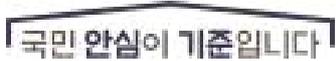


 		<h1>보도자료</h1>			
보도 일시	2022. 5. 31.(화) 09:00	배포일	2022. 5. 31.(화)		
담당 부서	식품소비안전국 농수산물안전정책과	책임자	과 장 김 규 (043-719-3203)		
		담당자	사무관 조문래 (043-719-3205)		

여름철 수산물 안전관리 강화를 위한 정부 합동점검 실시

- 식약처·해수부·지자체 합동, 생산 및 유통·판매 단계별 관리 강화 -

□ 식품의약품안전처(처장 오유경)와 해양수산부(장관 조승환)는 17개 지방자치단체와 함께 오는 6월 1일부터 9월 30일까지 여름철 다소비 수산물의 생산·유통·판매업체를 대상으로 지도·점검과 수거·검사*를 실시합니다.

* 검사항목 : 비브리오균(비브리오패혈증균, 비브리오콜레라, 장염비브리오), 중금속, 동물용의약품(항생제 등)

○ 이번 점검은 해수 온도가 18℃ 이상으로 올라가는 초여름부터 비브리오패혈증균과 장염비브리오균 등의 증식이 활성화됨에 따라 생산·유통단계에서 수산물 안전관리를 강화하여 국민에게 안전한 수산물을 공급하기 위해 실시합니다.

□ 수거·검사 결과 부적합 판정을 받은 경우에는 수산물 출하연기, 회수폐기, 판매금지 등의 조치를 취하고 부적합 정보를 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)에 공개할 계획입니다.

○ (생산단계) 수산물을 생산하는 양식장 등에 대해서는 동물용 의약품을 올바르게 사용하도록 지도·점검하고, 양식장, 위판장, 공판장 등의 수산물은 수거·검사하여 안전성 여부를 확인합니다.

○ (유통단계) 수산물 도매시장과 보관창고, 온오프라인 판매업체 등을

대상으로 보관기준 준수 여부, 취급자 개인 위생관리 등 안전관리 실태를 지도·점검하고, 유통 수산물에 대해서도 안전성 여부를 검사* 합니다.

* 검사항목 : 비브리오균(비브리오패혈증균, 비브리오콜레라, 장염비브리오), 중금속, 동물용의약품(항생제 등)

□ 정부는 수산물의 안전한 구매·섭취를 위해 소비자가 각별히 주의 해야 하는 수산물 위생관리 요령을 안내합니다.

☞ 수산물 위생관리요령 주요 내용 ☞

- 신선한 수산물을 구매한 후 5°C 이하로 냉장보관
- 손은 30초 이상 깨끗한 물로 씻기
- 수산물은 흐르는 수돗물로 2~3회 정도 깨끗이 씻기
- 만성간질환자와 같은 고위험군은 가열 조리(85°C 1분 이상)한 후 섭취
 - * 패류는 껍질이 열리고 나서 5분 동안 더 끓이고, 증기로 익히는 경우 9분 이상 더 요리
- 조리기구(칼, 도마 등)는 소독(열탕처리 등)하고 전처리용과 횡감용으로 구분 사용
- 수산물을 다룰 때는 장갑 착용

□ 정부는 수산물의 위생과 안전관리를 강화하고 소비자에게 안전하게 섭취할 수 있는 방법, 위생관리 요령 등을 적극 홍보하여 국민이 안심하고 수산물을 섭취할 수 있도록 최선을 다하겠습니다

○ 참고로 비브리오패혈증균 예보와 단계별 대응요령 정보는 ‘비브리오 패혈증균 예측시스템’*(vibrio.foodsafetykorea.go.kr/main)’을 통해 확인할 수 있습니다.

* 비브리오패혈증균 예측시스템 : 해수온도, 유속 등 환경인자와 비브리오패혈증균 발생과의 상관관계수(R2)를 이용한 비브리오패혈증균 발생 가능성을 예측하여 관심, 주의, 경고, 위험 4단계로 예보하는 시스템

<붙임> 1. 비브리오패혈증균 예측시스템
2. 부처별 담당자, 연락처

붙임 1

비브리오패혈증균 예측시스템

□ 비브리오 패혈증균 예측시스템이란?

비브리오 패혈증균 발육에 영향을 미치는 바닷물 온도·염도 등 환경인자와 과거 비브리오균 검출이력 정보 간의 상관관계를 분석하고 해역별 해수 교환율(유속)을 반영하여 비브리오패혈증균 발생가능성을 관심, 주의, 경고, 위험 4단계로 예보하는 시스템

□ 운영체계



□ 비브리오패혈증균 예측 시스템 접속화면(vibrio.foodsafetykorea.go.kr/main)



붙임 2

각 부처별 담당자, 연락처

◇ 세부내용에 대한 문의사항이 있는 경우, 아래 각 부서 담당자에게 문의하여 주시기 바랍니다.

담당 부서 <식약처>	식품소비안전국 농수산물안전정책과	책임자	과 장 김 규 (043-719-3203)
		담당자	사무관 조문래 (043-719-3205)
<해수부>	국립수산물품질관리원 수산물안전과	책임자	과 장 장옥진 (051-400-5690)
		담당자	사무관 이승완 (051-400-5695)