

소시지, 햄 및 치즈의 안전성 실태 조사결과

I. 조사 개요

1. 조사 배경 및 목적

- 미국은 잦은 리스테리아균(*Listeria monocytogenes*) 감염 사례가 발생하여 최근 식육 및 육가 공품에 대한 리스테리아균 검사의 의무화 및 리스테리아균 오염 방지를 위한 행동지침 마련 등을 검토하고 있음.
- 리스테리아균은 어린이나 노약자, 임산부 및 면역체계가 약화된 사람에게 고열, 마비증세, 패혈증, 뇌수막염 등을 일으킴
- 이 균은 72℃에서 30~40초간 가열하면 사멸하므로 식품을 가열 섭취할 경우 문제가 없으나, 반면에 냉장온도에서도 생존이 가능하기 때문에 가공과정에서 이 균에 오염되면 이후 냉장상태에서도 계속 생존, 증식하여 이를 섭취한 소비자에게 식중독을 일으킬 수 있음.
- 생활수준의 향상 및 식생활 패턴의 서구화, 조리의 간편성 등으로 소시지, 햄, 치즈 등의 소비가 증가하고 있는데, 대부분 비가열 상태로 섭취하기 때문에 리스테리아균에 의한 식중독 발생이 우려되므로, 리스테리아균 등 주요 미생물의 오염 실태를 점검하여 소비자에게 정보를 제공하고자 함.

2. 조사 내용 및 방법

조사 내용	조사방법	추진 부서
<ul style="list-style-type: none"> ○ 미생물 오염 여부 <ul style="list-style-type: none"> - 리스테리아(<i>Listeria monocytogenes</i>) - 살모넬라(<i>Salmonella spp.</i>) - 병원성 대장균O157:H7(<i>E. coli</i> O157:H7) - 대장균(<i>Escherichia coli</i>) - 대장균군(Coliform Group) 	시험검사	시험검사소 유전자분석팀
<ul style="list-style-type: none"> ○ 주요 식중독균의 종류 및 특성 ○ 관련 법규 및 기준 	자료조사	소비자안전국 식의약안전팀

3. 조사 대상

- 조사대상 품목 : 국산 소시지(12종), 국산 슬라이스햄(6종), 국산 및 수입산 슬라이스치즈(7종)

【별첨 2】

- 육가공품 및 유가공품 중 가열하지 않고 섭취가능하며 해외에서 리스테리아균으로 인해 식중독이 발생하였거나 리콜되었던 품목을 선정함.

- 조사대상 제품

- 서울시내 대형백화점과 할인점에서 판매되는 국산 및 수입 제품

4. 조사 기간 : 2000. 9월 ~ 2000. 11월

II. 조사 결과

1. 관련 기준

가. 식품위생법 제4조 (위해식품 등의 판매금지)

- “병원미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것”은 판매하지 못함.

나. 「축산물의 가공기준 및 성분규격」과 「식품공전」

- 축산물의 일반기준

- “식육, 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공품에서는 특성에 따라 살모넬라, 황색포도상구균, 장염비브리오, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균O157:H7 등 식중독균이 검출되어서는 아니됨.”

- 식육가공품

- 대장균군 : 음성이어야 한다(베이컨 및 비가열 제품은 제외)

- 대장균 O157:H7 : 음성이어야 한다(원료용 분쇄육에 한함)
- 가공치즈
- 대장균군 : 음성이어야 한다.



2. 미생물 오염 실태

가. 리스테리아균 (*Listeria monocytogenes*)

- 조사 대상 전 제품에서 식중독을 일으키는 리스테리아균이 검출되지 않아 위생적으로 안전한 상태였음.【별첨 3】

나. 살모넬라균 (*Salmonella spp.*)

- 조사 대상 제품 모두 살모넬라균이 검출되지 않음.【별첨 3】

다. 대장균 O157:H7 (*Escherichia coli* O157:H7)

- 조사 대상 전 제품에서 대장균 O157:H7이 검출되지 않음.【별첨 3】

라. 대장균(*E. coli*) 및 대장균군(Coliform Group)

