
		보 도 자 료		수도권매립지 종료	
		배포일자 2022년 6월 16일(목) 총 2매	 환경특별시 인천		
담당 부서 수 산 과	담당 자 • 수산유통팀장 김은경 ☎440-4881 • 담당자 최홍열 ☎440-4882				
사진(이미지)	<input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음	참고자료	<input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음		
보 도 시 점	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.				

인천시, 여름철 수산물 위생 안전관리 실태 합동점검

- 수산물 산지 위·공판장 6개소, 비브리오균 등 수산물 식중독 예방위해 -

인천광역시는 2022년도 여름철 수산물 위생 관리 지도·점검 계획을 수립하고, 오는 20일부터 24일까지 관내 수산물 산지 위·공판장에 대해 안전관리 실태 관계기관 합동점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 여름철 빈번히 발생하는 비브리오균* 등에 의한 수산물 식중독 예방을 위해 시 수산기술지원센터, 군·구, 국립수산물품질관리원 인천지원 등과 함께 위·공판장에 위생 관리 기준 준수 여부를 확인하고, 점검결과에 따른 위생관리 후속조치 등을 할 예정이다.

* 비브리오 패혈증 : 비브리오균(*Vibrio vulnificus*) 감염에 의한 발생하는 급성 패혈증으로, 급성발열, 오한, 구토, 복통, 설사 등 발생하며 치사율이 30~50%, 익히지 않은 날것의 어패류 및 생선류를 섭취했을 때 감염

이번 합동점검에서는 ▲수산물 적정 온도 유지를 통한 선도관리 ▲외부 오염 방지를 위한 작업장 구조 및 위생 장비·기구 등 사용관리 ▲폐기물 처리 방법 준수 ▲위·공판장 종사자 등 개인위생 관리 등이며, 수산물 및 해수를 채취해 비브리오 패혈증, 콜레라 등 안전성

항목을 중점 점검할 예정이다.

오국현 시 수산과장은 “관내 위·공판장 수산물 위생 안전관리 실태 점검을 통해 수산물 거래 이전 단계부터 원천적인 식중독 차단에 집중할 예정”이라며 “코로나 19 일상회복 시기에 맞춰 시민들이 우리 수산물을 안심하고 소비할 수 있도록 안전관리에 최선을 다하겠다.”고 말했다.

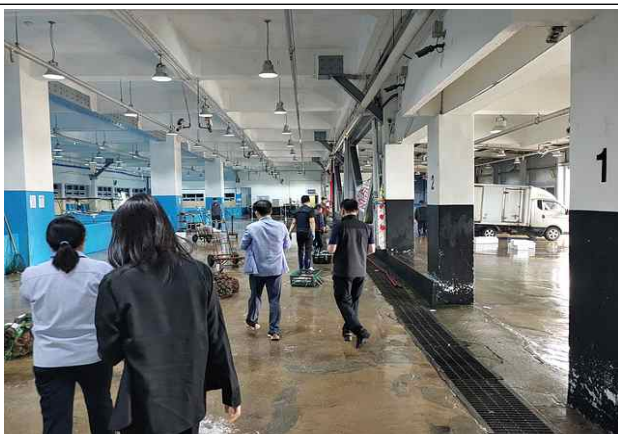
<관련사진>



수협중앙회 인천공판장 점검



인천수협 소래위판장 점검



웅진수협 연안위판장 점검



경인북부수협 새우젓 산지위판장 점검