

[미국]

미국, 살모넬라 오염 훈제 오리고기 회수

출처 : www.fsis.usda.gov

메세추세츠, 뉴 베드포드의 Sid Wainer & Son, Inc 기관은 살모넬라 감염의 가능성을 갖고 있는 약 137파운 가량의 수입되는 오리가슴살 훈제즉석요리제품을 회수하였다고 미국 농식품부안전검역청에서 보도하였다.

2011년 7월 12일 정기검사를 통해서 미국 농식품부안전검역청에서는 캐나다로부터 수입된 고유번호-337의 오리가슴살 훈제 식품의 샘플에서 살모넬라 양성이라고 밝혔다. 살모넬라 양성 반응의 샘플 제품은 보류중이며 캐나다 식품 검사청에서는 미국 농식품부안전검역청에 양성반응을 보인 추가 제품이 Sid Wainer & Son, Inc과 Palmex, Inc으로 선적되었다고 알렸다. 각각의 언론에서는 Palmex, Inc의해서 제품이 유통되고 있다고 공식적으로 보도하였다.

회수제품에는 아래의 문구가 적혀있다 "MAGRET DE CANARD FUME SECHE DRIED SMOKED DUCK BREAST PRODUIT DU CANADA PRODUCT OF CANADA."

각각의 컨테이너에는 포장된 6개의 오리가슴살 제품이 담겨 있으며 무게는 각각 평균 0.66 파운드로 캐나다 검역마크로 "캐나다 377"이라는 고유번호가 각각의 상자에 붙어있다. 상자는 제품번호 "111217"로 분리되며 상자번호는 "11JN20" 유통기간은 "11DE17". 제품은 2011년 6월 20일에 생산된 제품은 회수되어야 하며 이 제품들은 코네티컷, 일리노이, 메사추세츠, 뉴욕, 펜실

베니아로 유통되었다.

미국 농식품부안전검역청에서는 정기적으로 리콜전문 회사가 고객들의 리콜에 대해 공지하는 사항들을 증명하고 유효성을 점검하고 있으며 이러한 과정을 밟은 제품들은 소비자가 더 이상 사용할 수 없다.

살모넬라균이 나온 음식을 먹으면 살모넬라 식중독이 발생할 수 있으며 이는 식품을 매개로 하는 질병 중 가장 흔한 박테리아다. 살모넬라 감염은 생명에 위협을 줄 수 있으며 특히나 면역 체계가 약한 사람들, 이를테면 유아, 노인, HIV 감염환자 또는 화학치료를 받고 있는 사람들에게 치명적이다. 살모넬라 식중독의 가장 흔한 증상은 설사, 복통경련과 함께 6시간에서 72시간 이내에 열이 발생한다. 더불어 오한, 두통, 매스꺼움과 구토가 7일간 지속될 수 있다.

[베트남]

베트남 5개월만에 조류인플루엔자 재발

출처 : 매일경제

베트남에서 조류인플루엔자(AI)가 다시 발생했다. 국영 베트남통신(VNA)은 중부 팡찌성과 북부 푸토성에서 닭과 오리 등 4000여 마리 가금류가 AI에 감염된 것으로 확인돼 방역당국이 역학 조사에 나섰다. 지난 7월 19일 보도했다.

이어 푸토성에서는 주민 두 명이 고열, 심한 콧물, 흉부 통증 등 전형적인 AI 감염 증세를 보여 병원으로 후송돼 정밀 진단과 치료를 받고 있다고 전했다.

베트남 농업농촌개발부 관계자는 “감염이 확인된 가금류는 통상 도살 처분된다”면서 “그러나 AI의 발생 경위와 지역 등은 역학조사 결과가 나와야만 파악될 것”이라고 말했다.

앞서 지난 2월 베트남 중부 튜아티엔-훤성에서 AI가 발생했다. 당시 AI 증세로 병원에 옮겨진 15세 소녀가 목숨을 잃었다.

“엄마, 같이 가” 오리들 수영 연습 시키는 견공 ‘눈길’

출처: 팍뉴스



이종 동물 간의 우정은 흔하다. 종이 다르면서도 어미와 새끼의 관계로 연을 맺는 사례도 종종 보게 된다. 그런데 사진 속 상황은 뭔가 특별해 보인다.

새끼 오리들이 개를 따라 가며 헤엄친다. 개는 더위를 식히기 위해 혹은 놀이삼아 물속에 들어간 것일까. 아니면 '자식 교육'을 위해 앞장선 것일까. 후자라면 더욱

재미있다. 오리 새끼들은 개를 진짜 어미로 여기고 있으며, 개는 오리가 물에 적응해야 한다고 판단하여 접지도 않은 물놀이에 나선 것이다. 오리 엄마 견공이 자기희생을 하는 셈이다. 부모라면 자녀를 위해 하기 싫은 일을 꼭 참고 해내기 마련이다. 해외 네티즌들의 심금을 울리는 사진이다.

