

## 해수부-식약처, 여름철 안전한 수산물 소비를 위한 협력 강화

- 해수부 차관-식약처장, 여름철 수산물 안전관리 당부를 위한 합동 현장 홍보
- 수족관 물 비브리오팀 검사 시연 및 식중독 예방 홍보

해양수산부(이하 해수부) 송명달 차관과 식품의약품안전처(이하 식약처) 오유경 처장은 7월 12일 마포농수산물시장(서울 마포구 소재)을 방문하여 여름철 수산물 식중독균 검사 시연과 안전한 수산물 소비를 위한 홍보 활동을 펼쳤다고 밝혔다.

이번 현장 방문은 최근 장마와 무더운 날씨로 인한 식중독 발생 우려에 따라 국민이 수산물을 안전하게 소비할 수 있도록 수산물의 안전관리 현장을 지도·점검하고 수산물의 안전한 소비를 홍보하기 위한 목적으로 마련되었다.

송명달 차관과 오유경 처장은 시장에서 활어 등을 판매하는 매장을 방문하여 활어가 보관된 수족관 물을 직접 채수한 뒤 식중독 신속검사 차량\*에서 비브리오팀 등 식중독균 검사를 실시하였다.

\* 실시간 유전자증폭장치를 사용하여 식중독균 17종(35개 유전자)을 4시간 내 동시검사 가능

이어, 양 부처는 상인들을 대상으로 식중독 예방 홍보물을 배포하면서 여름철 수산물 안전관리 홍보를 펼쳤으며 식중독 예방을 위해 횃감용 칼과 도마를 구분하여 사용하고 조리기구는 깨끗하게 세척·소독해서 사용할 것을 당부했다.

또한, 시장을 방문한 소비자들에게 비브리오팀 식중독 예방을 위해 어패류 구매 후 즉시 냉장·냉동 보관하고 조리 전 수돗물에 세척하여 85℃ 이상으로 충분히 가열하여 섭취할 것을 안내했다.

오유경 처장은 “장마 기간에는 온도와 습도가 높아 식중독 발생에 대한 각별한 주의가 필요하다.”라며, “식약처는 본격적인 여름 휴가철에 대비하여 유통 수산물 수거·검사 등 선제적인 안전관리를 통해 국민이 안전한 수산물을 소비할 수 있도록 최선을 다할 것”이라고 강조했다.

송명달 차관도 “앞으로도 양 부처가 긴밀하게 협력하여 국민이 안심하고 수산물을 구매할 수 있도록 최선을 다하겠다.”라며, “무더운 여름철 대표적 건강식품인 우리 수산물을 드시면서 여름을 잘 이겨내시길 바란다.”라고 밝혔다.

담당 부서	식품의약품안전처 식품소비안전국 농수산물안전정책과	책임자	과 장	강효주 (043-719-3203)
		담당자	사무관	이성재 (043-719-3205)
협조 부서	식품의약품안전처 식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	연구관	한정아 (043-719-2107)
담당 부서	해양수산부 어촌양식정책관실 수산물안전정책과	책임자	과 장	강거영 (044-200-5940)
		담당자	사무관	최수진 (044-200-5806)



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



**붙임 1****[부처합동] 수산물 안전관리 현장방문**

□ **목 적** : 여름철 수산물 식중독(비브리오패혈증 등) 증가에 대비,  
어시장 상인 및 이용객 대상 수산물 안전소비 메시지 전달

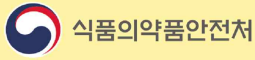
□ **일 시** : '24. 7. 12.(금) 11:00 ~ 12:00

□ **장 소** : 마포농수산물시장(서울특별시 마포구)

□ **참 석** : 해양수산부 차관, 식품의약품안전처 처장

□ **주요일정**

시 간	주 요 내 용
11:00~11:30(30')	○ 활어취급 매장 방문 및 수족관물 채수
11:30~11:40(10')	○ 여름철 수산물 식중독 예방 및 안전소비 캠페인
11:40~11:50(10')	○ 신속검사 차량 탑승 및 검사 참관
11:50~12:00(10')	○ 기념촬영 및 마무리 말씀