- 조사대상 제품 모두 대장균과 대장균군이 검출되지 않음.【별첨 3】

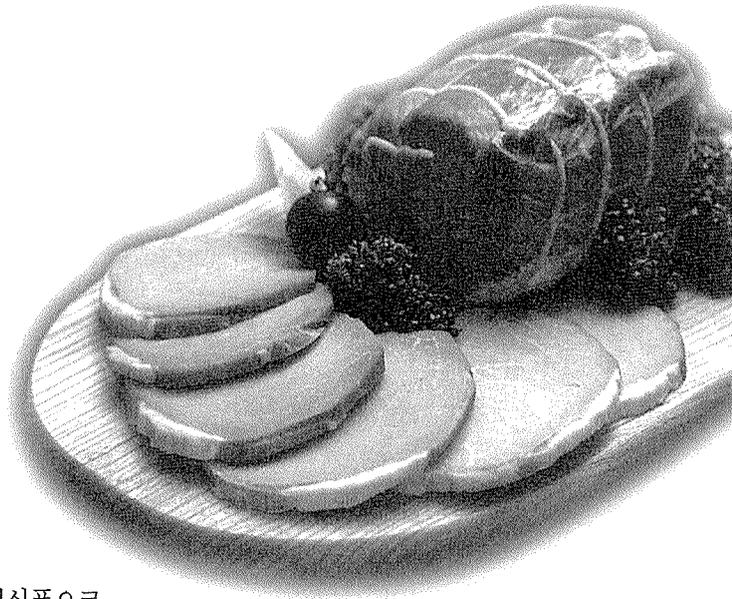
※ 주요 지표세균

- 총균수(Total bacteria count) : 생균/사균, 가열전 위생상태 파악.
- 생균수(Total viable bacteria count) : 위생상태의 척도.
- 대장균수 : 분변오염지표균
- 대장균군수 : 근본적인 분변오염을 의미하는 것은 아니며, 위생지표로서 공정 중 오염 및 증식기회가 있었음을 의미함.
- 장구균(*Enterococcus group*) : 식품제조공장의 분변오염의 위생정도 지표.
- 황색포도상구균 : 제조시 손, 피부, 코, 입, 기구로부터의 오염지표.
- 클로스트리디움균 : 통조림제품의 부적절한 열처리 지표, 가열 후의 걱정 냉각 지표.
- 살모넬라균 : 식육제품에 관련한 식중독균의 오염지표.

〈출처〉 정석찬(국립수의과학검역원), 축산식품의 위생관리

Ⅲ. 검토 의견

- 조사대상 전 제품에서 리스테리아균, 살모넬라균, 대장균O157:H7 및 대장균군이 검출되지 않아 위생적으로 안전한 상태였음.
- 그러나 소시지, 햄 및 치즈는 국민다소비식품으로 많은 사람들이 소비하며, 특히 어린이들이 즐겨 먹는 식품으로서 가열하지 않고 그대로 먹는 경우가 많기 때문에, 제조·유통과정에서의 지속적인 위생관리가 요구됨.
- 또한 축산물, 유제품 등과 관련한 주의사항을 소비자들에게 홍보하여 식중독 발생을 사전에 예방할 필요가 있음.



※ 식중독 발생 예방을 위한 소비자 주의사항

- 식품 조리시나 식사 전후에는 손을 비누로 깨끗이 씻는다.
- 식육은 72°C, 가금육은 83°C까지 가열조리하여 완전히 익혀서 먹는다.
- 가열을 요하는 식품은 60°C 이상으로, 냉장을 요하는 식품은 4°C 이하로 유지하며 상온에 2시간 이상 방치하지 않는다.
- 임신부, 노약자, 면역력이 저하된 사람은 남은 음식 및 즉석식품 섭취시 충분한 온도에서 재가열하여 섭취한다.
- 조리되지 않은 식육, 야채는 조리된 음식과 섞지 말고 비닐봉지나 별도의 밀폐용기에 넣어 보관한다.
- 과일, 채소는 흐르는 물로 충분히 씻는다.
- 육류 등과 접촉한 후에는 손을 비누로 씻고 칼, 도마는 뜨거운 물로 살균, 건조한 후 사용한다.
- 축산물은 조리 후 바로 먹도록 하고 장기간 보존하지 않는다.

