

광주공공배달앱 매출 134억 돌파

‘위메프오’ 출시 1년여 만에 가맹점 7천500여곳 기록 소상공인 중개수수료 부담 완화 대표플랫폼 자리매김

광주에서 운영 중인 광주공공배달 앱 위메프오가 출시 1년여 만에 누적거래액 134억원을 돌파하는 등 지역 대표 플랫폼으로 자리매김하고 있다. 7일 광주시에 따르면 광주공공배달 앱 위메프오는 소상공인의 중개수수료 부담 완화와 매출 증대를 위해 2021년 7월 출시한 배달서비스로 지난 1년간 가맹점 7천500여곳, 누적거래액 52만2천700여

건을 기록했다. 특히 가맹점은 지난해 1월 대비 6천300개소가 신규 입점했으며 누적 매출액은 134억원으로 지역 소상공인들의 매출 증대와 민간 배달앱사 중개수수료(6.8-12.5%) 대비 저렴한 중개수수료(2%)로 수수료 절감액(4.8-10.5%)이 영업이익 증가로 이어지는 효과가 나타났다. 시와 (재)광주경제고용진흥원은 소상공인들의 배달대행 수수료 비용 부담에 대한 현장 의견을 반영해 ▲가맹점주 배달수수료 지원·가맹점 현장매니저 운영 등 소상공인 혜택을 강화한 정책을 펼쳐 가맹점주들의 큰 호응을 얻고 있다. 또한 ▲즉시 할인, 페이백, 무료 배달, 프랜차이즈 제휴 할인, 대체 불가 토근(NFT) 이벤트 등 다양한 소비자 혜택과 함께 ▲청년·청소년 대상 영상공모전 개최 ▲소문내기 이벤트, 릴레이 6행시 등 이용자와 소통하는 온라인 홍보 및 전광판 광고 등 공공배달앱 활성화를 위한 다양한 정책을 시행하고 있다. 시는 앞으로도 지역 소상공인과 상생

하는 시민들의 착한 소비문화 확산을 위해 광주공공배달 앱 위메프오 전통시장 장보기 운영시장 확대, 가맹점 배달수수료·가맹점 대상 쿠폰 발행 등 소상공인 지원 확대, 소비자 혜택 강화, 시민 참여형 이벤트 추진 등 정책 지원을 확대할 계획이다. 박정환 경제창업실장은 “광주공공배달 앱 위메프오는 시민들의 착한 소비, 소상공인들의 적극적인 참여가 어우러져 지속적으로 성장할 수 있다”며 “지역 상권을 살리는 ‘착한 소비’ 확산을 위해 시민들의 적극적인 이용을 부탁드린다”고 당부했다. /박선강기자

광주 배달전문음식점 일제점검

광주시는 7일 “하절기 식중독 식품 안전을 강화하기 위해 김밥 등 분식 판매 배달전문음식점을 대상으로 일제점검을 실시한다”고 밝혔다. 이번 점검은 자치구 공무원과 소비자 식품위생감시원 5개반 20명이 8일부터 12일까지 진행한다. 점검 대상은 최근 2년간 점검 이력이 없거나 식중독 발생 등 부적합 이력이 있는 김밥 및 분식 판매 배달전문음식점이다. 주요 지도·점검 사항은 ▲식품 등 위생적 취급기준 준수 여부 ▲식품 보관기준, 부패·변질 또는 유통기한 경과 제품 사용 여부 ▲조리종사자 개인위생 준수 여부 ▲배달할 위생관리 ▲영업자 준수사항 준수 여부 등이다. 또 여름철 식중독 발생률이 높은 김밥 등을 수거해 살모넬라, 장출혈성 대장균 등 식중독균 항목에 대한 검사를 병행, 식품 안전성 여부도 확인한다. /박선강기자



여수 양식장 찾은 조승환 해수부장관. 지난 5일 폭염에 따른 고수온 대응 여류양식장 점검을 위해 여수시 월호동 아도지선 가두리 양식장을 방문한 조승환 해양수산부장관과 문금주 전남도 행정부지사(가림)가 여수시 관계자로부터 현장 상황을 듣고 있다. <전남도 제공>

