

이수미*, 염건웅, 장정욱, 민상기¹전국대학교 축산가공학과, ¹전국대학교 축산대학 동물자원연구센터

최근에 와서 우리의 식생활 패턴이 바뀌면서 점차 간편한 “ready to service” 형태의 냉동·냉장 식품들이 증가하는 추세이다. 이러한 식품류의 품질 관리와 위생상의 안전을 위하여는 생산지에서 소비 단계에 이르기까지 전구간이 동결 또는 냉장 상태에서 관리되는 cold chain system이라는 유통 구조하에 생산, 수송, 저장, 판매되어야 한다. 그러나 현재 우리 나라에서는 이들 식품류의 취급 및 유통에 대한 판매자와 소비자의 인식이 부족하고 배·수송 탑차의 위생 상태, 온도 조절 시스템의 불량, 저온 저장 창고의 관리 부실 및 최종 판매 단계인 show case의 온도 관리 미비등 유통 장비 및 유통 구조에 있어 많은 문제점이 제시되고 있다. 따라서 본 연구에서는 냉동·냉장식품의 마지막 판매 단계인 show case의 온도 관리 실태를 국내 일반 슈퍼마켓, 백화점, 재래시장등 판매 단위를 대상으로 96년 8월 12일부터 9월 7일까지 전국 10개 지역(서울, 부산, 대구, 광주, 인천, 홍성, 안산, 정읍, 구미, 대전)에서 중점적으로 조사하였다. 조사한 총 1057개의 쇼케이스 중 573개는 냉장고였고, 484개는 냉동고였는데 이들 냉장고 중 68%가 +8℃미만의 온도를 나타내고 있었으나 측정 결과 실제 온도가 +8℃미만인 경우는 전체 냉장고 중 37%에 불과했다. 또한 냉동 쇼케이스의 경우도 조사한 냉동 쇼케이스에 부착된 온도계의 48.6%가 -18℃미만을 나타내고 있었지만 실제 조사 결과, 오직 전체의 2.7%만이 -18℃를 유지하고 있었다. 이러한 show case의 온도 관리 부실 실태의 원인을 분석해 본 결과 식품의 과다 적재로 인한 냉각 공기 순환 불량과 온도 센서가 부적당한 위치에 부착된 기계적 기술 부족, 그리고 냉장고 및 냉동고의 관리 부실에 의한 것등이 주된 원인으로 나타났다. 이러한 냉장·냉동식품의 show case 온도 관리는 이들 식품들의 품질 유지 뿐만 아니라 위생과도 직결되는 문제이므로 이러한 식품들의 위생적인 가공 처리는 물론이거니와 기술적, 경영적으로 체계화되고 관리되는 cold chain system을 통한 유통 체계 확립과 합리적, 과학적인 방법에 의한 유통 기간 설정이 제고되어야 할 것이다. 뿐만 아니라 냉동·냉장식품의 저장과 유통에 대한 판매자와 소비자의 의식도 변화되어야 한다.