



‘2012 여수세계엑스포’

식음료 안전을 위해
최선을 다하다



지금 여수는 올림픽, 월드컵과 함께 세계 3대 국제 행사로 꼽히는 엑스포의 성공적인 개최를 위한 손님맞이로 분주하다. 그중에서도 안전한 엑스포 개최를 위해 눈코 뜰 새 없이 바쁜 나날을 보내고 있는 사람들이 있다. 바로 엑스포 현장에서 식음료의 위생점검은 물론 식중독 예방에 대한 철저한 대책을 마련하고 있는 ‘식품안전 특별 대책팀’이다.

글/ 박영화 편집부 사진/ 박중훈

세계인의 축제, 무엇보다 중요한 식음료 안전

지구촌의 눈길이 한반도의 작은 항구도시 전남 여수에 쏠리고 있다. 미국·일본·중국 등 105개 나라와 10개 국제기구가 참가한 ‘2012 여수세계엑스포’는 해양과 연안의 가치를 재조명하는 국제 행사다. 이 행사를 통해 우리나라는 정치·경제적 효과는 물론 남해안의 지역 발전을 통한 국가 균형발전, 국내 해양산업과 해양과학 기술의 발전을 기대하고 있다.

이러한 국제행사를 성공적으로 마무리하기 위해서 안전은 필수요소다. 볼거리부터 잠자리, 먹거리까지 그 어느 것 하나 소홀해선 안 된다. 그중에서도 먹거리 안전이 가장 중요하다. 덥고 습한 여름철에 행사가 진행되다 보니 식음료의 위생점검은 물론 식중독 예방에 대한 철저한 대책 마련이 뒷받침되어야 한다.

식음료의 안전을 책임지는 ‘식품안전 특별 대책팀’

식약청은 여수세계엑스포의 성공적인 개최를 위해 지난 4월 24일과 25일, 현장을 사전 방문해 식음료 안전을 점검했다. 현장방문 첫째 날에는 엑스포장 식품 공급업체 대표들과의 간담회를 통해 행사 기간 동안 안전한 식음료를 제공할겠다는 다짐을 모았다. 둘째 날에는 식음료 안전관리 준비상황 등을 현장에서 최종 점검하고 행사장 내 음식점, 급식소 등의 위생관리 상태 및 엑스포장 주변 횡집의 위생 상태를 확인했다.

사전 점검 후 본격적으로 식품 위생을 관리하기 위해 엑스포가 열리는 5월 11일부터 8월 12일까지 식약청과 시·도가 함께 ‘식품안전 특별 대책팀’을 꾸려 운영하고 있다. 식품안전 특별 대책팀은 식품안전 대책을 총괄하고 관계기관 공조 업무를 담당하는 ‘상황관리반’, 엑스포장 주변 음식점과 식재료 납품업체의 위생 점검 및 식재료 검사를 담당하는 ‘안전점검반’, 식중독 신속검사 차량 운영과

식중독균 신속검사 및 식중독 예방 교육을 받은 '신속검사반' 으로 구성되어 있다.

식품안전 특별 대책팀은 식품안전관리를 강화하기 위해 조직위 및 전라남도와 공조체계를 구축했다. 행사장 내 식음료 안전관리는 엑스포조직위원회가, 전남지역은 전남도청이, 전남지역 외 15개 시도는 식품안전 특별 대책팀이 관리하는 방식이다. 물론 총괄은 식약청이 맡고 있다.

위해식품 현장에서 차단한다! '식중독 신속검사실'

식품안전 특별 대책팀은 정기적인 점검(하루 두 번)과 상시적인 점검을 동시에 하고 있다. 점검 대상은 식음료뿐만 아니라 식자재, 식음료의 안전에 영향을 미치는 환경 등 광범위하다. 특히 식중독 원인을 신속하게 규명하여 오염 식품의 유통 및 식중독 확산을 신속 차단하고자 '식중독 신속검사실' 이 현장에 배치되었다.

식중독 신속검사실에서는 약 400건 이상을 검사할 계획으로, 검사는 평가원과 지방청 담당자들이 맡게 된다. '식중독 신속검사실' 은 행사장 내 식당 및 도시락을 대상으로 식중독균을 신속 검사하여 균이 검출된 식품은 판매 및 납품을 금지하도록 조치하고 있다.

식중독 발생에 신속대응한다!

식중독 신속검사실에서는 행사장 내에 식중독 환자가 발생하면 환자가 검물을 대상으로 분석해 식중독 원인을 신속하고 정확하게 규명하는 역할을 한다. 이를 통해 식중독 사고의 즉각적인 대응이 가능해져 식중독 확산을 방지하고 사전 예방이 가능하게 된다.