전남産 계란 안전성 ‘이상無’

전남도동물위생시험소는 7일 “계란의 안전성 확보를 위해 도내 산란계 농장을 대상으로 살충제 등 계란 안전성 검사를 집중 실시한 결과, 모두 ‘적합’으로 판정됐다”고 밝혔다. 이번 검사는 닭 진드기가 많아지는 하절기에 살충제 등 약품 사용 위험이 커져 부적합 계란의 유통을 사전 차단하기 위해 산란 중인 도내 농장 110호를 대상으로 6월부터 7월까지 이뤄졌다. 검사 항목은 피프로닐, 비펜트린 등 살충제 34종, 페니실린 등 항생제 47종의 잔류물질, 식중독 사고 예방을 위한 살모넬라균 및 변질·부패검사 등이다. 이번 집중검사에서 제외된 계란 미생산 농가와 시중 유통 계란에 대해서도 10월 중 검사를 하는 등 안전한 계란이 유통되도록 지속 관리할 방침이다. /김재정기자

전남서 비브리오패혈증 올해 첫 사망자 발생

바다새우 생식 60대...道 “어패류 익혀먹기 등 예방수칙 준수율”

전남도는 최근 비브리오패혈증으로 올해 첫 사망자가 발생함에 따라 도민의 예방수칙 준수에 대한 각별한 주의와 관심을 당부했다. 7일 전남도에 따르면 건강화 가져질 환을 가진 영광군 거주 첫 사망자(63·남)는 지난달 27일 바다새우를 생식으로 섭취한 뒤, 다음날 구토와 설사 저림 증상으로 관내 의료기관을 방문했다. 이곳에서 비브리오패혈증으로 진단받아 치료받던 중 지난달 29일 사망했다. 비브리오패혈증은 해수 온도가 18℃

이상 상승하는 5월부터 6월경 발생하기 시작하며 특히 여름철인 8월부터 9월에 집중적으로 환자가 나온다. 주요 감염 원인은 어패류 섭취, 피부 상처와 바닷물의 접촉 등이다. 특히 만성 간 질환자, 알콜중독자, 당뇨병 등 기저질환이 있는 고위험군 환자의 경우 치사율이 50%까지 높아 더욱 주의가 필요하다. 올해 전남에선 지난 2월 21일 영광군 해수에서 처음으로 비브리오패혈증균이 분리됐다. 도내 해수와 갯벌에서 균

이 검출되고 있어 당분간 비브리오패혈증 발생이 지속될 전망이다. 비브리오패혈증 예방을 위해선 ▲어패류 충분히 익혀 먹기 및 5℃ 이하 저온 보관 ▲어패류 조리 시 장갑 착용 및 칼·도마 등 소독 후 사용 ▲오리 피부 상처 있을 경우 바닷물에 접촉하지 않기 등 예방수칙을 준수해야 한다. 문권욱 감염병관리과장은 “반드시 어패류는 흐르는 물에 잘 씻어 충분히 익혀 먹어야 한다”며 “여름 휴가철을 맞아 갈장한 등 고위험군은 바닷물 입수에 각별한 주의가 필요하다”고 당부했다. /김재정기자



‘보성문재도 관련 고문서(왼쪽)’와 ‘순천송매정’. <전남도 제공>

‘보성문재도 관련 고문서’ 道문화재 지정 순천 송매정 원림·곡성 설산산성 등도 포함

전남도는 7일 “보성문재도 관련 고문서”와 “순천 송매정 원림”, “곡성 설산산성” 등 3건을 도 문화재로 지정했다고 밝혔다. 보성문재도 관련 고문서(유형문화재 제355호)는 병자호란 때 인조를 모시고 남한산성을 지킨 인물에 관련된 고문서다. 병자호란 당시 일기인 ‘남한일기’, 문재도의 무과 합격증서와 임명장, 군사 관련 문서인 ‘유서’, 경상좌도수군절도사로 근무할 당시 승정원에 공무를 보고한 내용을 등록한 ‘계록’ 등이 포함됐다. 이 문서들은 당시 사회상과 역사적 사실을 다양한 각도로 살펴볼 수 있어 학술 가치가 높다. 순천 송매정 원림(기념물 제259호)은 조선 광해군 시기 인물인 우산 안방준이 우산전사(牛山田舍) 동쪽에 단을 쌓은 것을 시초로 그의 후손 안창훈이 1817년 선조의 뜻을 기려 송매정을 건립해 조성된 것이다. 원림은 정자와 함께 연못, 수림을 갖춰 있으며 편액, 시판, 현판, 기둥이나 벽에 세로로 써 붙이는 문구인 주련 등 기록 유산이 함께 확인된다. 건축물과 주변 풍광의 공간성, 기록물 등을 보여 벌써

