

보 도 자 료



보도일시	2026.8.27.(목) 배포 즉시		사진	o	자료	x	매수	1
담당부서	식품의약품연구부 (미생물팀)	부 장	문수경 (031-8008-9640)					
		팀 장	정일형 (031-8008-9680)					
		담당자	배호정 (031-8008-9681)					

경기도보건환경연구원, 커피전문점 식용얼음 93건 중 99% 적합

- 식용 얼음 세균수·대장균·살모넬라 검사로 여름철 식품안전 관리 강화
- 식용 얼음 93건 검사 결과 1건 세균 수 기준 초과...행정조치 완료

경기도보건환경연구원이 지난 6~7월 도내 커피전문점 패스트푸드점 총 93곳에서 수거한 제빙기 얼음에 대한 미생물 검사를 진행한 결과, 92건이 적합한 것으로 나타났다.

검사 항목은 세균수, 대장균, 살모넬라 등 3개 항목이다. 세균수 검사는 특정 식중독균 하나를 가리키는 것이 아니라, 식품에 존재하는 여러 종류의 일반 세균을 세는 것으로, 제조·포장·보관·유통 과정의 전반적인 위생관리 상태를 확인하는 지표다.

검사 결과, 대장균과 살모넬라는 93건 모두 검출되지 않았으며, 세균수 검사에서 1건이 기준(1,000 CFU/mL 이하)을 초과한 1,700CFU/mL가 검출됐다.

연구원은 제빙기 세척·소독 등 위생 관리 강화와 관련 규정에 따른 행정조치가 이뤄질 수 있도록 해당 업소 관할기관에 즉시 통보했다.

문수경 식품의약품연구부장은 “여름철 소비가 증가하는 식용 얼음의 미생물 오염 여부를 확인하고 식품 안전사고를 예방하기 위해 실시한 검사”라며 “앞으로도 계절과 식품 소비 특성을 반영해 도민이 자주 접하는 식품을 중심으로 안전성 검사를 지속적으로 추진하고, 안심할 수 있는 먹거리 환경 조성에 힘쓰겠다”고 말했다.