원)   |  | 소재지(연락처) |  |
|   | 유통·판매원         |  | 소재지(연락처) |  |
|   | 유통기한<br>(제조일자) |  | 보관기준(방법) |  |
| 구매처<br>정보   | 업소명            |  | 업종       |  |
|   | 소재지(연락처)       |  |          |  |
| 이물발견<br>관련사항  | 제품 구입장소        |  | 제품 구매일   |  |
|   | 제품 개봉일         |  | 이물 발견일   |  |
|   | 이물 종류          |  |          |  |
|   | 이물발견경위         |  |          |  |
| 소비자 신고 접수일  |                |  |          |  |
| <p>「식품위생법」 제46조제2항 및 제3항, 「축산물 위생관리법」 제31조의6제2항 및 제3항 및 「보고 대상 이물의 범위와 조사 절차 등에 관한 규정」 제5조에 따라 식품등의 이물신고 접수내용을 통보합니다.</p> <p style="text-align: right;">년    월    일</p> <p style="text-align: center;">통보기관</p> <p style="text-align: right;">(서명 또는 인)</p> <p>식품의약품안전처장 귀하</p> |                |  |          |  |
| <p>※ 제출서류</p> <p>1. 이물 사진 등 관련 증거 자료</p>  |                |  |          |  |

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]





이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.





---

## 식품 이물관리 업무매뉴얼

---

|        |   |
|--------|---|
| 발행일    | 2021년 9월  |
| 발행처    | 식품의약품안전처  |
| 편집     | 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품관리총괄과                                  |
| 주소     | 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187<br>오송보건의료행정타운                 |
| 문의처    | Tel. 043-719-2063   |
| 누리집    | <a href="http://www.mfds.go.kr">http://www.mfds.go.kr</a> |
| 디자인·제작 | (사)한국장애인문화협회인쇄사업부<br>Tel. 063-714-3967                    |

---