원림으로서 역사적, 학술 가치가 높다. 곡성 설산산성(문화재자료 제295호)은 성벽 추정 길이 1천300m, 문지 3개소(동·서·남), 건물지 4개소, 대형 집수시설이 확인됐다. 신라 말 고려 초 시기의 토기와 기와 등으로 보아 10세기 전후 축성해 조선시대까지 사용된 것으로 보인다. 산봉우리를 중심으로 계곡 일대를 돌아가며 성을 쌓는 방식인 포곡식(包谷式)과 성벽 일부를 산의 종턱까지 내려서 성을 쌓는 방식인 산복식(山腹式) 성으로, 자연 지형을 이용해 통일신라시대 축성법으로 축조했다. 성곽사와 당시 관방체계를 연구하는 데 학술 가치가 높은 것으로 평가된다. 전남도는 또 ‘고흥 성불사 석조여래입상’, ‘나주 이광선 선무원종공신녹권과 고문서’를 각각 유형문화재, 문화재자료로 지정 예고했다. 앞으로 예고기간인 30일 동안 의견을 수렴한 뒤 문화재위원회 최종 심의를 거쳐 지정할 예정이다. 김영신 전남도 관광문화체육국장은 “문화유산의 체계적 보존과 효율적 활용을 위해 신규 문화유산 발굴과 문화재 지정 확대, 국가지정문화재 승격 등을 지속 추진할 계획”이라고 밝혔다. /김재정기자

“여름철 살모넬라균 감염 주의하세요”

광주보건환경연구원, 음식물 조리·보관 시 위생관리 당부

광주 시 보건환경연구원이 최근 덥고 습한 날씨가 지속되면서 살모넬라균으로 인한 설사 환자가 증가함에 따라 감염 주의와 예방수칙 준수를 당부했다. 7일 시 보건환경연구원에 따르면 질병관리청과 함께 지역 12개 협력 의료기관에 설사·구토 증세로 내원한 환자 검체를 대상으로 주 1회 원인병원체를 분석한 결과, 세균성 병원체의 검출률이 6월 29.5%(424건 중 125건)에서 7월 47.7%(308건 중 147건)로 증가했다. 이 가운데 살모넬라균 검출률은 7월 첫 주 7.1%(6건/84건)에서 마지막 주 17.6%(12건/68건)로 2배 이상 증가했다. 이는 전월 3.5%(424건 중 15건) 대비 5배 이상 수준이며 이 밖에도 병원성대장

균, 캄필로박터균 검출률도 꾸준히 증가해 장마 후 무더위가 지속되는 8월에는 살모넬라균을 비롯한 세균성 장관감염증 환자가 더욱 증가할 것으로 예상된다. 실제 시의 최근 5년간(2017-2021) 식중독 발생 현황을 분석한 결과에서도 기온이 높은 여름철(6-8월)에 식중독 발생건수(42%)와 환자수(47%)가 가장 높았다. 원인 병원체도 교차오염 위험이 높은 살모넬라(31%), 캄필로박터(15%) 순으로 나타났다. 살모넬라균은 오염된 달걀, 우유, 육류·가공품이 주요 감염원으로 음식물이나 조리환경 관리에 잠시만 소홀해도 주위 환경을 쉽게 오염시킬 수 있어 철저한 위생관리가 요구된다. /박선강기자

더 멀리, 더 큰 미래를 향한 도전을 시작합니다

대광새마을금고 이사장 안근원

본점 | 062)222-5851 | 서남지점 | 062)227-1532 | 지산지점 | 062)222-1431