

급식소에서 제공되는 생산품의 조리 후 보관방법이 살모넬라(*Salmonella typhimurium*) 식중독균 증식에 미치는 영향

김혜영 · 고성희

성신여자대학교 식품영양학과

1991년~2000년의 우리 나라 원인 균별 식중독 발생 상황을 보면 살모넬라균, 황색포도상구균, 그리고 비브리오균에 의한 식중독이 우리 나라 식중독 사고발생의 85~90%를 차지하는데, 특히 전체 식중독 발생건수에 대해 살모넬라균에 의한 식중독이 차지하는 비율이 1993년에서 97년도 사이에 46.5%, 1999년도와 2000년에는 36.3%로 보고되었다. 이처럼 살모넬라균은 대표적인 식중독균으로서 우리 나라 뿐만 아니라 전세계적으로 세균성 식중독의 주요 원인이 되고 있는데 식육, 달걀 등 동물성 식품 및 가공품, 어패류 등이 주요 원인식품으로 알려져 있다. 실제 살모넬라균의 오염실태는 돼지고기에서 가장 심각하여 우리 나라의 원인 식품별 식중독 발생 상황을 보면 최근 5년간 발생한 식중독의 주요원인이 되는 식품으로는 육류 및 그 가공품, 어패류 및 가공품, 복합조리식품을 들 수 있는데, 이들은 사건 수나 환자 수에 있어서 계속적으로 증가하고 있는 실정이다. 육류에 있어서는 특히 돼지고기와 닭고기가 원인이 되는 경우가 많고 이는 살모넬라균에 의한 식중독 발생률이 높음과도 관련되어, 이들 육류의 취급 시 위생관리를 더욱 철저히 할 필요가 있겠다. 급식소에서 생산 가능한 음식 중 육제품을 주재료로 하는 돼지고기 장조림과 햄·오이 샐러드를 선정하고, 기초조사를 통해 선정된 생산단계 및 보관조건에 따라 HACCP model을 적용한 표준 레시피를 개발, 개발된 표준 레시피에 따라 급식 생산을 모의 실험을 통해 반복 운영하고, 조리 직후 주요 식중독 원인균인 살모넬라(*Salmonella typhimurium*)를 접종한 후 보관방법 및 시간에 따른 살모넬라균수의 변화를 알아봄으로써 보관방법 및 시간이 살모넬라 식중독을 방지 또는 유발시키는 데 기여하는 정도를 알아보고자 하였다.