



봄나들이철 지역축제·행사, 식중독 예방 수칙 함께 실천해요!

- 단종문화제 현장(영월, 동강둔치 인근) 위생 지도 및 식중독 예방 홍보
- 나들이철, 행사장에서 주의해야 하는 식중독 예방 수칙 안내

식품의약품안전처(처장 오유경)는 4월 24일, 영월의 대표 지역축제 ‘단종문화제’ 행사장의 식품안전관리 현황을 점검하고, 봄나들이철을 맞아 지역축제·행사 시 식중독이 발생하지 않도록 식중독 예방수칙 준수를 당부했다.

* 제59회 단종문화제: (일시) 4.24.(금)~4.26.(일), (장소) 강원 영월 동강둔치 등

식약처는 ‘단종문화제’를 앞두고 지난 3월 영월 관풍헌 일대, 음식점이 밀집한 영월 중앙시장을 식품안심구역*으로 지정하고, 4월에는 행사장 주위 음식점에 대한 위생점검 등 선제적 식품안전관리를 추진하였다.

* 음식점 위생수준을 평가하여 위생이 우수한 업소를 식품안심업소(기존 ‘음식점 위생 등급제’)로 지정하고, 식품안심업소가 일정 비율 이상 충족하는 시설(지역)

이번에 식약처는 다시 영월을 방문하여 문화제 기간 동안 먹거리 부스 등 대상으로 위생적인 조리·취급 등을 현장 지도하고, 식중독 신속검사차량*을 활용한 식중독 예방 수칙을 적극 홍보한다.

* 신속검사차량: 4시간 내 식중독균 검사 및 손 씻기 등 홍보영상 송출(대형 모니터 탑재)

행사장에 한시적으로 운영되는 음식점은 영업장이 아닌 외부에서 조리된 음식을 판매하지 않아야 하며, 식재료는 판매 당일 구매·소비되도록 적절한 양을 주문하고 식품 보관 온도를 준수해 위생적으로 보관해야 한다.

그리고 음식을 준비할 때는 식재료는 흐르는 물로 깨끗이 씻어 사용하고 칼과 도마는 식재료별로 구분해서 사용한다. 가열 조리하는 육류, 달걀 등은 중심온도 75℃, 어패류는 85℃에서 1분 이상 충분히 가열하고 조리가 끝난 식재료는 맨손으로 만지지 않아야 한다.

참고로 식약처는 50만 명 이상 참여하는 대규모 행사 및 문화관광축제*에 식중독 신속검사차량을 배치하여 식중독균을 검사하고 관람객들에게 식중독 예방 수칙 준수 등 다양한 홍보 활동을 지원하고 있다.

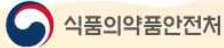
* 문화관광축제: 지역문화 바탕으로 관광 활성화를 위해 문화체육관광부가 지정한 축제

식약처는 앞으로도 식중독 걱정 없이 지역축제·행사를 즐길 수 있도록 관계기관과 긴밀히 협력해 위생관리를 강화하고 신속검사차량 운영 등 다양한 식중독 예방 활동을 추진하여 국민의 안전한 일상을 지원할 계획이다.

<붙임> 지역축제·행사 식중독 예방 수칙

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장 이 성 (043-719-2101)
		담당자	연구관 한정아 (043-719-2107)





국민 안전이 기준입니다



지역축제·행사 식중독 예방 수칙



음식점 위생관리

- ☑ 한시적으로 운영되는 음식점은 외부 조리음식 판매하지 않기
- ☑ 식재료는 당일 구매·소비하고, 식품 보관 온도 준수



위생적으로 조리

- ☑ 식재료는 깨끗이 씻어 사용하고, 칼·도마는 식재료별 구분사용
- ☑ 가열조리 시 육류·달걀은 중심 온도 75°C, 어패류 85°C 1분 이상 익히기
- ☑ 조리가 끝난 식재료는 맨손으로 만지지 않기



※ AI 생성 이미지입니다.