

식약처, 세계유산위원회 철저한 식음료 안전관리로 성공적인 개최지원

- 회의장, 숙박시설 등에 대한 식음료 안전관리 사전점검
- 여름철 식중독 등 식품안전사고 예방 위해 위생관리 철저 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 오는 7월 19일부터 29일까지 부산에서 개최되는 ‘제48차 유네스코 세계유산위원회’의 성공적인 개최를 지원하기 위해, 오유경 처장이 7월 10일 부산 벡스코 회의장과 시그니엘 부산 호텔을 방문하여 식음료 안전관리 상황을 점검하고 조리시설 관계자들에게 철저한 위생·안전관리를 당부했다고 밝혔다.

이번 점검은 세계유산위원회 참석자들에게 제공되는 식음료가 위생적이고 안전하게 제공될 수 있도록 사전에 관리 실태를 확인하고 식중독을 예방하기 위해 마련되었다.

주요 점검 내용은 ▲식재료 보관창고의 청결 상태와 온도 관리 ▲원료 입고부터 배식까지 전 과정의 식음료 안전관리 ▲식중독균 신속검사* 운영 ▲조리시설 및 조리종사자 위생관리 등이다.

* 식중독균 17종과 노로바이러스에 대해 4시간 이내 검사

식약처는 이번 회의가 개최되는 회의장과 숙박시설 내 음식점 등에 대해 부산시 등 관계기관과 협력하여 사전 위생점검과 조리종사자 위생교육을 실시하는 등 식음료 안전관리를 강화하고 있다.

오유경 처장은 현장에서 “회의 기간 동안 안전한 식재료와 급식을 제공하기 위해 노력하고 있는 식음료 관계자와 조리 종사자의 노고에 감사드린다”라고 격려했다.

이어 “여름철은 고온다습한 환경으로 인해 식중독균이 빠르게 증식할 수 있는 만큼, 조리 전 손씻기 등 개인위생을 철저히 하고, 조리 완료부터

배식까지의 시간을 최소화하며 적정 보관 온도를 준수하는 등 식중독 예방수칙을 철저히 지켜 식품안전사고 없는 국제회의가 될 수 있도록 식품 위생·안전관리에 최선을 다해달라”고 당부했다.

식약처는 회의 시작 전까지 식음료시설을 대상으로 사전 위생점검, 조리 종사자 교육, 노로바이러스 검사 등을 실시하고, 회의 기간에는 식재료 검수·검식, 식중독균 신속검사, 식중독 예방·홍보 등을 실시해 식중독 등 식품안전사고가 발생하지 않도록 철저히 관리할 계획이다.

담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장	김홍태 (043-719-2051)
		담당자	사무관	이상모 (043-719-2081)
담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	사무관	한정아 (043-719-2107)

