

# 열린마루

2022. 07

- 1 | 자가검사키트 판매처 확대
- 2 | 소비자도 처벌 대상?
- 3 | 맛있고 안전한 닭 요리
- 4 | 식중독 멈춰!
- 5 | 식품위생법 탄생 스토리
- 6 | 멥글멥글 옥수수

 지난호 보기

식약처 SNS



PDF 다운로드 

 식품의약품안전처  
 (28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍  
 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운  
 식품의약품안전처  
 Copyright© By Ministry of Food and  
 Drug Safety. All rights reserved



코로나19 자가검사키트  
전국 편의점으로 판매처 확대!

전문약품 불법 구매,  
이제 소비자도 처벌 대상!

복날 닭 요리,  
캠필로박터 제주시 주의 요령!

식중독 예방하는 6가지 방법,  
지킴이박사와 함께 볼러봐요!

올해 60주년을 맞은 식품위생법  
대한민국 식품 안전의 시작, '식품위생  
법' 탄생 스토리!

안전한 밥상  
알알이 빼먹는 재미가 있는 옥수수

열린마루

2022. 07

- 1 | 자가검사키트 판매처 확대
- 2 | 소비자가 제품 대상?
- 3 | 맛있고 안전한 달 요리
- 4 | 시중용 마스크
- 5 | 식품위생법 시행 스토리
- 6 | 영감영글 속수수

📄 지난호 보기

시약처 SNS



PDF 다운로드

식품의약품안전처  
 (2015년) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 107 오송보건지원행정타운  
 식품의약품안전처  
 Copyright © by Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved.

## 자가검사키트 판매처 확대!

◀ 이전 글    공유    ▶ 다음 글 ▶

# 코로나19 자가검사키트 전국 편의점으로 판매처 확대

자가검사키트 판매를 7개 편의점 체인 업체\*의  
**전국 약 4만 8000여개 편의점(가맹점)으로 확대(9월 30일까지)합니다**

\* 미니스톱, 세븐일레븐, 스토리웨이, 이마트24, 씨스페이스, CU, GS25

✓ 현재 국내 10개 자가검사키트 생산업체의  
 주간 생산가능량은 4,790만명 분으로 충분한 생산역량 확보

✓ 판매처 확대하여 국민의 자가검사키트 구매 편의성 제고

식약처는 국민이 사용하기에 충분한 양의 자가검사키트를  
 신속하게 공급할 수 있도록 노력하겠습니다

발행일: 22. 7. 21.

열린마루

2022. 07

1. 자가검사키트 판매처 확대
2. 소비자도 처벌 대상?
3. 맛있고 안전한 닭 요리
4. 시중독 판매
5. 식품위생법 시행 스토리
6. 명량명굴 육수수

📄 자료 보기

지역제 SNS



PDF 다운로드

식품의약품안전처  
 (28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍  
 오송생명2로 167 오송보건자료행정타운  
 식품의약품안전처  
 Copyright © By Ministry of Food and  
 Drug Safety. All rights reserved

소비자도 처벌 대상?



식품의약품안전처

## 기존법과 차이점은?

**기존** 의약품 불법으로 판매하는 사람만 처벌



**변경** 의약품 불법으로 구매하는 소비자도 처벌



발행일: 22. 7. 20.

3/5

식품의약품안전처

## 왜 불법유통 의약품 구매하면 안 될까요?

- 

정식 허가 여부를 확인할 수 없어 안전성이나 유효성 검증이 불가능합니다.
- 

유통과정 중 변질·오염 발생 우려가 있습니다.
- 

불법유통 제품을 복용한 후 발생하는 부작용은 피해구제 대상이 아닙니다.

발행일: 22. 7. 20.

4/5

청렴·세상

식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다.  
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

## 불법유통 의약품

팔지도 말고,

사지도 마세요!



발행일: 22. 7. 20.

5/5

열린마루

2022. 07

1. 자기감사카드 판매처 확대
2. 소비지도 차별 대상?
3. 맛있고 안전한 닭 요리
4. 식중독 명취
5. 식품위생법 탄생 스토리
6. 명갈랭글 육수수

자바로 보기

식약처 SNS



PDF 다운로드

식품의약품안전처  
 (28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍  
 오송생명2로 187 오송보건과학캠퍼스  
 식품의약품안전처  
 Copyright © By Ministry of Food and  
 Drug Safety. All rights reserved

맛있고 안전한 닭 요리



식품의약품안전처  
 국민 안전이 기준입니다  
**CHECK!**  
**요리비책**  
 폭날 닭 요리, 캄필로박터 제주니 주의 요령  
 발행일: 22. 7. 15. 1/6

◀ 이전 글    공유    ▶ 다음 글 ▶

식품의약품안전처  
 국민 안전이 기준입니다  
**CHECK!**  
**요리비책**  
 폭날 닭 요리, 캄필로박터 제주니 주의 요령  
 발행일: 22. 7. 15. 1/6

식품의약품안전처  
 Campylobacter jejuni  
**캠필로박터 제주니란?**  
 닭, 소, 돼지 등 각종 야생동물의 내장에 널리 분포하는 균.  
 캄필로박터균에 오염된 날고기나 물, 달걀은 육류(특히 가금류)로 인한  
 식중독 발생 원인이 될 수 있어 요리 시 주의 필요.  
**대표 증상**  
 복통    발열  
 오심 및 구토    설사 또는 혈변  
 발행일: 22. 7. 15. 2/6

