

여름철 대비 농·수산물 안전관리 더 꼼꼼하게

- 옥수수·대두·상추 등 농산물 총 800건을 대상으로 곰팡이독소, 잔류농약 검사
- 넙치·조피볼락 등 수산물 1,000건을 대상 비브리오균, 동물용의약품 잔류 검사
- 수산물 취급 도매시장 종사자 등의 개인 위생관리, 보관기준 준수 여부 점검
- 여름철 곡류, 견과류, 수산물 등 보관방법 안내 및 섭취 시 주의 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)와 해양수산부(장관 조승환)는 기온이 높은 여름철을 대비하여 농·수산물의 선제적 안전관리를 위해 6월부터 9월까지 17개 지방자치단체와 함께 수거·검사 및 지도·점검을 실시합니다.

이번 검사는 기온과 습도가 높아지고 바닷물 온도가 상승하는 여름철을 맞아 부패·변질 우려가 있는 품목들을 집중 검사하여 위해 발생 식품의 유통·판매를 차단함으로써 국민에게 안전한 농·수산물을 공급하기 위해 마련했습니다.

고온·다습한 장마철 환경을 고려해 옥수수·대두 등 곡류와 두류 300건을 대상으로 곰팡이독소*를 검사하고, 병해충에 따른 농약 사용 증가가 우려되는 상추·복숭아 등 채소류·과일류 500건에 대한 잔류농약 검사를 실시합니다.

* 총 아플라톡신, 오크라톡신A 제랄레논, 데옥시니발레놀, 푸모니신

바닷물 온도가 상승하면서 비브리오균 증식으로 인한 환자 발생*이 우려됨에 따라 넙치·조피볼락·소라 등 여름철 횡감으로 주로 소비하는 수산물 1,000건에 대해 비브리오균을 검사를 실시합니다. 또한, 양식수산물에 대해 동물용의약품 잔류기준 적합여부 확인을 위한 검사를 실시할 예정입니다.

* '17~'21년 비브리오패혈증균 환자 발생 건의 77%가 6~9월 중 발생(질병청)

검사 결과 부적합 판정된 농·수산물은 신속하게 판매금지·회수하고 부적합 정보는 식품안전나라(www.foodsafetykorea.kr)에 공개할 예정입니다.

또한, 여름철 관광객들이 집중되는 주요 항·포구 및 바닷가에 식중독 신속 검사차량*을 배치하여 주변 횃집과 수산시장 등의 수족관물을 수거해 비브리오팀 현장검사를 실시합니다.

* 실시간 유전자 증폭장치(Real-Time PCR) 등 정밀분석 장비를 탑재하여 현장 분석이 가능한 차량으로 비브리오팀 오염 여부를 현장에서 4시간 이내 신속 검사 가능

이와 함께 현장에서 수산물을 취급하는 위·공판장, 도매시장, 판매업체 등에 대한 운반용 상자 세척·소독, 적정 온도관리 및 종사자 개인 위생관리, 보관기준 준수 여부 등 위생관리 실태 지도·점검을 병행할 계획입니다.

식약처는 여름철 농·수산물의 안전한 섭취를 위해 식품의 보관 온도와 습도관리가 중요하다고 강조했습니다.

우선 고온다습한 여름철 환경을 고려해 곡류·견과류 등을 보관할 때는 온도 15℃ 이하, 습도 60% 이하에서 보관하고 옥수수·땅콩 등 껍질이 있는 제품은 껍질째 보관하는 것이 곰팡이 등의 발생을 예방할 수 있습니다.

또한, 날 것으로 섭취하는 횃감은 비브리오팀 등 식중독균 예방을 위해 흐르는 수돗물에 2~3회 깨끗이 씻고 칼과 도마는 머리·내장·껍질 제거용과 횃감용을 구분 사용해야 합니다. 특히, 간질환 등 기저질환이 있는 사람은 비브리오팀혈증에 치명적일 수 있으므로 충분히 가열·조리하여 섭취해야 합니다.

식약처는 앞으로도 안전한 먹거리를 위해 유통 농·수산물에 대한 사전 안전 관리를 지속 실시하여 소비자가 안심하고 농·수산물을 선택할 수 있는 환경 조성을 위해 최선을 다하겠습니다.

담당 부서 <총괄>	식품의약품안전처 식품소비안전국 농수산물 안전정책과	책임자	과 장	김 규 (043-719-3203)
		담당자	사무관 사무관	신충훈 (043-719-3205) 지현화 (043-719-3224)
담당 부서	해양수산부 어촌양식정책관실 수산물 안전관리과	책임자	과 장	최장원 (044-200-5940)
		담당자	사무관	최우정 (044-200-5806)

