

 보 도 자 료 다시 도약하는 대한민국 함께 잘사는 국민의 나라			
보도 일시	2022.10.28.(금) 조간 2022.10.27.(목) 11:00	배포 일시	2022.10.27.(목) 6:00
담당 부서 <총괄>	해양수산부 수산물방사능안전대응반	책임자	과 장 최장원 (044-200-5940)
		담당자	사무관 이에진 (044-200-5627)

겨울철 노로바이러스에 대비해 굴을 철저하게 관리하겠습니다

- '22~'23 급성질환 원인바이러스 관리계획 발표 -

해양수산부(장관 조승환)는 겨울철 자주 발생하는 노로바이러스* 식중독 등을 예방하기 위해 굴, 바지락, 피조개에 대한 위생관리를 강화하는 2022~2023 급성질환 원인바이러스 관리계획'을 수립하여 시행한다고 밝혔다.

* 급성위장염을 일으키는 바이러스의 한 종류로, 오염된 음식 등을 통해 전파되나, 중심온도 85℃ 이상으로 1분 이상 가열할 경우 감염력을 상실

겨울철에는 생굴 등 제철을 맞은 패류의 소비와 섭취가 증가하는데, 이러한 패류 등은 노로바이러스, A형간염바이러스 등 급성질환 원인 바이러스를 체내에 보유하고 있는 경우가 있다. 이에 해양수산부는 굴, 바지락, 피조개, 멍게에 대한 위생관리 계획을 수립하여 시행하게 되었다.

해양수산부는 국립수산물품질관리원, 국립수산물과학원 등 소속기관과 수협 중앙회, 지자체와 함께 생산단계부터 유통단계까지 철저한 점검·관찰체계를 구축하는 것은 물론이고, 육상과 해상의 오염원에 대한 관리와 감시, 그리고 어업인 위생안전 교육 등을 추진해 나갈 계획이다.

우선, 국립수산물과학원, 지자체 등과 함께 103개소의 굴, 바지락, 피조개, 멍게 생산해역에 대해 노로바이러스 등 검출 여부를 조사한다. 바이러스가 검출된 경우에는, 검출해역 양식장에서 생산되는 제품에 대해 '가열조리용'을 표시한 후 유통하도록 하거나, 출하를 자제할 것을 지도·권고한다. 또한 생산·유통경로와 오염원에 대한 조사를 병행하여 오염원을 차단할 계획이다.

또한, 육·해상 오염원에 대한 감시·관리도 시행한다. 패류 생산기간 중 주 2회 이상 인근 하수처리시설 살균·소독시스템에 대한 점검을 추진하고, 개인 정화조 수거 및 점검도 실시한다. 해상에서는 어장관리선, 낚시선 등에서의 오염원 배출행위에 대한 집중 지도·단속을 실시할 예정이다.

이와 함께, 패류 생산 어업인, 가공시설 종사자 등에 대한 위생안전 교육을 실시하고, 지자체 요청이 있을 경우에는 전문기관의 출장교육도 지원할 계획이다.

권순욱 해양수산부 어촌양식정책관은 “겨울철 제철을 맞은 굴을 국민들께서 안심하고 맛있게 드실 수 있도록 관계기관이 협력하여 철저히 점검·관리할 계획이다.”라며, “앞으로도 바이러스 등으로부터 안전한 수산물 생산·공급을 위해 지속적으로 노력해 나가겠다.”라고 말했다.

담당 부서 <총괄>	해양수산부 수산물방사능안전대응반	책임자	과 장 최장원 (044-200-5940)
		담당자	사무관 이에진 (044-200-5627)
<공동>	국립수산물품질관리원 수산물안전과	책임자	과 장 장옥진 (051-400-5690)
		담당자	사무관 김재훈 (051-400-5697)
<공동>	국립수산물과학원 식품위생가공과	책임자	과 장 손광태 (051-720-2610)
		담당자	연구관 유홍식 (051-720-2630)

