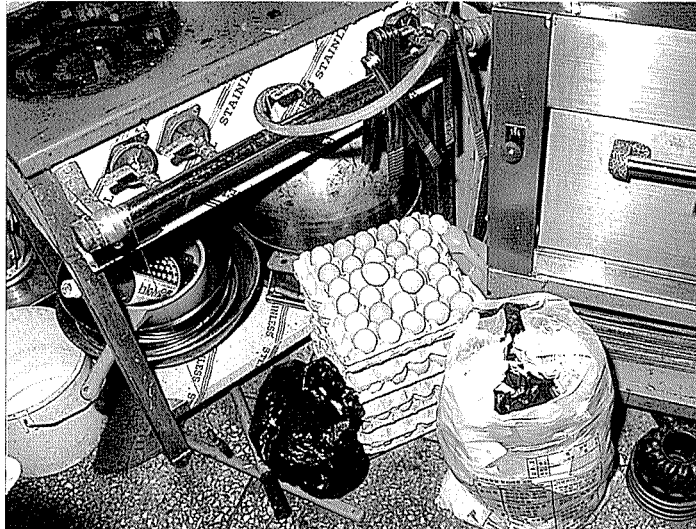


보이지 않는 적, 세균 과의 전쟁

제과점의 효율적인 하절기 위생관리

식품서비스 업종에서 위생관리의 중요성은 아무리 강조해도 지나침이 없을 것이다. 더욱이 식품이 변질되거나 부패하기 쉬운 5월~9월의 하절기 동안에는 식품 섭취에 의한 식인성(食因性) 질환의 발생 확률이 높아지므로 취급자의 각별한 관심이 요구되는 시기이다.



나타났다<표1>. 비율로는 2.9%에 불과한 수치지만 대한제과협회 산하 지회(부)가 식품위생감시원으로 위촉되어 제과점의 위생관리 점검에 동참하고 있는 현실을 감안하면 실제 위반업소는 이를 상회할 것이라는 게 업계 관계자들의 진단이다.

행정처분된 위반내역을 살펴보면 청소 및 위생관리 불량, 종업원 건강진단

미 실시, 허가서류 미비 등으로 비교적 경미한 지적사항이 대부분이다. 식육이나 어패류 등 상하기 쉬운 식재료의 비중이 높은 일반음식점에 비해 제과점에서 사용되는 원부재료는 대부분 건조 또는 분말 상태로 유통되기 때문에 식중독과 같은 대형 사고의 위험이 상대적으로 적은 편이다. 그러나 제과점의 생산 시설이나 취급 재료 역시 세균에 의한 변질 가능성이 많고, 불특정 다수를 상대로 식품을 판매하는 업종이므로 하절기 위생관리에 지속적인 관심을 갖지 않으면 안된다.

식품에 의한 부작용 가운데 가장 대표적인 식중독의 경우 전체 발생건수의 82%가 주로 하절기에 집중적으로 발생하고 있으며, 관리 시스템의 발전에도 불구하고 해마다 꾸준한 수치를 유지하고 있다. 이것은 식품 취급업소가 계속적인 증가세를 보인 이유도 있지만 위생의 중요성에 대한 식품서비스업 종사자들의 인식이 쉽게 개선되지 않기 때문이다.

위반 업소 280개 ... 위생관리의 중요성 인식해야

지역밀착형 업종으로 완전히 자리매김한 제과점 역시 위생관리에 대해서는 적지않은 허점을 노출하고 있다. 식품 섭취에 의한 부작용이 워낙 드물게 발생하는 희귀 사례라 경각심이 덜하고 파리, 모기, 바퀴벌레 같은 해충이나 쥐를 박멸하는 것이 위생관리의 전부인 것처럼 인식되어 있기 때문이다. 또한 1~2인 제조업소가 대다수인 업계의 영세성으로 인해 대형 외식업소처럼 위생관리인을 고용할 형편이 되지 않아 실제로는 전염병의 매개체인 이들 해충조차 완전히 근절하지 못하는 실정이다.

지난해 보건복지부가 제과점의 위생관리 실태를 점검한 조사자료에 따르면 점검업소 9,579개 가운데 280개 업소가 허가취소, 영업정지, 시설개수 등의 행정처분을 받은 것으로

<표1> 97년 위생관리 위반 제과점 행정처분 내용

행정처분 내용	허가취소	영업정지	시설개수	시정지시	과징금	비고
위반 업소 수	74	39	13	107	47	점검업소 9,579개
합계	280					위반비율 2.9%

제과점 생산 여건, 세균 증식에도 양호한 환경 제공

우리나라의 여름철 기온은 고온다습하여 세균의 증식에 적합한 조건을 고루 갖추고 있다. 일반적으로 세균은 25~37℃, 습도 80%의 기후조건에서 왕성하게 증식하며 우리나라의 하절기 기온은 이러한 조건을 충족시키기에 충분하다. 따라서 당장 눈에 보이지 않는다 하더라도 취급자의 관리 여하에 따라 식품이 상하거나 변질, 오염될 위험성은 늘 잠재돼

있다. 특히 식품 사고의 주원인이 되는 포도상구균이나 살모넬라균 등은 전염성이 매우 높고 인체나 해충, 쥐, 공기를 통해서도 쉽게 옮겨지므로 세심한 관리가 요구된다.

