

닭고기의 안전한 조리



류 경 교수

동남보건대학 식품영양과

닭고기는 단백질 함량이 높고 콜레스테롤 함량이 적은 식품으로 매년 그 소비가 증가하고 있으며, 특히 단체급식에서는 가격에 비해 영양가가 높고, 기호도가 높아 식단 이용률이 높은 편이다.

그러나 닭고기는 다른 동물성 식품과 함께 식중독 원인식품으로 자주 지목되고 있어 생산부터 유통 및 조리단계에서 위생적인 취급이 요구되고 있다.



식육 및 계육과 관련된 식중독 발생에서 가장 빈번하게 분리되는 병원성 미생물은 살모넬라, 황색포도상구균, 캠필로박터, 리스테리아 등으로서 이에 대한 안전성 확보가 문제시되고 있다. 국내 유통 중인 냉장, 냉동 닭고기의 식중독균 세균 오염에 대한 연구결과에서 부적합률이 냉장육은 살모넬라 3.0%, 황색포도상구균 55.7%, 리스테리아 2.0%, 캠필로박터 23.3%, 냉동육은 살모넬라 8.0%, 황색포도상구균 36.0%, 리스테리아 36.0%, 캠필로박터 0%로 조사되어 특히 황색포도상구균의 오염도가 높아 관리가 필요한 것으로 드러났다.

최근 몇 년간 학교급식에서의 식중독 발생이 사회적 관심을 끌고 있는 가운데 경기지역 학교급식에 납품된 닭고기의 미생물적 위해분석 결과 일반 세균수, 장내세균 등에서는 기준치를 만족했으나, 대장균은 기준치를 초과했다.

그러므로 생산이나 유통과정에서 오염, 증식된 병원성 세균을 안전하게 조리하여 섭취하기 위해서 단체급식에서는 조리하는 단계에서 관리기준을 설정하고, 이를 준수하기 위한 위생관리 시스템이 정확하게 적용되어야 한다.

국내 학교급식에서는 HACCP을 기초로 한 위생관리 시스템을 2001년부터 적용하고 있는데, 닭고기의 조리과 관련된 기준으로는 ① 가열조리 과정에서 미생물을 제어하기 위한 온도시간관리 기준(74℃), ② 조리과정에서

사용하는 기구나 취급자에 의한 교차오염의 방지를 위한 분리 취급, ③ 식품접촉 표면에 대한 세척 및 소독, ④ 운반 및 배식과정에서의 오염 방지 등에 대한 기준을 설정하여 단계별로 모니터링하고 있다.

미국의 경우에도 정부 차원에서는 식품의약품 안전국(FDA)에서 소비자에게 직접 식품을 조리하여 판매하는 소매단위의 식품취급업소인 단체급식소, 외식업체, 제과점, 슈퍼마켓 등에서 취급되는 식품의 안전을 위한 지침인 Food Code 2005를 제시하여 안전성을 관리하도록 하고 있다.

동물성 식품에 오염된 병원균을 안전한 수준으로 감소시키기 위한 온도기준으로 닭고기를 포함한 가금류의 조리시 가열온도는 74℃에서 15초 이상 가열하도록 함으로써 일반 생선이나 육류에 대해 68℃에서 15초 이상인 기준보다 높은 온도 기준을 적용하고 있다.

또한 소비자들이 가정에서 안전하게 조리하여 음식을 섭취하도록 미농무성(USDA)과 FDA에서는 식품의 안전한 취급과 조리를 위한 'Fight BAC!' 프로그램을 제시하고 있는데, 그 네 가지 원리는 청결(clean), 분리(seperate), 가열조리(cook) 및 냉장(chill)이다.

'청결 유지'란 손 세척 및 식품에 접촉하는 모든 기구, 기기 및 용기의 청결 유지이며, '분리'는 교차오염 방지를 위해 가열 전 생식재료와 바로 섭취하는 식품의 동시 취급 금지이다. 또한 '가열조리'는 안전한 수준으로 식중독균을 사멸하기 위한 온도수칙의 준수이며, '냉장'은 식중독균의 증식을 방지하기 위해 남은 음식의 신속한 냉장보관, 냉동식품의 실온 해동금지, 냉장고

내 적정 온도 유지를 위한 적정량 보관을 그 내용으로 하고 있다. 또한 포장냉동가금류에 대해서는 살모넬라의 오염가능성에 대한 경고 문구를 표시하도록 하여 소비자들에게 안전한 소비를 하도록 유도하고 있다.

최근 식품 안전 관련 사고와 보도로 국민들의 식품 안전 정보에 대한 욕구가 더욱 높아지고 있다. 그러나 소비자들이 접하는 지식은 한계가 있어 불필요한 오해와 불신을 갖게 해 결국, 관련 산업계의 막대한 경제적 손실을 야기하는 결과를 초래하고 있다.

따라서 소비자들에게 가금류로 인한 위해가 발생하지 않도록 하기 위해서는 정부 차원의 노력도 필요하지만 업계에서도 적극적으로 소비자들을 교육하고 홍보하는 자세를 갖추어야 할 것이다. 🍗