식중독 신속검사실은 식중독균을 확인할 수 있는 검사 장비가 장착되어 있으며, 신속검사실, 회의실, 전처리실, 유전자분석실 등을 갖추고 있다. 특히 실시간유전자증폭기(Real-Time PCR)를 이용해



'식중독 신속검사실'은 행사장 내
검식활동과 함께 식중독 환자가
발생하면 신속검사를 통해
식중독 원인을 보다 정확하게
규명하는 역할을 한다.



08

식중독 발생 현장에서 4시간 안에 식중독균 16종(시료 14건)을 동시 분석해 원인을 규명해 낼 수 있다.

또한, 식중독 신속검사실은 손 위생상태 검사 및 손 씻기 교육, 식중독 예방 동영상 상영 등 홍보 및 현장교육에도 활용할 계획이며, 홍보를 위한 LCD 모니터도 갖추고 있다.

버스형 1대, 트럭형 2대로 모두 3대 제작된 식중독 신속검사실은 식약청 본청과 부산식약청, 경인식약청에서 각각 1대씩 운영하고 있다.

여수세계엑스포 방문객들의 안전한 먹거리를 위해 장장 94일 동안 활약하게 될 식중독 신속검사실. 식품안전 특별 대책팀은 앞으로도 유전자분석방법 등 과학적인 방법에 따른 신속검사 시스템을 강화해 식중독 예방관리 및 국내 유통식품의 안전성 확보에 온 힘을 다할 것을 다짐했다.





식품안전 특별 대책팀에 대해 알려드립니다.

신속검사반 식중독예방관리과 곽효선 연구관

Q 식품안전 특별 대책팀, 어떤 일을 하고 있나요?

A 행사장 내의 식음료 안전 점검은 물론, 행사장 주변 식당과 터미널, 공항, 엑스포역 등 관광객이 많이 모이는 곳에서 집중적으로 식음료 안전 점검을 진행하고 있습니다. 식음료 자체 검사뿐 아니라 위생에 영향을 줄 수 있는 환경도 함께 점검 중입니다. 예를 들어 조리식품은 별도공간을 마련하여 신속히 식혀 보관하여 교차오염을 예방하고, 조리종사자는 마스크 착용 등 위생관리를 철저히 하며, 식당에 에어커튼이나 방충망을 설치하여 먼지나 벌레를 차단하는 등의 조치를 취하였습니다.

Q 여름철에는 식중독 위험이 큼니다. 그에 대한 대책이 마련되었나요?

A 덥고 습한 날씨에는 식중독 발생 가능성이 매우 높습니다. 식약청에서는 행사장 내에서 '식중독 신속검사실'을 운영하여 식품이 제공되기 전 김밥, 도시락, 샌드위치 등 식중독 발생 우려가 높은 식품을 집중검사하여 식중독 발생을 사전 예방하며, 식중독 발생 시에는 현장검사 및 추적조사를 실시하여 식중독 확산을 신속 차단할 계획입니다.

Q 식음료 안전을 위해 가장 기본적으로 지켜져야 할 부분은 무엇인가요?

A 식품안전 특별 대책팀에서는 식품업계 종사들에게 정기적인 교육을 실시하고 있습니다. 손 씻기 철저 등 종업원들의

개인위생을 준수하고, 식재료의 취급부터 조리, 식품 보관 등 전 과정을 꼼꼼히 점검하여야 합니다. 조리식품은 2시간 이상 실온에 방치하지 말아야 하며, 조리식품과 비가열식품은 분리 보관하여 교차오염을 예방하여야 합니다. 또한, 채소류나 어패류는 가능한 조리하여 제공하는 것을 권장합니다.

Q '식중독 신속검사실'은 처음으로 운영되는 건가요?

A 지난 3월에 있었던 '2012 서울 핵안보정상회의'에서 처음으로 운영되었습니다. 핵안보정상회의 준비기간 및 정상회의 중, 380건의 식품 안전 검사를 진행했고 그중 몇 건에서 균이 검출되어 공급을 차단하고 안전한 식품의 제공만을 허용했습니다. 또 지난 5월에 진행된 '2012 대전세계조리사대회' 및 '식품안전의날'에는 식중독 예방 홍보를 위해 활용되었습니다.

Q '2012 여수세계엑스포'를 찾는 사람들에게 한 말씀 해주세요.

A 세계적인 행사를 우리나라에서 치른다는 사실이 자랑스롭습니다. 또 이러한 행사가 성공적으로 개최되어 국가위상을 높일수 있도록 식약청, 평가원, 지방청 및 지자체가 한마음 이되어 책임감과 사명감을 가지고 안전한 식품공급에 최선을 다하고 있습니다. 여러분도 개인위생 철저 및 식중독 예방 요령을 준수하셔서 식중독 없는 건강한 생활이 되시기를 바랍니다.