Ⅳ. 조치 계획

【별첨 1】

육가공품의 리스테리아 관련 주요 리콜 사례(미국)

일자	제품(브랜드)	생산업체
2000. 8. 8	sliced ham, beef, pastrami	Tri City Meats, Inc.
2000. 8. 3	ham, salami, roast beef, pastrami(Levonian)	Levonian Brothers Inc.
2000. 6. 14	ham, luncheon meat (AALA Meat Market)	AALA Meat Market, Inc.
2000. 6. 14	ham(Black Forest)	Demes Gourmet Corp.
2000. 6. 7	sliced ham(Hickory Pit)	Schnuck Markets, Inc
2000. 6. 9	beef bologna(Zweigle's)	Zweigle's Inc.
2000. 5. 29	franks(Curtis, Beef Master)	Curtis Packing Co.
2000. 5. 24	franks (Blue Ribon, Associated Food Distributors, Dutch Brand)	Midwest Sausage Corp.
2000. 5. 19	salami, ham(Freybe)	Freybe Sausage Ltd.
2000. 5. 12	smoked sausages (Polk's, Mississippi, Hickory hollow farms, Magnolia)	Polk's Meat Products Inc
2000. 5. 5	bologna, salami(Yorkshire Farms)	Hahn Bro., Inc.
2000. 4. 26	roast beef, ham(Meat Block)	The Meat Block, Inc.
2000. 4. 13	sausage(Queen City)	Queen City Sausage and Provision, Inc.
2000. 3. 24	Hot Dogs(Ball Park)	Ball Park Brands

【별첨 2】

조사대상 제품

구 분	업체명	제품명	구입처	비 고
소시지 (12)	건국대학교	카바노치(220g)	하나로양재점	
	남부햄	핫켄터키후랑크(1,000g)	이마트천호점	
	농협	목우촌프랑크소시지(230g)	현대백화점천호점	
	대림수산(주)	휠터치(240g)	하나로양재점	
	대상농장(주)	하이포크켄터키(1,000g)	롯데마그넷잠실점	
	동원산업	후랑크소시지(210g)	롯데마그넷잠실점	
	롯데햄롯데우유	자이언츠(600g)	하나로양재점	
	제일제당(주)	후라이소시지(750g)	롯데마그넷잠실점	
	진주햄	LA후랑크(1,000g)	미도파백화점상계점	
	하나로	포크소시지	하나로양재점	
	(주)하림	하안속살후랑크(180g)	현대백화점천호점	
	한성기업	켄터키후랑크(1,000g)	한신코아백화점	
슬라이스 햄 (6)	건국대학교	건국바베큐햄(600g)	현대백화점천호점	
	농협	목우촌 식빵위의네모(100g)	행복한세상	
	대상농장(주)	하이포크슬라이스햄(480g)	하나로양재점	
	롯데햄롯데우유	롯데슬라이스햄(120g)	현대백화점천호점	
	제일제당	백설샌드위치햄(100g)	뉴코아백화점반포점	
	(주)하림	하안속살 슬라이스햄(100g)	현대백화점본점	
슬라이스 치즈 (7)	남양유업	로젠하임치즈(200g)	뉴코아백화점반포점	
	매일유업(주)	치즈피아(200g)	애경백화점	
	서울우유	체다슬라이스치즈(100g)	현대백화점천호점	
	(주)왓슨교역	아메리칸싱글즈(170g)	현대백화점천호점	수입산
	한국크래프트(주)	벨베타슬라이스치즈(340g)	미도파백화점상계점	수입산
	해태유업(주)	슬라이스치즈(200g)	롯데마그넷잠실점	
	호주식품(주)	핫셰이버치즈(200g)	롯데백화점본점	수입산

【별첨 3】

미생물 오염현황

구분	업체명	제품명	리스테리아	살모넬라	O157:H7	대장균, 대장균군
소 시 지 (12)	건국대학교	카바노치(220g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	남부햄	핫켄터키후랑크(1,000g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	농협	목우촌프랑크소시지(230g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	대림수산(주)	휠터치(240g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	대상농장(주)	하이포크켄터키(1,000g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	동원산업	후랑크소시지(210g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	롯데햄롯데우유	자이언츠(600g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	제일제당(주)	후라이소시지(750g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	진주햄	LA후랑크(1,000g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	하나로	포크소시지	불검출	불검출	불검출	불검출
	(주)하림	하안속살후랑크(180g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	한성기업	켄터키후랑크(1,000g)	불검출	불검출	불검출	불검출
슬 라 이 스 햄 (6)	건국대학교	건국바베큐햄(600g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	농협	목우촌 식빵위의네모(100g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	대상농장(주)	하이포크슬라이스햄(480g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	롯데햄롯데우유	롯데슬라이스햄(120g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	제일제당	백설샌드위치햄(100g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	(주)하림	하안속살 슬라이스햄(100g)	불검출	불검출	불검출	불검출
슬 라 이 스 치 즈 (7)	남양유업	로젠하임치즈(200g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	매일유업(주)	치즈피아(200g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	서울우유	체다슬라이스치즈(100g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	(주)왓슨교역	아메리칸싱글즈(170g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	한국크래프트(주)	벨베타슬라이스치즈(340g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	해태유업(주)	슬라이스치즈(200g)	불검출	불검출	불검출	불검출
	호주식품(주)	핫세이버치즈(200g)	불검출	불검출	불검출	불검출

