

장마철, 식중독 발생이 더욱 주의하세요!

식품의약품안전청은 장마철에는 일시적으로 기온이 내려가지만 반대로 습도가 높아져 식중독 발생 위험이 높아질 수 있으므로 식중독 예방에 더욱 주의하여 줄 것을 당부하였습니다.

○ 특히, 집중 호우로 하천 등이 범람하면 흙이나 주변 환경에 존재하던 식중독균이나 노로바이러스 등이 지하수로 침투하거나 채소류 등으로 옮겨질 수 있어 주의해야 한다고 강조하였습니다.

□ 식약청은 남부지방부터 장마가 시작됐다는 기상청 예보에 따라 ‘장마철 식중독 위생 관리 7대 요령’을 잘 지켜 줄 것을 요청하였습니다.

- 1) 침수되었거나 침수가 의심되는 채소, 과일류나 음식물은 반드시 폐기할 것
- 2) 음식은 익혀 먹고, 물은 반드시 끓여서 마실 것

- 3) 칼, 도마, 행주 등은 끓는 물 또는 가정용 소독제로 자주 살균할 것
- 4) 냉장고에 있던 음식물도 섭취 시 주의하고, 유통기한 및 상태를 반드시 확인할 것
- 5) 싱크대, 식기건조대, 식탁 등에 물기가 남으면 세균과 곰팡이가 자라게 되므로 항상 깨끗하게 청소할 것
- 6) 손 씻기 등 개인위생 관리를 철저히 할 것
- 7) 생으로 섭취하는 채소·과일류 등은 깨끗한 물에 담가 세척한 후, 흐르는 수돗물로 2~3번 세척할 것

□ 식약청은 손씻기 등 개인위생관리를 철저히 하여 식중독 발생을 사전에 예방하는 것이 가장 중요하며, 설사나 구토 증세가 있을 경우 신속하게 병원이나 보건소를 방문하여 치료 받을 것을 당부하였습니다.

수입물가 안정에 따른 하반기 할당관세 품목 축소

기획재정부는 국무회의 의결을 거쳐 2009년 하반기 할당관세 시행을 확정하였습니다. 지난해 수입원자재 가격 급등에

따라 물가안정을 위해 긴급할당관세 대상품목이 확대됐지만 전반적인 수입물가 안정에 따라 상반기에 이어 하반기에도 대