

식약처, '2024 강원 동계청소년올림픽 대회' 식음료 안전 확보...성공적 개최에 기여

- 전 세계 선수들에게 안전한 K-급식 제공...한 건의 식중독 사고도 없어
- 유관기관과 협업하여 '식음료안전지원본부' 구성·운영...급식시설 위생점검, 식중독균 오염 여부 검사

식품의약품안전처(처장 오유경)는 1월 19일부터 2월 1일까지 역대 최대 규모(참가국 기준)로 강원도에서 개최됐던 '2024 강원 동계청소년올림픽 대회'에서 철저한 식음료 안전관리를 실시하여 한 건의 식중독 사고 없이 대회가 성공적으로 개최하는데 기여했다고 밝혔다.

* IOC에서 4년마다 개최하는 세계적인 청소년(15~18세) 스포츠 대회로, 올해 강원도(강릉, 정선, 평창, 횡성)에서 개최되었으며, 79개국 1,800여 명 선수가 참가

식약처는 2024 강원 동계청소년올림픽 조직위원회, 강원도 등 유관기관과 협업하여 '식음료안전지원본부'를 구성·운영(1월 2일~2월 3일)하고 이번 대회가 개최된 시설 내에서 운영됐던 집단급식소, 음식점 등의 위생·안전 관리를 실시했다.

대회 개최 전에는 사전 위생점검, 종사자 교육, 식중독 모의 훈련 등을 실시하고, 대회 기간 중에는 선수촌·운영요원 식당에 매일 현장 검사관을 배치해 급식시설 위생점검, 식중독균 오염 여부 검사, 식중독 예방·홍보 활동 등을 실시했다.

특히 현장에 식중독 검사 차량 6대를 배치하여 조리식품을 대상으로 식중독균 17종에 대한 신속검사를 실시했으며, 선수·운영요원 등에게 제공 예정이던 멸치볶음 등 3건의 메뉴(총 970인분)에서 식중독균이 검출돼 배식 전 해당 메뉴를 전량 폐기 조치했다.

강릉 선수촌 급식을 담당한 유○○ 영양사는 “대회 기간 동안 식약처 검사관이 조리원 관리, 식재료 세척·소독 요령, 가열조리 온도조건 등을 자세히 알려줘 영양과 안전을 모두 만족하는 음식을 선수들에게 제공할 수 있었다”고 말했다.

또한 평창 알펜시아리조트 내 식음료의 위생을 관리한 최○○ 위생사도 “이번 올림픽 대회를 계기로 리조트 내 음식점의 위생수준을 한 단계 더 향상시키기 위해 노력하였는데, 식약처로부터 위생등급제* 매우우수로 지정 받아 매우 기쁘다”고 말했다.

* 음식점 위생등급제 : 음식점 영업자(일반음식점, 휴게음식점, 제과점)의 자율적인 참여 의사에 따라 음식점의 위생 상태를 평가하여 우수한 업소에 대하여 식약처가 인증해주는 제도로 지정 현황을 공개·홍보하고 있음

오유경 처장은 “한 건의 식중독 사고도 없이 대회가 성공적으로 마무리 되어 기쁘게 생각한다”며, “대회 기간 동안 식음료 위생·안전을 확보하기 위해 함께 노력해 주신 급식시설 관계자, 종사자 등에게 감사드린다”면서, “이번 대회를 계기로 위생 수준이 우수한 것으로 평가된 음식점에 대해서 위생등급*을 지정하였으며 대회 이후에도 해당 시설에서 안전한 식품이 제공될 수 있도록 하겠다”고 강조했다.

* 지정 음식점 : 알펜시아리조트(선큰가든, 가든테라스), 하이원리조트 (마운틴콘도 연회장, 마운틴 카페테리아) 하이캐슬리조트(캐슬레스토랑) / 지정 예정 음식점 : 용평리조트 (하반), 웰리힐리파크(카페테리아)

식약처는 앞으로도 국내에서 개최되는 국제행사의 식품 위생·안전을 확보하여 행사가 성공적으로 개최될 수 있도록 지속적으로 지원할 계획이다.

<붙임> 현장관계자 인터뷰 등 동영상 일체(별도송부)

담당 부서	식품안전정책국 식품관리총괄과	책임자	과 장	박동희 (043-719-2051)
		담당자	사무관	이 성 (043-719-2054)
담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	최계선 (043-719-2117)

