

주간 알뜰 장보기 물가정보



제철농산물 이용한 전통음식 이야기

자료 : 농촌진흥청

도라지양념구이

- ▶ 재료
 - [주재료] 도라지 200g(10뿌리)
 - [양념장] 고추장 50g(3큰술), 설탕6g(1/2큰술), 다진마늘 6g(1작은술), 다진 파 9g(1큰술), 참기름 7g(2작은술), 소금 2g(1/2작은술), 통깨 3g(1작은술)
- ▶ 7월 제철먹거리 '도라지'
 - 효능 : 기관지 기능 강화
 - 조리법 : 생채, 나물, 산적, 장아찌

조리 방법

1. 도라지는 껍질을 벗긴 다음, 소금물에 쓴맛을 우려낸 후 물기를 말린다.
2. 세로 반으로 잘라 방망이 등으로 자근자근 얇게 두드려 편다.
3. 양념장을 만들어 도라지에 골고루 발라 쪄켜로 쌓아 놓는다.
4. 프라이팬에 양념이 타지 않도록 구워 낸다.



도라지 양념구이

농축수산물 안전성 & 수급대책

자료 : 식품의약품안전처(식약처)

◆ 닭요리 할 때, 캄필로박터 식중독을 주의하세요!

- ▶ 캄필로박터균이란?
 - 감염성 설사질환의 대표적인 원인 식중독균
 - 야생동물 및 가축에서 발견되고, 동물에서 사람으로 전파가 가능함
 - 주요 원인식품 : 날것 혹은 덜익은 오염된 고기류, 살균되지 않은 우유, 오염된 식재료
 - 증상 : 복통, 발열, 설사 또는 혈변, 두통 및 근육통
- ▶ 캄필로박터 식중독 예방요령
 1. 고기는 완전히 익혀먹기
 2. 물은 끓여 마시기 & 되도록 살균된 우유 마시기
 3. 교차오염을 막기 위해 생고기는 용기나 비닐에 분리 보관, 생고기 조리 시 식기구는 깨끗이 세척하기, 생고기 조리후 비누로 손 씻기



이주의 정보 TIP

자료 : 농림축산식품부

◆ 산란계 사육기준 강화 등 축산법 시행령·시행규칙 개정(9.1일부터 시행)

〈 조류인플루엔자 예방, 방역관리에 효과 기대〉

- 축산법 시행령 주요 개정내용
 - 산란계·종계의 적정사육면적 기준 상향 및 케이지 시설기준 신설
 - 법령에 따른 가축 사육시설 미구비 시 가축사육업 허가 취소
 - 종계·종오리장의 출입로 구분 및 닭·오리 농장에 CCTV 설치
 - 가축사육업 등록기준에 소독시설(분무용 소독기 등) 추가
 - 가축거래상인에 대한 행정처분 기준 강화
- 축산법 시행규칙 주요 개정내용
 - 가축의 종류에 기러기, 개량대상 가축에 염소 추가
 - 인공수정사 면허시험 시행기관 추가 및 행정처분 기준 신설
 - 축산업 허가자 등의 준수사항 및 교육 강화
 - 축산업 허가·등록된 장소를 계류장으로 등록·사용