식품유통기간 자율화 조치가 시행된 이후 보건복지부는 지난 1986년부터 식품의 맛이 변질되거나 상하지 않도록 하기 위해 '식품관리요령'을 제정하여 각 업소들이 참고하도록 권장하고 있다. 이 권장안에 따르면 빵류는 생산후 24~48시간 안에 소비하는 것이 가장 안전하며 특히 세균 증식이 쉬운 하절기에는 앙금, 충전물 등에 따라 그 기간이 상당히 단축될 수 있음을 지적하고 있다. 우유는 개봉후 8~10시간 이내에 모두 사용하는 것이 바람직하고 특히 생크림을 사용한 제품일 경우 가급적 8~10시간 이내에 시식할 것을 권장하고 있다. 이것은 보통 양산 제품을 포함한 일반 빵류의 유통기간이 실온에서 7일 정도로 알려진 것에 비하면 하절기에는 식품의 변질 가능성이 매우 높아진다는 것을 의미한다.

한 국내 식품위생 학자의 논문에 따르면 제과점의 공장 내부 온도는 18~22°C, 습도 65~70%정도인 것으로 조사되었는데 이 조건은 세균이나 미생물의 번식에도 무척 양호한 환경이다. 또한 생산 시설의 위생상태가 아무리 우수하다 해도 외부로부터의 오염 가능성을 완전히 배제할 수는 없는 노릇이다. 세균을 옮기는 주요 매개체는 파리, 모기, 쥐, 바퀴벌레, 진드기 등 이루 헤아릴 수 없이 다양한데 특히 일정량의 재료를 항상 구비하고 있는 제과점의 공장이나 재료창고

도 쥐나 바퀴벌레의 서식지로 안성맞춤이다.

식품위생 사고의 주범은 해충이나 쥐...박멸 어렵워

실제로 많은 제과점들이 바퀴벌레의 출몰에 적지않은 골머리를 앓고 있다. 바퀴벌레는 암컷 한마리가 일생 동안 수백만개의 알을 낳는데 왕성한 번식력은 물론 구제(驅除) 또한 쉽지 않은 백해무익한 해충이다. 바퀴벌레가 옮기는 살모넬라, 진균류, 바이러스, 기생충 등은 식품 표면에 오염되어 치명적인 질병을 일으킬 수 있으며, 습하고 음식물이 많은 곳을 좋아하기 때문에 식품서비스업종의 주방 등에서도 쉽게 발견된다. 예를 들면 기계류 밑부분이나 배수구 근처, 전기시설물 내부 등이다.

그런데 일단 바퀴벌레가 심심찮게 눈에 띄기 시작하면 대단히 위협스러운 상황일 경우가 많다.

어두운 곳을 좋아하는 바퀴벌레는 낮동안 주로 잠복하는 특성을 갖고 있는데 인기척이 있거나 조명이 환히 쬐여 있을 때도 겁없이 모습을 드러낸다면 이미 크게 번식했다는 증거이다. 당연히 방역작업과 청소를 서두르지 않으면 머지 않아 큰 낭패를 볼 수 있다.

쥐 역시 해롭기는 바퀴벌레 못지 않다. 야행성 동물인 쥐는 어둡고 따뜻한 장소에 서식하며 일생 동안 50여 마리의 새끼를 낳는다. 특히 쥐는 방광이 약해 움직이는 도중에도 수시로 배설이나 배뇨를 하는데 극소량의 배설물에도 몇백만 마리의 박테리아가 살고 있으며, 직간접으로 살모넬라균

〈표2〉 쥐·바퀴벌레 구제 요령

	약제 및 기구	사용 방법
바퀴벌레	접착식 매트	시중에서 판매되는 접착식 매트를 사용한다. 바퀴벌레 알은 퇴치할 수 없지만 성충 박멸 효과가 뛰어나다.
	훈연제	폐점 후나 휴일에 식기 위에 신문을 깔고 연기를 피운다.
	초음파식 기구	바퀴벌레에게 불쾌감을 주는 초음파를 발생시키며 영업시간에도 계속 사용할 수 있다.
	살충제	분사기에 넣어 연중 수차례 살포한다.
	바르는 약제	잔류효과가 있는 약제를 구석진 곳이나 틈새에 바른다.
쥐	덫	쥐가 다닐만한 통로에 집중적으로 설치하고 수시로 장소를 바꿔준다.
	접착테이프	효과는 높지만 몸집이 큰 쥐는 잡기 어렵다.
	먹이	해바라기씨 등에 약제를 묻혀 쥐의 이동 통로에 뿌려둔다.
	초음파식 기구	쥐가 싫어하는 주파수를 발산하는데, 간혹 쥐가 주파수에 익숙해지면 효과가 없기 때문에 자주 사용할 수 없는 단점이 있다.
	바르는 약제	쥐는 자주 몸을 핥는 성질이 있기 때문에 주요 이동 통로에 칠하면 효과가 크다.

