

기준(0.01mg/L)과 동등한 수준으로 설정하기로 하고 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」에 적용(2008. 02. 04 환경부령 제276호)하였습니다.

※ 해수와 달리 먹는샘물 제품수로 사용되는 지표수나 지하수에는 브롬산염 원인 물질인 브롬이온의 농도가 낮고, 일반적 살균과정에서는 생성가능성이 낮아 그동안 국내기준이 마련되어 있지 않았음.

여름철 장염비브리오 식중독 주의

금년에는 예년에 비해 기온과 해수온도가 상승할 것으로 예상되어 식품의약품안전청은 장염비브리오 식중독 예방을 위하여 어·패류 등의 취급관리에 더욱 주의하여 줄 것을 당부하였습니다. 장염비브리오균은 바닷물에 존재하는 균으로 어패류의 껍질, 아가미, 내장 등에 주로 분포하여 오염된 어패류에서 칼, 도마 등을 통해 다른 음식으로 오염되어 식중독을 유발하는 균으로 알려져 있어, 학교, 뷔페 등 대형 음식점에서 취급과 관리가 각별히 필요합니다.

□ 최근 3년간('06년~'08년) 발생한 여름철 식중독 발생 현황에 따르면,

○ 장염비브리오균에 의한 식중독은 해안가의 어·패류 판매 밀집지역이나 수

도권의 횃집에서 집중 발생하였으며, 적절히 취급되지 않은 어패류와 오염된 주방기구에 의해 발생한 것으로 추정된다고 식약청은 설명하였습니다.

□ 식약청은 장염비브리오 식중독을 예방하기 위하여

○ 어·패류를 손질하는 각 단계마다 매번 칼, 도마를 수돗물로 깨끗이 세척하여 사용할 것과 수산물을 구입할 경우 아이스박스에 넣어 신속히 집으로 가져와 냉장(5℃이하) 또는 냉동(-18℃이하) 보관하고, 수돗물로 2~3회 깨끗이 씻어서 섭취할 것을 당부하였습니다.