

		보도자료		수도권매립지 종료
		배포일자 2021년 9월 14일(화) 총 2매		
담당 부서	수산물안전지원센터	담당자	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물안전관리팀장 • 주무관 • 주무관 • 주무관 	조병택 ☎458-7451 최정인 ☎458-7453 윤재호 ☎458-7455 이희진 ☎458-7457
사진	<input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음	참고자료	<input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음	
보도시점	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			

인천시, 추석 전 마음 놓고 먹을 수 있는 수산물 먹거리 안전성 확보 총력

- 관내 생산·거래 전 단계 수산물 안전성 중간결과 모두 '적합' -

인천광역시(시장 박남춘)는 추석을 앞두고 시민들이 마음 놓고 먹을 수 있는 수산물 먹거리 안전성 확보를 위해 총력을 기울인다고 밝혔다.

생산단계 수산물 안전성 조사는 양식장이나 연근해에서 어획된 수산물을 출하하는 위·공판장에서 무작위로 수거해 실시하며 수거된 시료는 품종에 따라 방사능, 중금속, 항생물질, 금지물질 등 최대 42개 항목을 분석한다.

특히 추석 전에는 흰다리새우, 꽃게, 바지락 참조기 등의 수산물이 다량으로 출하돼 수산물 먹거리 안전성 확보가 중요하며 조사결과에 따라 유해물질 잔류 허용기준을 초과한 수산물에 대해서는 폐기, 용도전환, 출하 연기 등의 조치를 취해 부적합 수산물의 시중유통을 사전 차단한다.

올해 센터에서는 참조기 등 34개 품종, 125건에 대한 안전성을 조사한

결과 모두 '적합'으로 확인됐으며 여름철에 식중독을 유발할 수 있는 패류독소 시료 분석 결과 또한 '적합'으로 나타났다.

한편 센터는 지난 4월 일본 정부 원전오염수 방류결정에 따라 수산물 안전성 조사건수를 기존 계획대비 40%(125건→175건) 확대 시행한 바 있다.

김율민 인천광역시 수산물안전지원센터 소장은 “돌아오는 추석 전 인천에서 생산되는 모든 수산물에 대한 안전관리에 철저를 기하고 내년부터는 전문 인력 및 예산을 추가로 확보해 시민이 안심하고 먹을 수 있는 수산물 먹거리 생산·공급에 적극 노력하겠다.” 라고 말했다.

<붙임> 수산물 안전성 조사 사진