등을 옮기는 대표적인 병균 매개 동물이다.

더욱이 쥐를 완전히 박멸하기 어려운 것은 일정한 학습능력이 있어 한번 걸린 덩이나 미끼에는 다시 접근하지 않는 용의주도함 때문이다. 또 벽의 배선 등을 타고 다른 장소로 이동하는 능력도 뛰어나 작은 틈만 있으면 언제라도 침입해 올 수 있다. 그러므로 한 지역에서 아무리 철저히 구제 작업을 해도 얼마뒤면 다시 나타나 급속히 수를 불려나간다.

바퀴벌레나 쥐를 효과적으로 구제하기 위해서는 장소와 서식 환경을 충분히 고려해야 하기 때문에 가능하면 전문 방역업체에 의뢰하는 것이 효과적이다. 하지만 방역업체를 이용하는 것은 금전적인 부담이 적지 않으므로 실제로 제과점의 이

용 빈도는 그리 많지 않다. 만일 제과점에서 직접 쥐를 구제할 때는 가급적 여름철은 피해야 하는데, 그 이유는 죽은 쥐가 시설물 틈에서 방치될 경우 악취와 벌레가 발생해 구제 효과가 미미하기 때문이다. 바퀴벌레나 쥐를 구제하는 방법은 여러 가지가 있으며 약물이나 기구를 사용한 뒤에는 반드시 청소를 실시해야 한다<표2>.

이밖에도 파리, 모기, 진드기 등이 식품 위생에 커다란 해를 끼치는데 이런 해충은 스프레이식 약제나 훈연제로 비교적 간단하게 구제할 수 있다. 다만 약제가 재료나 제품에 직접 닿지 않도록 주의하고 주기적으로 반복해서 시행해야 구제 효과를 높일 수 있다.

〈제과점의 위생점검 순서 및 주요 점검 사항〉

- 제품생산: 현재 생산하고 있는 제품 및 제조일자 점검
- 허가서류: 영업 및 품목제조허가 사항 점검
- 원료수불: 일반 원료 및 식품첨가물 사용 적정 여부 점검
- 품질관리: 위생관리인, 자가품질 검사, 생산일지 점검
- 제조시설: 제조시설의 위생 점검
- 개인위생: 종업원의 개인 건강진단 여부 점검
- 표시사항: 제품의 표시사항 점검
- 기타사항: 행정처분사항 및 각종 지시사항 이행 여부 점검

〈 확인서류 목록〉

- 허가 및 품목제조보고서류
- 생산 및 작업일지
- 종업원 건강진단 카드 및 위생교육 일지
- 제품 포장지
- 식수 수질검사 성적표
- 원료 또는 기구·용기 및 포장지 검사관계 서류
- 설치된 기계·기구류 등 제조시설 현황

토막상식

Q 표시된 유통기한이 지난 식품은 불량식품인가?

표시된 유통기한이 지났다고 해서 반드시 인체에 유해하다고 볼 수는 없으나 위반사항인 것은 분명하다. 식품의 유통기한은 제조자가 소비자에게 유통기한까지만 유통·판매하겠다는 약속을 공표한 것이므로 이를 지키지 않았을 때는 행정처분 등 법적 제재를 받게 된다.

한국존슨 '환경종합관리시스템'



아직 제과점의 활용 빈도는 그리 높지 않지만 국내에도 식품 서비스업장과 유통업 매장의 위생을 위탁 관리하는 전문 업체들이 적지 않다. 롯데리아, 피자헛, 마르쉐 등의 위생 관리를 담당하고 있는 한국존슨도 그중의 하나.

한국존슨은 1972년 미국의 한 위생관련 업체의 관리 노하우를 도입하여 국내 영업을 시작한 이후 현재 유명 패스트푸드점과 고급 레스토랑, 할인점 까르푸 등의 위생관리를 전담하고 있다. 한국존슨의 위생관리시스템은 해충 구제를 목적으로 하는 일반 방역회사와 달리 업장의 전체적인 위생상태를 점검하고 이를 개선, 유지하는 토털 환경관리시스템이다. 건물환경 종합진단과 과학적 시험 평가를 거쳐 문제점을 도출한 후 매장과 주방의 방역, 살균, 청소작업을 통해 청결과 신선도를 유지하도록 지원한다.

조명기구, 천장, 간판, 환기구, 후드, 시설 등의 청결관리는 물론, 바닥이나 시설물 표면의 광택작업까지 이루어지며 필요에 따라 어느 특정 작업만을 의뢰할 수도 있다. 비용은 작업종류와 평수에 따라 달라지며 작업을 의뢰하기전 상담을 통해 결정하게 된다. ☎(02)3485-6966