○ 유가공장

번호	업체명	적용품목	지정일	지정기관	소재지
1	(주)비락 대구공장	우유	1998.06.12	식약청	대구광역시 달성군 농공읍 본리 29-12
2	(주)한국아쿠르트 양산공장	발효유류	2000.09.14	검역원	경상남도 양산시 유산동 106-9
3	(주)빙그레 광주공장	우유	1998.06.12	식약청	경기도 광주군 실천면 삼리 580-1
4	(주)빙그레 논산공장	우유	1998.06.12	식약청	충청남도 논산시 가야곡면 야촌리 351-2
5	(주)빙그레 도농공장	우유	1998.06.12	식약청	경기도 남양주시 도농동 344-3
6	(주)빙그레 김해공장	발효유	1998.06.12	식약청	경상남도 김해시 한림면 병동리 1078-1
7	해태유업(주)수원공장	우유	1998.06.12	식약청	경기도 수원시 장안구 이목동 380-2
8	해태유업(주)강진공장	가공치즈	1998.06.12	식약청	전라남도 강진군 강진을 서성리 440
9	부산경남우유협동조합제1공장	우유	1998.06.12	식약청	경상남도 함안군 칠석면 대치리서공단 6-5블럭
10	매일유업(주)중부공장	발효유 우유	1998.06.12 1999.11.03	식약청 검역원	경기도 평택시 진위면 가곡리 480
11	매일유업(주)호남공장	우유	1998.06.12	식약청	광주광역시 광산군 운수동 306
12	매일유업(주)영남공장	우유류 가공유류, 발효유류	2000.11.25	검역원	경상북도 경산시 진량읍 신상리 847
13	삼양식품(주)유가공공장	우유	1998.06.12	식약청	강원도 원주시 문막읍 건동리 383-1
14	남양유업(주)천안공장	우유류 가공유류	2000.11.25	검역원	충청남도 천안시 청주동 216-30
15	남양유업(주)경주공장	우유류 가공유류 발효유류	2000.12.20	검역원	경상북도 경주시 용강동 820
16	남양유업(주)공주공장	우유류 가공유류 발효유류 자연치즈 가공치즈	2000.10.27	검역원	충청남도 공주시 장기면 봉안리 160
17	(주)연세유업	우유	1998.06.12	식약청	충청남도 아산시 음봉면 산동리 427
18	엠디푸드코리아(주)	우유류 발효유류	2000.11.14	검역원	전라북도 정읍시 정우면 우산리 271-9
19	(주)한국아쿠르트평택공장	발효유	1998.06.12	식약청	경기도 평택시 진위면 견산리 5-1
20	(주)한국아쿠르트논산공장	발효유	1998.06.12	식약청	충청남도 논산시 가야곡면 왕암리 282
21	(주)한국아쿠르트천안공장	발효유	1998.06.12	식약청	충청남도 천안시 차암동 54-2
22	서울우유협동조합제1공장	우유류, 발효유류, 가공유류	2000.07.10	검역원	경기도 양주군 회천읍 덕계리 152
23	서울우유협동조합제2공장	우유류, 발효유류, 가공유류, 버터류	2000.07.10	검역원	경기도 용인시 구성면 마북리 355-3
24	서울우유협동조합제3공장	우유류, 발효유류, 가공유류, 가공치즈, 자연치즈	2000.07.10	검역원	경기도 안산시 신길동 1059
25	매일뉴질랜드치즈(주)	가공치즈	1998.06.12	식약청	광주광역시 광산구 운수동 306-1
26	파스퇴르유업(주)	우유	1999.03.10	농림부	강원도 횡성군 안흥면 소사리 1334
27	(주)롯데햄·우유	발효유, 우유	1999.03.10 1999.10.18	농림부 검역원	전라북도 임실군 신평면 대리 327-4