

식약처, 어린이집·유치원 노로바이러스 예방 당부

개인위생관리와 살균·소독 철저 당부

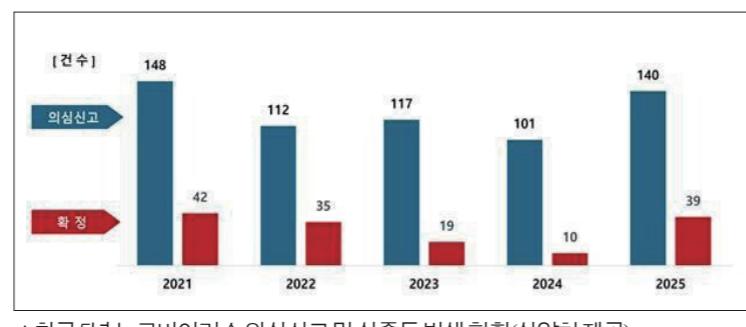
식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 노로바이러스 감염증 환자가 지속적으로 증가함에 따라 접단생활을 하는 어린이집·유치원 등 영유아 시설의 개인 위생관리 등 식중독 예방수칙을 준수해 줄 것을 당부했다.

노로바이러스는 낮은 온도에서도 생존하여 겨울철부터 이듬해 봄까지 주로 발생하는 대표적인 식중독 원인 병원체로, 구토, 설사 등 급성 위장염을 유발하며 전염성이 강해 면역력이 약한 영유아의 경우 각별한 주의가 필요하다.

최근 5년(21~25)간 영유아 시설의 노로바이러스 의심신고 총 618건 중 식중독으로 확정된 사

례는 145건(약 23%)으로, 실제 노로바이러스 감염증의 약 77%는 식중독이 아닌 사람 간 접촉, 감염자 구토물의 비말 등으로 전파된 것으로 추정된다.

따라서, 면역력이 약한 영유아는 밀집된 공간에서 단체 생활 중 직·간접적 접촉으로 노로바



이러스에 노출되면 더욱 쉽게 감염될 수 있으므로 개인 위생관리를 철저히 하는 것이 중요하다.

노로바이러스는 입자가 작고 표면 부착력이 강하므로 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손가락, 손등까지 깨끗이 씻어야 한다.

또한, 어린이집·유치원 등은 영유아가 하원한 후 화장실, 문순잡이, 수도꼭지 등을 염소 소

독제를 사용하여 소독하는 등 생활 환경 위생관리도 철저히 해야 한다.

특히, 구토, 설사 등 의심 증상이 있는 사람은 급식 조리 등에 참여하지 않아야 하고 증상이 회복된 후에도 2~3일간은 휴식을 취해야 한다.

참고로 식약처는 영유아 시설의 노로바이러스 식중독 예방을 위해 어린이집연합회, 유치원연합회 등 관련 단체를 통해 식중독 예방 요령이 담긴 교육·홍보 자료를 배포하였다.

식약처는 앞으로도 국민의 안전한 식생활을 위해 안전관리를 강화하고 일상생활에서 쉽게 실천할 수 있는 식중독 예방 요령 등을 지속 홍보할 계획이다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguptimes.com

식약처, '두바이 촌득 쿠키' 등 디저트 배달 음식점 집중 점검

아이스크림 판매점 3600여 곳 점검 … 수거·검사 병행

식품의약품안전처(처장 오유경)는 두바이 촌득 쿠키 등 디저트류를 조리·판매하는 배달음식점 등 3600여 곳을 대상으로 2월 2일부터 6일까지 17개 지방자치단체와 함께 집중 점검한다.

이번 점검은 소비자 관심이 많은 식품의 위생관리를 강화하기 위해 마련되었으며 최근 크게 유행하고 있는 '두바이 촌득 쿠키', 초콜릿 케이크 등 디저트류를 전문으로 조리해서 배달·판매하는 음식점과 무인 아이스크림 전문 판매점을 대상으로 선정하였다.

배달음식점은 그동안 위반 빈도가 높았던 ▲식품·조리장의 위



▲두바이 촌득 쿠키나무위기

생적인 취급 ▲방충망, 폐기물 덮개 설치 등 시설기준 준수 ▲건강 진단 실시 여부 등이며, 특히 '두바이 촌득 쿠키'의 재료가 주로 수입식품인 쿠키를 고려하여 ▲무신고 수입식품 또는 소비기한 경과

식품 보관·사용 여부 등을 집중적으로 살펴본다.

무인 아이스크림 판매점은 ▲소비기한 경과 제품 보관 ▲보관 부주의로 인한 변질 등 소비자 신고가 많은 항목을 중심으로 점검 할 계획이다. 점검과 함께 '두바이 촌득 쿠키' 등 조리식품 약 100건을 무작위로 수거해 식중독균 등

도 검사할 예정이다.

식약처는 배달음식의 안전관리를 강화하기 위해 2021년부터 다소비 배달음식을 중심으로 중점 점검을 실시하고 있다.

올해에도 소비동향을 고려하여 '두바이 촌득 쿠키'와 같이 시장 유

행을 선도하는 품목, 식중독 발생 이력 등을 반영하여 점검 대상을 선정할 예정이다.

참고로, '25년에는 배달음식점 총 19,149곳을 점검해 186곳(약 1.0%)을 적발하였으며, 주요 위반 사항으로는 ▲건강진단 미실시 ▲위생적 취급기준 위반(위생불량, 위생모·마스크 미착용 등) 등이었다.

