

식약처, 여름철 식중독 예방 강화를 위한 현장 소통

- 식약처 차장, 음식점 영업자들에게 여름철 식중독 예방관리 강화 당부
- 식중독 예방 강화를 위해 지자체와 긴밀한 협력체계 유지

식품의약품안전처(처장 오유경) 김유미 차장은 6월 24일 본격적인 여름 휴가철에 앞서 제주지역 음식점 영업자들을 만나 식중독 예방을 위해 힘써 줄 것을 당부하고 현장의 애로사항 등을 청취했다.

이번 방문은 지난 5월 국정현안관계장관회의에서 발표한 ‘여름철 식품 안전 대책’의 일환으로 우리나라 대표 휴가지인 제주지역의 식중독 예방을 위한 현장 소통을 강화하기 위해 마련했다.

- * ①음식점 및 집단급식소 등 식중독 발생 우려 분야 사전 집중관리, ②농식품부, 해수부와 농수산물 안전 관련 공동 조사 등 협력체계 구축, ③범정부 식중독 예방 대책 추진 및 맞춤형 교육·홍보

김유미 차장은 방문 현장에서 생선회, 한식 등을 조리·판매하는 음식점 영업자들에게 “무더운 여름철 식재료 관리 등에 부주의할 경우 식중독 발생 우려가 높아지는 만큼 음식점 위생관리에 만전을 기해 달라”고 당부했다.

또한, “제주도를 방문하는 많은 관광객이 도내 음식점을 안심하고 이용할 수 있도록 음식점 위생등급제 지정 확대를 위해 많은 관심을 가져달라”고 말했다.

이후 6월 25일에는 제주특별자치도청을 방문하여 오영훈 제주도지사와 함께 음식점 식중독 예방 및 위생등급제 활성화를 위해 식약처와 긴밀한 협력 방안을 논의할 예정이다.

식약처는 앞으로도 관계기관과 지속적인 소통을 통해 식중독 발생 시 신속하게 대응할 수 있는 체계를 구축하는 등 국민의 건강한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

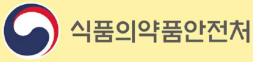
담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	김양수 (043-719-2117)

국민 안전이 기준입니다
10년 지켜온 국민안전, 100년 넘어갈 안전기준

더 아픈 환자에게 양보해 주셔서 감사합니다
가벼운 증상은 동네 병·의원으로

대한민국
지·책·브리핑

OPEN 
공공누리 공공저작물 자유이용허락



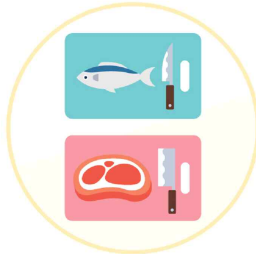
국민 안전이 기준입니다

식중독 예방 6대 수칙 지켜요!



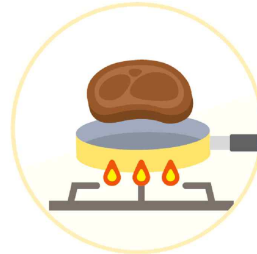
손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기



구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용



익혀먹기

육류 중심온도 75°C
(어패류 85°C)
1분 이상 익히기



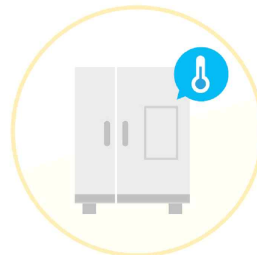
끓여먹기

물은 끓여서 먹기



세척·소독하기

식재료·조리기구는
깨끗이 세척·소독하기



보관온도 지키기

냉장식품 5°C 이하
냉동식품 -18°C 이하