

우유 변질방지대책

농수산부 가축위생과
과장 金 範 來

금번 농수산부에서는 하절기를 앞두고 우유의 변질을 방지하여 위생적인 우유를 공급함으로써 국민보건 향상 및 낙농업 발전이 이룩되도록 “우유 변질 방지대책”을 작 시. 도에 시달하여 세부 추진계획을 시행토록 하였으니 각 유업체에서도 우유가 생산에서 소비까지 위생적으로 안전하게 처리 유통될 수 있도록 최대의 노력을 경주하여 작년에 이어 금년에도 대장균 과다 검출로 인한 파동없이 무사히 넘겨 우유 소비를 계속 증대시켜 나가야 하겠읍니다.

한국유가공협회는 각 유업체의 협조를 받아 대리점(보급소), 소매점(구멍가게) 및 소비자에 우유의 특성 및 취급 요령에 대한 지도 계몽을 강화하여 우유중 대장균 과다 검출로 사회적 불의를 일으켜 우유 소비를 감소시키는 일이 없도록 협조하여 주시기 바랍니다. 유통과정(대리점 소매점, 소비자)상 우유의 변질을 방지하기 위해서는 각 제품마다 정해진 기준(축산물가공처리법 시행규칙 제 36조, 별표10, 합격품보관기준, 표 1 참조)에 따라 보관 판매되도록 지도 계몽 하여야 하겠읍니다.

금년에 농수산부에서는 우유 변질 방지 및 우유 위생 향상을 위한 가능한 모든 자금 및 행정

지원(냉각기 500대 지원, 집유냉장차 30대 지원 등)을 아끼지 않을 것이며, 수시로 유통중인

표 1 합격품 보관기준

종 류	보관온도	보관한도
살 균 유	0℃ ~ 5℃	4일
발 효 유		
-호 상	0℃ ~ 5℃	10일
-액 상	0℃ ~ 5℃	7일
멸 균 유 (무 균 총 전)	실 온	6주
버 터		
-판 매 용	0℃ ~ 5℃	3월
-보 관 용	-20℃ 이하	12월
치 즈	0℃ ~ 5℃	3월
무 당 연 유 (관)	실 온	6월
가 당 연 유 (관)	실 온	12월
분 유 (질 소 총 전)	실 온	12월
전지분유(Pvc0.05mm3장+지대)		
-판 매 용	상 온	4월
-보 관 용	암 소	12월
전지분유 (알미늄 포일)	실 온	6월
탈지분유 (")	실 온	12월
크림분말 (")	실 온	4월

유 및 유제품을 수거하여 검사 결과에 따른 강력한 행정조치로 유 및 유제품으로 인한 식중독 등의 문제점을 사전에 방지할 계획이오니 “우유 변질 방지대책에”의거 제품 생산 위생관리에 만전을 기하여 주시기 바랍니다. 그리고 작년에는 일부 유업체에서 학교 우유급식이 중단된 사례가 있었으나 금년에는 이런 불미스런 일이 없어야 하겠습니다. 그러므로 학교 급식우유는 당일 처리된 것으로 유류 냉장차량으로 신속하게 배달되도록 하고, 학교 급식소내에는 반드시 냉장고를 설치하도록 하여 집단 식중독등의 사고를 미연에 방지하도록 하여 아무쪼록 금년에는 우리 낙농가 및 유업체가 살찌는 한해가 되길 바랍니다.

하여 우유산패를 미연에 방지할것(표2 참조)

3) 유업체에서의 원유수송은 식품위생법에서 규정한 유류운반업 시설기준에 적합한 차량으로 신속 운반토록 할것.

표 2. 착유장에 갖추어야할 시설

- | |
|------------------------------------|
| 1. 착유용 기계 기구 및 용기와 집유냉각기 |
| 2. 내수성 자재로 설비된 착유장 바닥 및 배수 시설 |
| 3. 채광시설 및 정결한 환기시설 |
| 4. 급수시설과 방충·방서시설 |
| 5. 착유용 기구 기계의 보관장소와 기구 용기의 세척시설 |
| 6. 착유용기계 기구 용기 기타 착유장 안에서 필요한 소독약제 |

“우유변질 방지대책”

1. 목적

하절기를 앞두고 우유의 변질을 방지하여 위생적인 우유를 공급함으로써 국민보건 향상 및 낙농업 발전에 기여하기 위함.

2. 대책

가. 목장 위생관리

1) 목장위생 개선을 위한 착유우 검사는 축산물가공처리법 제10조 및 동 시행규칙 제25조 규정에 의거 지도 계몽 및 점검을 철저히 하여 목장에서 위생적인 우유가 생산되도록 지도할 것.

