

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.