
 인천광역시		보 도 자 료		 인천의 꿈, 대한민국의 미래
		배포일자	2022년 9월 29일(목) 총 2매	
담당 부서	위생정책과	담 당 자	• 식품안전지도담당 • 담당자	박미애 ☎440-2771 이세연 ☎440-2772
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, 대규모 행사 식음료 안전관리 나설 검식관 역량 교육
 - 29일, '2022년 식품 검식관 역량 강화 교육' 실시 -
 - 국내·국제 행사 식음료 안전관리 지원해 식품사고 발생 사전 차단 역할 -

인천광역시(시장 유정복)는 체계적이고 전문적인 식음료 검사·검식활동을 수행할 검식관 역량 강화 교육을 29일 시청 대회의실에서 실시했다고 밝혔다.

식품 검식관들은 대규모 행사시 제공되는 음식물, 식재료, 음료 등을 접수·검식·봉인하거나 음식물의 제조·가공·조리·저장·운반·배송 전 과정의 식품안전관리 업무를 수행하는 공무원을 말한다. 인천시는 2017년 5월 식품위생감시원 64명을 전문 식품검식관으로 양성한 이후 지금까지 189명이 다양한 행사에서 적극 활동하고 있다.

인천시 식품 검식관들은 2017년 'FIFA U-20 월드컵 KOREA'를 시작으로 '제17회 세계 검도선수권 대회' (2018년), '송도세계문화관광축제' (2019년)에 이어, 올해는 '인천 펜타포트 락 페스티벌' 등

총 16개 행사에서 103일간 식품 사전 안전점검 및 검식 활동을 펼쳐왔다. 활동을 통해 조리장 청결상태 불량 등 식품관리법령 위반 업소를 적발함은 물론, 안전한 식음료 제공과 식품 안전사고 예방 등 성공적인 대회를 치루는데 큰 역할을 해 왔다.

이번 교육은 코로나19 사회적 거리두기 해제에 따른 국내는 물론 국제행사 증가에 대비해 행사의 식음료 안전관리를 보다 철저히 하기 위해 마련됐다.

교육의 주 내용은 ▲식품 검식관의 역할 및 업무수행 요건 ▲식품 검수·조사·검식 등 단계별 식품 안전관리 요령 ▲식품제조·조리·급식시설 및 식품판매업체 안전관리 점검 요령 ▲식중독 등 사고발생시 대응 요령 훈련 및 처리요령 등 이론 및 모의 훈련을 실시해 검식관의 역량을 강화하는 내용으로 구성됐다.

김석철 인천시 건강보건국장은 “코로나19 사회적 거리두기 해제로 앞으로 있을 크고 작은 대회 개최에 대비해 참가 선수 및 국내·외 손님들에게 안전한 식음료가 제공될 수 있도록 검식 활동에 최선을 다하겠다” 고 말했다.

※ 관련 사진은 행사(14시) 종료 후 인천시 홈페이지 '보도자료'에 게시될 예정입니다.