식품의약품안전처

**닭 요리**

**조리전 주의요령**

**생닭 구입 시,**  
생닭과 식재료가 닿지 않게 주의

**생닭 보관 시,**  
식재료에 닿지 않게 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관

발행일: 22. 7. 15. 3/6

식품의약품안전처

**닭 요리**

**조리중 주의요령**

**생닭 세척 시,**  
주변에 물이 튀지 않게 주의  
\* 생닭 씻은 싱크대 세척·소독하기  
\*\* 채소류 세척 후, 생닭 세척하기

**구분사용하기**  
다른 식재료와 칼·도마 구분사용

**익혀먹기**  
닭은 완전히 익도록 가열  
\* 중심온도 (75°C, 1분 이상)

발행일: 22. 7. 15. 4/6

식품의약품안전처

**닭 요리**

**조리후 주의요령**

**생닭 만진 후,**  
비누로 30초 이상 손 씻기

**사용한 조리기구**  
세척·소독 철저

발행일: 22. 7. 15. 5/6

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다.

**안전한 닭 요리  
건강하게 즐기세요!**

발행일: 22. 7. 15. 6/6

열린마루

식중독 멈춰!



2022. 07

- 1 | 자기검사키트 판매처 확대
- 2 | 소비지도 저널 대상?
- 3 | 맛있고 안전한 닭 요리
- 4 | 식중독 멈춰
- 5 | 식품위생법 탄생 스토리
- 6 | 명굴명굴 옥수수

☰ 지난호 보기

식약처 SNS



PDF 다운로드

**식품의약품안전처**  
 (28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍  
 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운  
 식품의약품안전처  
 Copyright© By Ministry of Food and  
 Drug Safety. All rights reserved



◀ 이전 글    공유    다음 글 ▶

2022. 07

- 1 | 자기감사카드 판매처 확대
- 2 | 소비지도 저널 대상?
- 3 | 맛있고 안전한 닭 요리
- 4 | 식중독 명백
- 5 | 식품위생법 탄생 스토리
- 6 | 명굴명굴 옥수수

이전호 보기

식약처 SNS



PDF 다운로드

식품의약품안전처  
 (28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍  
 오송생명2로 187 오송보건과학행정타운  
 식품의약품안전처  
 Copyright© By Ministry of Food and  
 Drug Safety. All rights reserved

# 식품위생법 탄생 스토리



◀ 이전 글   공유   다음 글 ▶

열린마루

2022. 07

- 1 자기감사카드 판매처 확대
- 2 소비자도 처벌 대상?
- 3 맛있고 안전한 닭 요리
- 4 식중독 방지
- 5 식품위생법 단행 소독기
- 6 탱글탱글 옥수수

자바로 보기

식약처 SNS



PDF 다운로드

식품의약품안전처  
 (2015년) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명로 187 오송보건자료행정타운 식품위생안전센터  
 Copyright © by Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved.

탱글탱글 옥수수



여러분의 선택은?  
**옥수수**

	찰옥수수	단옥수수 (보통단옥수수, 조당옥수수)
빛깔	하얀 빛깔(일미 찰옥수수), 흑색과 노란색이 섞인 빛깔(얼룩 옥수수) 검은 빛깔(흑찰옥수수)	노란 빛깔
식감 ·모양	끈적한 식감이며, 둥근 모양	부드러운 식감으로 당과 수분 함량이 높으며, 모양이 약간 일그러져 있음
특징	피눈을 둘러싸고 있는 대부분이 잘성숙할	피눈을 제외하고 거의 전부가 당질녹말
이용	찰옥수수를 수확해 펴서 이용	삶아 먹거나 생식 또는 통조림 등 가공 식품으로 이용

## 올바른 구매·손질·보관 요령



### 구매요령

#### 겉껍질이 있는 것

- 껍질 색이 선명한 녹색이며 마르지 않고 모양이 타원형인 것
- 수명이 오래되어 있고 흑갈색을 띠며 풍성한 것

#### 껍질이 벗겨진 것

- 알맹이가 굵고 촉촉하며 알맹이가 탄력 있고 딱딱하지 않은 것
- 껍질에 수분이 적고 가장자리가 마르지 않은 것

### 손질방법

- 먹기 직전에 껍질을 벗겨 손질하고 알맹이를 배아까지 긁어내 영양 손실을 줄여요
  - 속껍질을 2~3장 정도 남겨둔 상태로 피면 토피가 더 해지고 촉촉·졸깃해져요
- TIPI 삶는 것보다 찌는 것이 맛이 좋아요**

### 보관방법

- 찐 옥수수의 열이 식으면 굵기 전에 먹을 만큼 팩에 나누어 냉동 보관

발행일: 22. 7. 15.

3/4



## 특특 튀는 식감과 부드러운 옥수수감자샐러드

### 주재료

감자 10g, 달걀 b0g, 옥수수알 10g, 완두콩알 5g, 발강파프리카 5g, 마요네즈 12g, 호상요구르트 10g, 소금 0.15g

### 조리법

- 1 감자는 익기 쉽도록 토막 내고 완두콩과 옥수수알과 함께 김이 오른 찜통에 10~15분간 찌 후 감자를 으갠다
- 2 달걀은 삶아 흰자는 굵게 다지고 노른자는 체에 걸러 내린다
- 3 파프리카는 옥수수알 크기로 썬다
- 4 으갠 감자에 완두콩, 옥수수, 파프리카, 달걀 흰자를 넣어 섞는다
- 5 마요네즈, 호상요구르트, 달걀노른자, 소금을 넣어 샐러드드레싱을 만들어 비와 곁들인다.

**요리법 출처** 식품안전나라 > 나트륨, 당류 줄인 조리법 > 옥수수감자샐러드

발행일: 22. 7. 15.

4/4