식약처는 이번 점검 결과 위반업체에 대해 행정처분하는 등 엄정하게 조치할 예정이며, 앞으로도 국민이 많이 소비하는 배달음식과 식품 판매 무인매장에 대한 안전관리를 강화하여 안전한 먹거리 환경 조성을 최선을 다겠다고 밝혔다.

한명덕 기자
press582@nonguptimes.com

농협, 설 특별할인행사로 물가안정 '총력'

510억원 재원 마련으로 장바구니 부담 덜어

농협(회장 강호동)은 설 명절을 앞두고 26일부터 2월 20일까지 전국 농협하나로마트 등에서 '농심!천심!동심!(農心!天心!同心!) 특별할인행사'를 실시한다.

농협은 소비자의 장바구니 부담이 커지고 있는 상황에서 물

가안정을 위해 노력하는 정부정책에 동참하고자 이번 대규모 할인행사를 마련했으며, 강호동 농협중앙회장은 농협하나로마트 양재점을 직접 방문해 설 성수품목 수급상황과 판매동향을 점검했다.

이번 행사는 농협 최초로 농식품과 영농자재, 유류를 동시에 할인 판매한다는데 의미가 있다.

특히 농협이 준비한 510억원은 자체예산 362억원과 정부지원 135억원, 자금 13억원 등으로 구성되었으며, 기존 설 특판 행사와 물가안정 특별할인행사를 진행하는데 사용될 계획이다.

농협하나로마트는 설 성수품

목(사과, 배, 한우 등) 및 물가안정 품목(배추, 계란, 라면, 참기름 등)을 기간에 따라 최대 65% 할인하며, NH상생몰(농협몰)은 최대 50% 할인한다.

농협은 NH-OIL 주유소에 난방 용 등유를 리터당 30원 할인 공급하고, 농협자재판매장에는 영농 자재를 최대 30% 할인 공급해 농업인과 소비자의 부담을 동시에 낮출 계획이다.

강태영 기자
ktya0712@daum.net

설 명절 식탁에 스며든 한돈의 역할

부담은 줄이고 만족은 더한다…식탁 속 한돈

국 고명이나 잡채에 소량을 더하는 방식으로도 응용이 가능하다.

특히 앞다리살은 비고적 지방 함량이 낮고 활용 범위가 넓어, 명절 이후에도 부담 없이 즐기기 좋은 부위로 꼽힌다. 이러한 특성은 명절 상차림의 부담을 줄이면서도 식탁의 만족도를 유지하는데 도움이 된다.

전문가들은 최근의 명절 소비 트렌드를 '많이 차리는 명절'에서 '잘 먹는 명절'로 전환으로 해석한다.

상차림의 양보다 식사의 질과 경험을 중시하는 소비자가 늘어나면서, 명절 식탁 역시 부담 없이 즐길 수 있는 방향으로 재편되고 있다는 것이다. 실속과 집밥, 영양 균형을 고려한 선택 속에서 한돈은 명절과 일상을 자연스럽게 있는 식재료로 활용되고 있다.

한돈자조금은 이러한 변화에 발맞춰 명절 식탁이 보다 건강하고 균형 잡힌 방향으로 자리 잡을 수 있도록 한돈의 영양적 가치와 활용 가능성을 알리는 데 힘쓰고 있다.

한편, 한돈자조금은 설 명절을 맞아 1월 19일부터 2월 11일까지 한돈물을 중심으로 설 선물세트 기획전을 진행하며, 전국 대형마트와 농협 하나로 마트 등에서도 할인 행사를 통해 소비자들의 명절 장보기를 지원하고 있다.



▲한돈자조금 제공

여러 음식을 한꺼번에 준비해야 하는 상황에서 더욱 두드러진다.

한돈은 단백질 공급원으로서의 역할뿐 아니라, 비타민 B군이 풍부한 식재료로 알려져 있다. 비타민 B군은 에너지 대사와 피로 회복에 관여하는 영양소로, 명절처럼 식사량이 늘어나는 시기에 균형 잡힌 식단을 구성하는 데 도움을 준다.

특히 국내에서는 신선한 한돈을 중심으로 한 식단이 일상화돼 있어, 명절에도 영양 균형을 고려한 선택으로 무리 없이 이어진다.

한돈의 또 다른 강점은 명절 음식에 그치지 않고, 일상 식단으로 자연스럽게 이어질 수 있다는 점이다. 산적이나 동그랑땡으로 활용한 고기는 볶음이나 국, 샐러드 등 다양한 요리로 다시 활용할 수 있으며, 끼이

서울시농수산식품공사

안전 및 보건 협의체 개최로 사업장 안전성 확보

TBM 매일 시행 등 현장 중심 안전관리 실천 약속

회사의 산업안전보건비가 증액된 만큼 안전사고 예방에 힘써 달라고 말했다.

이날 협의체에 함께 참석한 서울시농수산시장관리(주) 권기태 대표이사 또한 "공사와 함께 올해오늘 한해동안 산업체에 발생하지 않도록 근로자 대상 안전장비 지급은 물론 작업 전 매일 안전교육을 실시하여 안전사고 없는 사업장이 되도록 노력하겠다"고 말하며, 철저한 공영 도매시장 안전관리에 대한 의지를 다졌다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguptimes.com

aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

지속가능한 食

지속가능한 씨앗을 뿌린다

지속가능한 그물을 거둔다

우리 먹거리는 어디서 어떻게 올까요?

생산자와 소비자의 연결망을 잇고,
K-푸드 수출시장과 식품산업의 인프라를 만들고,
수요와 공급의 균형점을 찾기까지.
한국농수산식품유통공사는 농촌과 어촌,
우리 식탁을 지속가능하게 연결합니다.

지속가능한 식탁을 차리다

