

'97 육류(닭고기)중 미생물 검사 요령(요약)

- 홍보부 -

1. 사업내용

- 가. 검사실시기관 : 시·도 가축위생시험소
나. 검사기간 : 고시일로부터 '97. 12. 31
다. 검사대상
- 대상 축산물작업장 : 시·도 가축위생시험소 관할 도축(계)장
 - 대상품목 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기
- 라. 사업량
- 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 각 1,000건 이상 (총 3,000건이상) (수의과학연구소 모니터링 별도)
- *도축(계)장의 수, 년간 도축 물량을 근거로 계

절별(분기별) 물량을 고려하여 시·도 가축위생 시험소에서 자체 계획을 수립시행

○ 시도별 검사물량을 지역별로 보면 부산(30), 대구(50), 인천(40), 광주(40), 대전(40), 경기(130), 강원(80), 충북(80), 충남(120), 전북(110), 전남(90), 경북(80), 경남(80), 제주(30) 등 닭고기의 경우는 총 1,000건이다.

○ 대상미생물

① 오염지표검사 : 일반세균수, 대장균수 (Coliforms)

② 병원성세균검사: 살모넬라균 (Salmonella enteritidis), 대장균 0-157:H7

2. 세부실시요령

가. 검사시료 채취방법

○ 시료채취장소: 각 시·도 가축위생 시험소 관할 도축(계)장

○ 시료채취단위 결정: 도축(계)장별, 분기별, 품목별로 채취하는 것을 원칙으로 함.

○ 시료채취방법

도계완료후 포장직전에 멸균장갑을 착용한 후 닭 다리를 붙잡아 멸균시료백(stomacher bag 또는 이와 동등한 규격품)에 넣고 멸균생리식염수 400ml를 첨가한 후 도체 안팎이 행구어지도록 30회(약 1분간) 훤흔들어 준 후 도체를 제거하여 시료를 채취함.

○ 시료의 운송

- 채취한 시료한 ice pack호은 얼음을 넣은 ice box 등에 넣어 4°C 이하의 냉장 상태로 실험실로 운송하여 냉장 보관하여 24시간내 실험을 실시함.

나. 검사방법 및 절차

□ 검사방법

- 각 검사항목별 시료는 축종별로 멸균생리식염수를 이용하여 채취한 동일한 시료용액을 사용하여, 실험직전에 충분히 흔들어 각 1ml를 사용함. (이를 시험액으로 함)
- 시료의 희석은 10단계 희석법으로 시험원액 1ml와 미리 준비한 9ml의 멸균 생리식염수를 단계별로 희석함. 일반세균수검사는 $10^2 \sim 10^4$ 로 희석 하며 대장균군수검사는 통상 시험원액~ 10^2 의 희석액을 사용하며 2반복 시험함.
- 검사방법은 다음의 각 검사항목별 시험방법에 준하여 원칙으로 하되 AOAC의 공인방법(7판) 혹은 실험실간 비교실험으로 검증된 방법을 이용할 수 있음.

- 보다 자세한 검사요령은 추후 계획중인 '97 육류중 병원성미생물검사에 대한 교육훈련(농업공무원교육원 주관)시 교육교재를 참고할 것.

○ 검사는 일반세균수(Total cell)검사, 대장균군수(Coliform)검사, 살모넬라균(Salmonella enteritidis)검사, Ecoli 0-157:H7 검사가 있다.

다. 병원성미생물의 최종확인동정을 위한 의뢰 절차

○ 당해 병원성미생물의 검사방법에 따라 검사한 결과 의뢰대상 병원성 미생물로 추정되어 최종확인이 요구되는 분리미생물은 생화학적 성상검사 등 검사성적을 첨부하여 다음에 준하여 수의과학 연구소에 의뢰함.

- 의뢰대상 미생물 : 살모넬라(Salmonella enteritidis), 대장균 0-157:H7

- 의뢰방법 : 분리미생물의 계대보존에 적절한 사면배지를 이용하여 분리계대 보존한 의뢰대상 분리미생물을 의뢰함.

○ 수의과학연구소 의뢰된 분리주에 대하여 최종 확인동정 시험을 거쳐 검사 성적을 당해 시·도 가축위생시험소에 통보함.

라. 검사결과에 대한 조치

□ 검사권장기준 (단위 : cfu/cm²) 닭고기 경우 일반세균 5×10^6 개 이하, 대장균군수 10^4 개이하, S.enteritidis 음성

□ 권장기준 초과 또는 양성에 대한 조치

○ 일반세균, 대장균군 : 검사결과 상기권장기준을 초과한 축산물작업장은

- 축산물작업장(도축·도계장) 위생관리요령(농림부 고시 제 1997-11호)에 의거 작업전, 후의 위생관리 강화

- 특별관리 실시(원인분석 및 시정) 및 시설개수 명령

- 권장기준치이내가 될 때까지 매월 검사실시

○ S. enteritidis

- 닭고기 검사결과 양성으로 판정시 오염원인(닭, 사료, 종계 등 검사실시)을 분석·제거하는 등 특별관리 실시

- 축산물작업장에 대하여 농림부 고시 제1997-11호에 의거 위생관리 강화.

마. 검사결과의 통보 및 보고 등

□ 각 시·도 가축위생시험소장은 육류중 미생물 검사를 위한 실험실검사 전담요원 1명 이상을 배치하여 효율적이고 정확한 검사성적을 얻을 수 있도록 하여야함.

□ 각 시·도 가축위생시험소장은 분기별 검사실적 및 위생불량판정 축산물 작업장 발생시 시·도지사에게 즉시 보고(도축장명, 소재지, 도축(계)장 경영자 등)

○ 시도지사는 분기별로 검사실적 및 특별관리 실적을 다음달 10일까지 당부에 보고할 것 **[양 1]**