2) 축산물가공처리법 시행규칙 개정(농수산부령 제839호, '81. 9. 4)으로 목장에 집유냉각기를 반드시 설치토록 되었으니 적극 권장 유도

나. 작업장(집유장, 유처리장, 유가공장) 위생관리

1) 유의 검사는 축산물가공처리법 제12조 및 동 시행규칙 제24조 규정에 의거 원유검사, 처리유 검사, 시설위생검사 및 위생관리검사로 구분하여 철저히 실시토록 할 것이며, 특히 원유 검사시 유지방 검사 철저히 낙농가에 피해가 없도록 하고, 낙농가가 원할 경우 입회검사를 실시하여 민원을 제거토록 조치 할 것.

2) 자체검사원은 수시로 제조 과정별 검사를, 하여 결함을 찾아 시정하고, 하절기(6~8월)에는 검사원의 수시 검사 회수를 늘려(주 1회 이상) 검사기준에 불합격하거나 시설 및 위생관리 상태가 불량하면 규정에 따른 강력한 조치를 할 것.

3) 우유 변질(대장균 과다 검출로 인한 산패 등)을 사전에 방지하기 위하여 판매 전 유업체에 대하여 3~4월 중에 시설점검(검사시설 포함)

을 실시하여 미비점을 즉시 보완토록 조치할 것.

4) 합격된 완제품은 출고전에는 제품 창고의 온도 관리에 주의할 것이며 출고시에는 반드시 유를 냉장차량으로 운반되도록 조치 할 것.

다. 유통과정 위생관리

1) 유업체는 대리점(보급소) 및 판매원에게 우유의 특성과 취급 요령에 대한 정기적인 교육을 실시하고 이들로 하여금 동 내용을 소매점 또는 소비자에게 지도 계몽토록 할 것.

2) 유업체는 소매점(구멍가게)에 우유 전용 냉장고 보급을 계속 확대토록 할 것.

3) 유업체는 판매경쟁상 대리점에 제품을 무제한 공급하거나 또한 대리점이 소매점에 무제한 공급하지 않도록 할 것.

4) 유업체는 월 2회이상 관할 대리점을 방문하여 보관기준 준수상황, 냉장시설 및 지시사항 이행 상태등을 점검 할 것.

5) 유업체의 대리점은 냉장고가 없는 소매점이나 냉장고에 보관 판매하지 아니하는 소매점에는 제품 공급을 중단 또는 금지토록 할 것.

6) 냉장고에 보관 판매하는 등 선량한 관리를 이행한 소매점에서 유효기간이 만료된 판매잔량, 변질 및 파손된 유제품을 각 대리점에 반품 요구시 전량 반품 받거나 교환해 줄 것이며, 유업체는 동 제품을 각 대리점의 요구대로 즉각 반품 받거나 교환해 줄 것.

7) 각 시도 관계기관 및 각 유업체는 자체 지도 단속반을 편성하여 상기 3), 4), 5), 6)항의 이행 상태를 수시 점검하여 대리점에 위반 사항이 있을 때에는 유업체는 대리점에 대하여 1회 위반; 경고, 2회 위반; 3일간 전제품 공급 중단, 3회 위반; 7일간 전제품 공급 중단, 4회 위반,

대리점 취소등의 조치를 취할 것이며,

8) 각 시도 지사는 관할 유업체가 제품을 무리하게 생산 공급하거나 불량품의 반품 및 교환을 기피 또는 거부하는 업체는 1차; 경고, 2차; 3일간 제조정지 3차; 작업장 허가 취소 등의 조치를 취할 것.

라. 학교 급식우유 위생관리

1) 학교 급식우유는 당일 처리된 것으로 유류 냉장차량으로 유업체에서 직접 신속하게 배달할 것.

2) 학교 급식소내에는 반드시 냉장고를 설치할 것(공급유업체에서 설치).

3) 양호교사 및 학교 급식우유 취급자에게 정기적인 우유 취급요령 등 위생 교육을 실시할 것.

4) 수시 입회 확인으로 문제점을 사전에 제거할 것.

가) 유업체: 매일 보관상태 및 재고품을 점검하여 불량품을 회수할 것.

나) 행정기관: 주 1회이상 점검할 것.

마. 기타사항

1) 한국유가공협회 및 각 유업체에서는 우유 위생관리의 중요성을 대리점, 소매점 및 소비자에 홍보 강화 할 것(매스컴, 방문 등)

2) 각 유업체에서는 하절기(6~8월)에는 자체적으로 유류(시유, 가공유, 탈지가공유 등)에 한하여 강력한 살균처리 및 유효기간 보다빨리 소비될 수 있도록 할 것.

3) 멸균우유의 유효기간은 실온에서 6주동안 가능토록 되어 있으나 하절기(6~8월)에는 냉장고에 보관 판매토록 지도 계몽할 것.