

보도일시 (인터넷) 2026. 6. 1.(월) 09:00
(지면) 2026. 6. 1.(월) 09:00

배포 2026. 5. 29.(금) 15:00

정부, 여름철 대비 농·수산물 선제적 안전관리 실시

- 여름철 부패·변질 우려 등이 있는 농·수산물 수거·검사 등 안전관리 실시
- 고온·다습한 여름철 안전한 농·수산물 섭취를 위한 주의사항 당부

해양수산부(장관 황종우, 이하 해수부)와 농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부), 식품의약품안전처(처장 오유경, 이하 식약처)는 본격적인 여름철을 대비하여 안전한 농·수산물 공급을 위해 6월부터 9월까지 4개월간 지방정부와 함께 농·수산물 특별 안전관리를 실시한다고 밝혔다.

이번 안전관리는 기온과 습도가 높아지고 해수 온도가 상승하는 여름철에 부패·변질 우려가 있는 농·수산물과 최근 3년('23~'25년)간 생산·유통단계에서 부적합 발생 빈도가 높았던 품목을 주요 대상으로 한다. 특히, 온라인 소비 증가를 고려해 온라인 유통 농·수산물 안전관리를 강화할 예정이다.

< 농산물 안전관리 >

먼저 식약처와 농식품부에서는 고온·다습한 환경에서 곰팡이 발생 우려가 있는 옥수수·대두·율무 등 곡류 및 두류 총 1,500여 건에 대해 곰팡이독소* 검사를 실시한다.

* 총 아플라톡신, 오크라톡신A, 제랄레논, 데옥시니발레놀, 푸모니신

또한, 고추, 복숭아 등 여름철에 부적합 발생 빈도가 높고 병해충 발생 증가가 예상되는 채소·과일류* 총 1,500여 건에 대해서도 잔류농약을 검사할 계획이다.

* 여름철 주요 부적합 품목: 고추, 복숭아, 상추, 깻잎, 취나물, 열무 등

추가로 농식품부에서는 상추와 같이 별도 조리 없이 생식하는 채소류 740건을 대상으로 유통 전 생산단계에서 대장균 등 식중독균 조사를 실시하고, 식중독균이 검출된 농가를 대상으로 농산물 재배단계 오염 저감 등을 위한 생산자 지도·교육을 함께 실시한다.

< 수산물 안전관리 >

식약처는 수온 상승에 따른 비브리오균 증식으로 인한 패혈증 발생 등을 예방하기 위해 넙치·조피볼락 등 횡감으로 주로 소비되는 수산물 등 1,000여 건을 대상으로 비브리오균 및 동물용의약품 등을 검사한다.

또한 여름철에 관광객이 많이 방문하는 부산, 강원 등 주요 지역 해수욕장 및 항포구에 식중독 신속검사차량*을 배치 후 주변 횡집과 수산시장 등에서 약 500건의 수족관 물을 수거하여 비브리오균 현장검사를 실시하고, 수산물을 취급하는 판매업체 등의 영업자 개인 위생관리, 온도관리 등 지도·점검(약 900개소)도 실시한다.

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

아울러 해수부는 수산물 생산단계 안전관리를 강화하기 위해 양식수산물에 대한 동물용의약품 검사와 위·공판장 등의 수산물, 해수 등에 대한 비브리오균 오염 실태조사(300건)를 실시할 계획이다. 또한, 위·공판장 등의 시설 소독 관리, 종사자 위생관리, 수산물 보관온도 준수 여부 등 현장 위생관리에 대한 지도·점검을 병행할 예정이다.

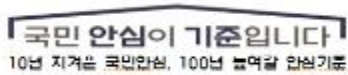
정부는 여름철 농·수산물의 안전한 섭취를 위해 다음과 같이 보관 온·습도 관리와 위생안전수칙을 준수할 것을 소비자와 영업자에 당부했다.

곡류·견과류 등은 온도 15℃ 이하, 습도 60% 이하에서 보관하고, 땅콩 등 껍질이 있는 제품은 껍질째 보관하는 것이 곰팡이 발생 방지에 도움이 된다. 곰팡이가 발생한 경우 해당 부위를 제거하더라도 곰팡이독소가 남아 있을 수 있어 섭취하지 않아야 한다.

날 것으로 섭취하는 횡감은 비브리오균 등 식중독균 예방을 위해 수돗물에 2~3회 깨끗이 씻고, 칼과 도마는 생식용과 비생식용을 구분해 사용해야 한다. 특히, 간질환 등 기저질환이 있는 사람은 비브리오패혈증 예방을 위해 충분히 가열·조리하여 섭취하는 것이 바람직하다.

정부는 앞으로도 사전 안전관리를 지속적으로 실시하여 소비자가 안심하고 농·수산물을 소비할 수 있는 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

담당 부서	해양수산부 어촌양식정책관실 수산물안전정책과	책임자	과 장	한지용 (051-773-5940)
		담당자	사무관	윤영수 (051-773-5806)
담당 부서	농림축산식품부 유통소비정책관 농축산위생품질팀	책임자	과 장	오재준 (044-201-2971)
		담당자	서기관	이창학 (044-201-2972)
담당 부서	식품의약품안전처 식품소비안전국 농수산물안전정책과	책임자	과 장	김종필 (043-719-3203)
		담당자	사무관	유범열 (043-719-3224)
			사무관	고선미 (043-719-3205)



여름철 불청객, 농산물 곰팡이독소 예방법

곰팡이가 의심되면 먹지마세요!



쌀 씻은 물이 파랗거나
검으면 먹지 않기

남았다면 밀봉하세요!



개봉 후에는 반드시
소분해서 밀폐 보관하기

곡류·건과류는 서늘하고 건조하게!



온도 10~15°C, 습도 60%
이하의 장소에 보관하기



옥수수과 땅콩 등은
껍질이 있는 상태로 보관하기

여름철 수산물 식중독 이렇게 예방하세요!

- 1 흐르는 수돗물에
2~3회 깨끗이 씻기


- 2 구입 시 신속히
5°C 이하 냉장보관


- 3 생식용 어패류 칼, 도마
반드시 구분 사용


- 4 충분히 가열 조리
(85°C 이상)


- 5 사용한 조리기구
열탕 처리 등 소독


- 6 상처난 피부 부위
바닷물 접촉 피하기





식품의약품안전처



해양수산부