[호주]

상어 잡으러 TV 출연해 오리잡은 상어 전문가

출처: 노컷뉴스



평화로운 호수에 출몰한 상어를 잡으러 뉴스 쇼에 출연한 상어 전문가가 상어 대신 호수 위에 떠 있던 오리를 잡는 해프닝이 있었다고 지난 7월 14일 영국 매체 뉴스라이트 등 외신들이 전했다. 지난 주말 호주 퀸즐랜드주 골드코스트 에반데일 호수에서는 상어의 지느러미로 추정되는 것을 봤다는 신고가 접수돼 호수 낚질이 금지됐다. 이에 호주 아침 뉴스쇼 '투데이'에서는 현지 상어 낚시 전문가 폴 버트를 연결해 상황을 물었다. 진행자 칼 스테파노빅은 진지하게 호수 괴물체 소식을 전한 후 폴

에게 인사를 건넸다. 그런데 호수 앞에 서있던 풀은 진행자들을 향해 천진하게 “안녕하세요, 칼”이라고 답해 칼의 웃음보를 자극하기 시작했다. 풀의 농담에 같이 겨우 진정하고 “거기 무슨 일이 있느냐”고 묻자, 풀은 “진짜 상어인지는 아직 모르겠다”며 상황을 설명했다. 이어 칼이 “상어를 잡을 단 한번의 기회를 주겠다”고 말했고 풀은 생방송 중 상어를 잡아볼 요량으로 능숙하게 낚시줄을 호수에 던져넣었다. 그런데 상황이 점차 이상하게 돌아가기 시작했다. 곧 낚시줄에 무언가 걸린 것. 급히 낚시줄을 감던 풀은 재밌다는 듯이 웃으며 “새를 잡았어요, 내가 새를 잡았어요”라고 말했다. 실제로 그의 낚시줄 끝에는 평화롭게 호수 위에 떠있던 오리가 달려오고 있었다.

풀은 “다시 한번 해보겠다”고 말했지만, 칼은 그를 중단시키고 화면은 다시 스튜디오로 돌아왔다. 당황한 진행자들은 한동안 어색한 농담을 주고받다가 동료 진행자 리사 윌킨슨이 다른 상어 소식을 전했다. 풀에게 잡혔던 오리는 다행히 곧 낚시줄에서 풀려나 다치지 않고 날아갔다고. 해외누리꾼들은 ‘어제 산발 현장에서 물벼락맞은 여기자 소식보다 이것이 훨씬 재밌다’ ‘오직 호주에서만 있는 일’ ‘풀은 솔로인가’ ‘왜 영국에는 이런 일이 없나’ ‘생방송이 최고다’ ‘훌륭한 캐스팅이다’ 등 다양한 댓글을 올리며 관심을 보였다.



[중국]

中 오리고기집 취안쥐더 검역증 없는 고기 팔다 적발

출처 : 한경닷컴

베이징 오리고기집 유명한 중국의 취안쥐더(全聚德) 등 유명 음식점과 유통업체들이 검역증 없는 고기를 팔다가 적발됐다. 일부 업체는 검역증을 위조까지 한 것으로 드러났다.

지난 7월 20일 경제일보에 따르면 베이징시 농업국 동물위생감독부는 검역증 없는 고기를 유통시킨 유명 업체들의 명단을 처음 공개했다. 여기에는 화룬완자(華潤万家) 화롄(華聯) 부평련화(卜蜂蓮花) 등 대형 유통업체와 취안쥐더 상어칭(湘鄂情) 동싱러우(東興樓) 등 유명 음식점이 포함됐다.

중국에서는 동물의 면역 상황 등이 기록돼 있는 검역증 없이 동물을 시장에 유통시키는 것은 불법이다. 동물위생감독부는 올해 유명 유통업체들을 대상으로 불시에 현장 조사를 벌였으며 상당수의 업체들이 보관 중인 고기의 검역 상태를 입증하지 못했다. 취안쥐더도 현장 점검 때 주방 냉장고에 검역증이 없는 오리고기를 보관하고 있다가 적발됐다.

화롄 등 일부 유통업체는 위조 검역증을 제시하기도 했다. 동물위생감독부는 이들 고기를 몰수하고 1000~5000위안의 벌금을 부과했다.

베이징시 관계자는 “육류제품의 관리감독을 강화하겠다”며 “인터넷에 동식물 위생 관련 블랙리스트 항목을 별도로 만들어 공개하겠다”고 말했다.