

유네스코 세계유산위원회 식음료 안전관리, 식중독 제로 달성

- 회의장·호텔·음식점 점검, 식중독균 신속검사 등 식중독 비상 대응체계 운영

식품의약품안전처(처장 오유경)는 7월 19일부터 29일까지 부산에서 개최된 '제48차 유네스코 세계유산위원회' 기간 동안 행사 참석자들에게 제공된 식음료를 빈틈없이 안전관리한 결과, 단 한 건의 식품 안전사고도 발생하지 않아 행사가 성공적으로 마무리됐다고 밝혔다.

식약처는 고온다습한 여름철 환경을 고려해 행사 개최 전부터 부산시 등 관계 기관과 협력하여 회의장, 호텔 등 식음료 취급 시설 사전점검, 식재료 검수 및 메뉴 검토, 조리장 위생 관리, 종사자 교육 등을 실시했다.

아울러 회의장 주변 음식점, 전통시장, 유명맛집 등 200여 개소를 대상으로 위생점검을 실시했으며, 조리 종사자 272명에 대한 노로바이러스 검사와 회의장 및 호텔의 음용수·조리수에 대한 식중독균 검사도 사전에 완료했다.

행사 기간에는 제공되는 식음료를 대상으로 식중독균 신속검사와 현장 위생점검 등 식중독 예방을 위한 비상 대응체계를 운영하며 식음료 안전관리 전 과정을 집중관리했다.

이 과정에서 감시원과 검사 인력 80여 명을 투입해 회의장, 호텔, 음식점 등에 대한 현장 점검 1,395건과 식중독균 신속검사 총 438건을 실시했다. 특히 식중독 신속 검사 차량 5대를 현장에 배치해 식재료와 조리 음식을 대상으로 식중독균 17종과 노로바이러스 검사를 실시한 결과, 식중독균이 검출된 2건은 배식 전에 모두 폐기해 식중독 발생을 사전에 차단했다.

앞서 오유경 처장은 행사 시작 전인 7월 10일과 개최일인 7월 19일, 회의장인 벅스코와 숙박시설, 음식점을 직접 방문해 식음료 안전관리 실태를

점검했다. 이 자리에서 식음료 관계자와 조리 종사자들에게 조리 전 손 씻기 등 개인위생을 철저히 하고, 배식 시간을 최소화하며, 적정 보관 온도를 준수하는 등 여름철 식중독 예방수칙을 철저히 지켜줄 것을 당부했다.

오유경 처장은 "무더운 날씨와 고온다습한 환경 속에서도 식품 안전관리를 위해 함께 힘써주신 부산시 등 관계 기관과 식음료 관계자, 조리 종사자 여러분께 감사드린다"며, "앞으로도 국제행사에서 안전한 식음료가 제공될 수 있도록 철저한 위생·안전관리에 최선을 다하겠다"고 말했다.

식약처는 앞으로도 우리나라에서 개최되는 국제행사의 식음료 위생·안전관리를 강화하고, 신속검사와 비상대응체계를 지속 운영해 안전한 행사 개최를 적극 지원할 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	연구관	한정아 (043-719-2107)
협조 부서	부산지방식품의약품안전청 식품안전관리과	책임자	과 장	마정애 (051-602-6150)
		담당자	사무관	김주원 (051-602-6160)
협조 부서	부산광역시 보건위생과	책임자	과 장	사공필용 (051-888-3370)
		담당자	팀 장	황정욱 (051-888-3373)

