

제품의 비율이 2008년도 85%로 2007년의 69% 수준보다 1.2배 증가하였고, 수입제품의 경우 트랜스지방 제로화 제품 비율은 2008년 64%로 2007년 58% 수준보다 증가하였으나, 전반적으로 트랜스 지방 함량은 수입제품이 국내제품보다 3배 정도 높게 나타나고 있어 수입식품을 구매할 때에는 반드시 영양성분 표시 확인 등 세심한 주의가 필요합니다.

※ 본 내용은 식약청에서 2007년에 발간한 위해물질총서의 내용을 기초로 작성하였습니다. 좀 더 구체적인 내용과 연구결과를 확인하고 싶으시면 식약청 위해예방정책관실 홈페이지(www.foodwindow.go.kr) 위해물질총서에서 내용을 무료로 다운로드 받으실 수 있습니다.

집단급식소, 음식점 등 식중독예방진단서비스 실시

식품의약품안전청은 영업자의 자발적인 위생관리 개선 노력을 통해 국민에게 안전한 조리식품이 제공될 수 있도록 전국에 있는 학교, 기업체, 청소년수련원 내 집단급식소와 일반음식점을 대상으로 업소내 위생관리 상태를 진단·평가해주는 「식중독예방진단서비스」를 제공한다고 밝혔습니다.

「식중독예방진단서비스」는 위생관리상태를 진단 받기 원하는 영업자를 대상으로 식품의약품안전청, 협회 등 위생 전문가들이 직접 업소를 방문하여 식재료의 검수단계부터 보관, 조리, 배식 및 최종 섭취단계까지 위생관리 상태 및 오염 가능성 여부 등을 확인해주고, 영업장 실정에 맞는 개선책을 제시해주는 사업입니다.

- 신청한 영업장의 위생수준은 알기쉽게 점수(100점 만점)로 제공되며, 진단결과 개선 조치를 완료한 사업장에 대해서는 우수사례(Best Practice)로 선정할 계획임.
- 희망 영업장과 함께 과거에 식중독이 발생하였거나 위생이 취약한 시설 등에도 동 서비스를 직접 제공할 예정으로 금년 10월말까지 시범적으로 실시한 후 도출된 문제점을 개선하고 우수사례를 발굴하여 점차 확대 시행할 예정임.
- 최근 이상 고온현상이 지속되어 식중독 발생 가능성이 높아지고 있다고 우려하고 음식물은 충분한 시간과

온도로 가열·조리하고, 냉장·냉동 보관온도를 철저히 준수하여 보관하며, 조리후 가급적 빠른 시간내에

섭취하는 등 위생관리에 각별할 주의의 기울여 줄 것을 당부함.

학교 집단급식소 등 식중독 예방 특별 관리 활동 강화

식품의약품안전청은 최근 도심권 소재 학교와 나들이 철 행락지 음식점의 식중독 발생이 증가함에 따라 이에 적극 대처하기 위하여 전국 시·도 보건위생과장 회의를 열어 식중독 예방 특별 관리 활동을 강화하기로 하였습니다.

- 우선 지방 식약청, 시·도(시·군·구) 및 교육청, 소비자식품위생 감시원으로 합동 점검반을 구성하여 5.12일부터 6월초까지 1개월간 학교 급식소, 식재료 공급업소, 행락지 주변 음식점, 횡집, 대형 음식점 등에 대한 특별합동점검을 실시하는 한편, 식중독 발생에 신속 대응하기 위해 5월부터 비상근무 태세를 유지하고, TV, 라디오 등을 통한 식중독 예방 대국민 홍보 활동도 강화한다고 밝혔습니다.

※ 주요점검내용 : 식재료 보관상태, 용수관리, 종사자 개인위생, 조리장 등 청소·소독 상태 등 위생관리 실태

- 또한, 5.6일부터 식약청 차장을 비롯한 6개 지방 식약청장 등 간부들이 학교 급식소, 식재료 공급업소 등을 현장 확인 점검해 나가고 있으며, 향후 주기적으로 점검할 계획이라고 밝혔습니다.

■ 아울러, 식약청은 식중독을 예방하기 위하여 영업자 및 조리종사자는 가급적 샐러드 등 가열 조리되지 아니한 메뉴는 자제하고, 음식물은 충분히 익히고, 끓여서 제공하도록 하고

- 가정의 달인 5월을 맞아 나들이, 야외활동이 많아지므로, 김밥 등 도시락은 상온에 오래 보관하지 말고, 가급적 빠른 시간 내에 섭취하며, 자주 손씻기 등 『나들이철 식중독 예방 요령』을 잘 지켜 줄 것 등 예방교육도 적극 실시하기로 하였습니다.

- 또한, 만일 식중독이 발생했을 경우 즉시 보건소에 신고하여 줄 것을 당부하였습니다.