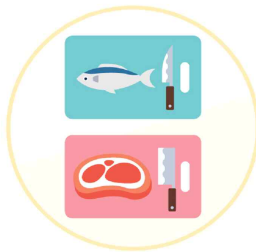
국민 안전이 기준입니다

# 식중독 예방 6대 수칙 지켜요!



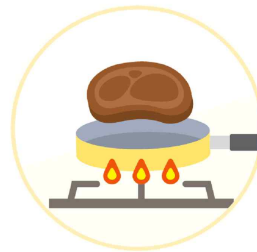
## 손 씻기

흐르는 물에 비누로  
30초 이상 씻기



## 구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분  
칼·도마 구분 사용



## 익혀먹기

육류 중심온도 75℃  
(어패류 85℃)  
1분 이상 익히기



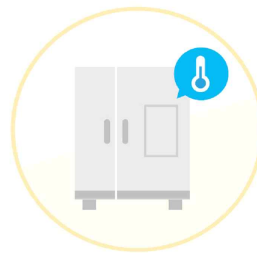
## 끓여먹기

물은 끓여서 먹기



## 세척·소독하기

식재료·조리기구는  
깨끗이 세척·소독하기



## 보관온도 지키기

냉장식품 5℃ 이하  
냉동식품 -18℃ 이하

### 식중독 예방 6가지 기본원칙

- 1 신선한 수산물을 섭취한다**  
오염된 수산물은 섭취하지 않고, 신선한 수산물을 섭취하기
- 2 신속히 냉장·냉동 보관한다**  
구입 시 신속히 냉장·냉동 보관하고, 빠른시간 내에 조리하기
- 3 흐르는 수돗물로 충분히 씻어준다**  
조리 시 흐르는 수돗물로 충분히 깨끗하게 씻어주기
- 4 칼, 도마는 구분하여 사용한다**  
육감을 칼 도마는 반드시 구분하여 사용하기
- 5 수산물은 가열 조리하여 섭취한다**  
건강 위험성이 높은 고위험군 자생이 있는 사람들은 85℃ 이상 가열 조리하여 섭취하기
- 6 사용한 조리 기구는 소독한다**  
사용한 조리기구는 열탕처리 등 소독하여 2차 오염 예방하기

수산식품 위생·안전에 관하여  
문의사항이 있을 경우  
아래 기관에 문의하시기 바랍니다.

해양수산부	044)280-5418
국립수산물안전관리원	051)730-2633
국립수산물품질관리원	051)420-5701
수협중앙회	02)2240-8192~8195
서울지방농수산청	043)719-3223
장흥관리청	043)719-7192~7193

식중독 걱정없이

## 안전한 여름철 수산물 즐기기

해양수산부 수협중앙회

비브리오균의 특징	비브리오패혈증의 증상	비브리오패혈증의 예방법
<p>바닷물의 온도가 10~20℃로 상승하는 여름철에 주로 발생하여 역문을 돌아친다.</p>	<p>약 12~72시간에 이르는 잠복기를 거치면 증상이 나타나기 시작, 그러나 건강한 사람은 결핵 확률이 낮고 비브리오균이 체내에 들어와도 별다른 증상이 나타나지 않는다.</p>	<p>어패류는 구입 즉시 냉장·냉동 보관 하고 조리할 때는 수돗물에 충분히 잘 씻어 염분 제거하며 속까지 충분히 익도록 가열 조리(85℃ 이상)해 섭취한다.</p>
<p>저온(5℃ 이하)에서는 금 증식이 억제되고, 고온(60℃ 이상)에서는 증식이 막힌다.</p>	<p>감염 시 구토, 설사, 복통 증상 등이 발생하며, 만성 간 질환자, 당뇨병, 말초증족자, 면역 저하 환자 등 고위험군의 경우에는 특히 주의가 필요하다.</p>	<p>칼어의 아가미, 껍질 등에 묻어 있는 비브리오균이 칼, 도마, 용수 등을 통해 생선회 섭취로 오염되지 않도록 세척, 열탕 처리한 후 사용한다.</p>
<p>또한 칼어의 근육은 굳어 있는 무균상태로 생체방어체계를 갖추고 있어, 비브리오균이 근육 안으로 파고들여 가지 못해 칼어의 아가미, 껍질 등에 주로 묻어 있다.</p>	<p>심할 경우 다리에 통증과 함께 붉은 반점이 나타나고 경증 세포에 의해 피부 병변이 발생할 수 있다.</p>	<p>여름철 해변에 갈 때 피부에 상처가 나지 않도록 주의하여 상처가 있을 때는 깨끗한 물로 상처부위를 소독하고 바닷물에 들어가지 않는다.</p>