



보도 일시	2024. 4. 16.(화) 12:00 <4. 17.(수) 조간>	배포일	2024. 4. 15.(월)
담당 부서	안전감시국 식의약안전팀	담당자	심성보 팀 장(043-880-5841) 김보경 부연구위원(043-880-5843)

구독형 도시락에서 병원성 세균 검출, 소비자 주의 필요

- 식중독균이 검출된 4개 제품 판매중단 및 재고폐기 조치-

최근 1~2인 가구가 늘면서 일정 비용을 내고 원하는 식품을 정기적으로 배송 받는 구독서비스를 이용하는 소비자가 증가하고 있다.

이에 한국소비자원(원장 윤수현)이 온라인으로 판매하는 구독형 도시락(식품유형: 즉석섭취·조리식품)에 대한 안전성을 조사한 결과, 조사대상 54개 중 4개 제품에서 식중독을 일으키는 병원성 세균인 살모넬라(1개 제품)와 대장균(1개 제품), 리스테리아 모노사이토제네스(2개 제품)가 검출되어 소비자의 주의가 필요하다.

- 살모넬라는 냉장보관에도 장기간 생존할 수 있고 감염되면 구토, 설사, 발열 등 급성 위장염 유발
- 대장균은 식중독을 가장 많이 일으키는 세균으로 감염되면 설사, 복통, 구토 등의 증상과 혈변, 피로감, 탈수 증상을 동반
- 리스테리아 모노사이토제네스는 냉장보관 및 진공포장에서 증식할 수 있는 저온성 세균으로 감염되면 설사, 고열, 오한, 근육통 등의 증상을 동반하고 임신부의 경우 유산, 조산 등이 발생할 수 있음.

(출처 : 유해물질 정보, 식약처)

이번 조사에서 병원성 세균과 대장균이 검출된 제품은 ‘부채살수비드’, ‘평양비빔밥’, ‘굽지마요참치덮밥’, ‘하이라이스&소시지’ 4개 제품이다.

[병원성 세균 및 대장균 검출 제품]

제품명	제조/판매원	구입처	소비기한(제조일자)	조사결과
굽지마요참치덮밥	(주)한국푸드씨시스템	암국	2024.10.31.	살모넬라 검출
하이라이스&소시지	본핏	본핏	5일(2024.2.19.)	대장균(360cfu/g) 검출
부채살수비드	(주)맛과벗/(주)워낭인터네셔널	그래밀	2024.2.26.	리스테리아 모노사이토제네스* 검출
평양비빔밥	(주)나비아/에스크기획	한주디	2024.10.3.	리스테리아 모노사이토제네스 검출

* 가열하여 섭취하는 즉석조리식품류는 리스테리아 모노사이토제네스 기준 적용 대상이 아님.

해당 제품을 제조·판매한 사업자는 한국소비자원의 시정권고에 따라 판매중지 및 재고폐기를 완료했고, 식품의약품안전처에 해당 제품에 대한 점검 등 조치를 요청할 계획이다.

한국소비자원은 해당 제품으로 인해 피해가 발생한 경우 1372소비자상담센터(국번없이 1372) 또는 소비자24를 통해 상담을 신청하고, 아울러 냉장·냉동식품을 조리·섭취할 때 제품에 표시된 가열방법·시간 등 주의사항을 반드시 확인할 것을 당부했다.

- <붙임> 1. 병원성 세균 검출 제품 정보**
2. 소비자 주의사항



< 붙임 1> 병원성 세균 검출 제품 정보

제품 정보	사진	제품 정보	사진
<ul style="list-style-type: none"> ■ 제품명 : 부채살수비드 ■ 제조/판매사 : (주)맛과벗/(주)위낭인터내셔널 ■ 구입처 : 그레밀 ■ 소비기한 : 2024.2.26. ■ 리스테리아 모노사이토제네스 검출 		<ul style="list-style-type: none"> ■ 제품명 : 평양비빔밥 ■ 제조/판매사 : (주)나비아/에스크기획 ■ 구입처 : 한주디 ■ 소비기한 : 2024.10.3. ■ 리스테리아 모노사이토제네스 검출 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 제품명 : 굽지마요참치덮밥 ■ 제조/판매사 : (주)한국푸드씨스템 ■ 구입처 : 암죽 ■ 소비기한 : 2024.10.31. ■ 살모넬라 검출 		<ul style="list-style-type: none"> ■ 제품명 : 하이라이스&소시지 ■ 제조/판매사 : 본핏 ■ 구입처 : 본핏 ■ 소비기한(제조일자) : 5일(2024.2.19.) ■ 대장균 기준초과 검출 	

< 붙임 2> 소비자 주의사항

식품의 올바른 구매와 보관

▶ **배송받은 제품은 빨리 냉장고에 넣어주세요.**

배송된 제품을 바로 받을 수 없다면 온라인 주문을 하지 않는 것이 좋아요.
받은 제품의 아이스박스과 내용물에 이상이 없는지 확인한 후
곧바로 냉장고에 넣어주세요.
포장을 개봉한 식품은 빠른 시일 내에 섭취하세요.

▶ **제품에 표시된 소비기한(제조일자)과 보관방법을 확인하세요.**

소비기한이 지난 제품은 먹지마세요.
냉장보관은 4℃ 이하, 냉동보관은 -18℃ 이하로 지켜주세요.
이미 냉동된 식품은 해동 후 다시 냉동하면 안 됩니다.
조리된 음식을 실온에 2시간 이상 방치하지 마세요.

[제품의 표시(예시)]

소비기한 : 2024.10.31. 까지
보관방법 : 냉동(-18℃)이하 보관

식중독 예방 정보

▶ **조리 전 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손을 씻어요.**

▶ **가열조리 음식은 완전히 익혀 먹어요.**

전자레인지로 조리하는 식품의 경우 가열 방법·시간을 잘 지켜요.

[제품의 표시(예시)]

1.비닐은 뜯지 않은 채 전자레인지에 넣고 6~7분 정도 가열하여 취식합니다.



▶ **교차오염 방지를 위해 식재료 손질 순서를 지켜요.**

과일·채소 → 육류 → 어류 → 가금류