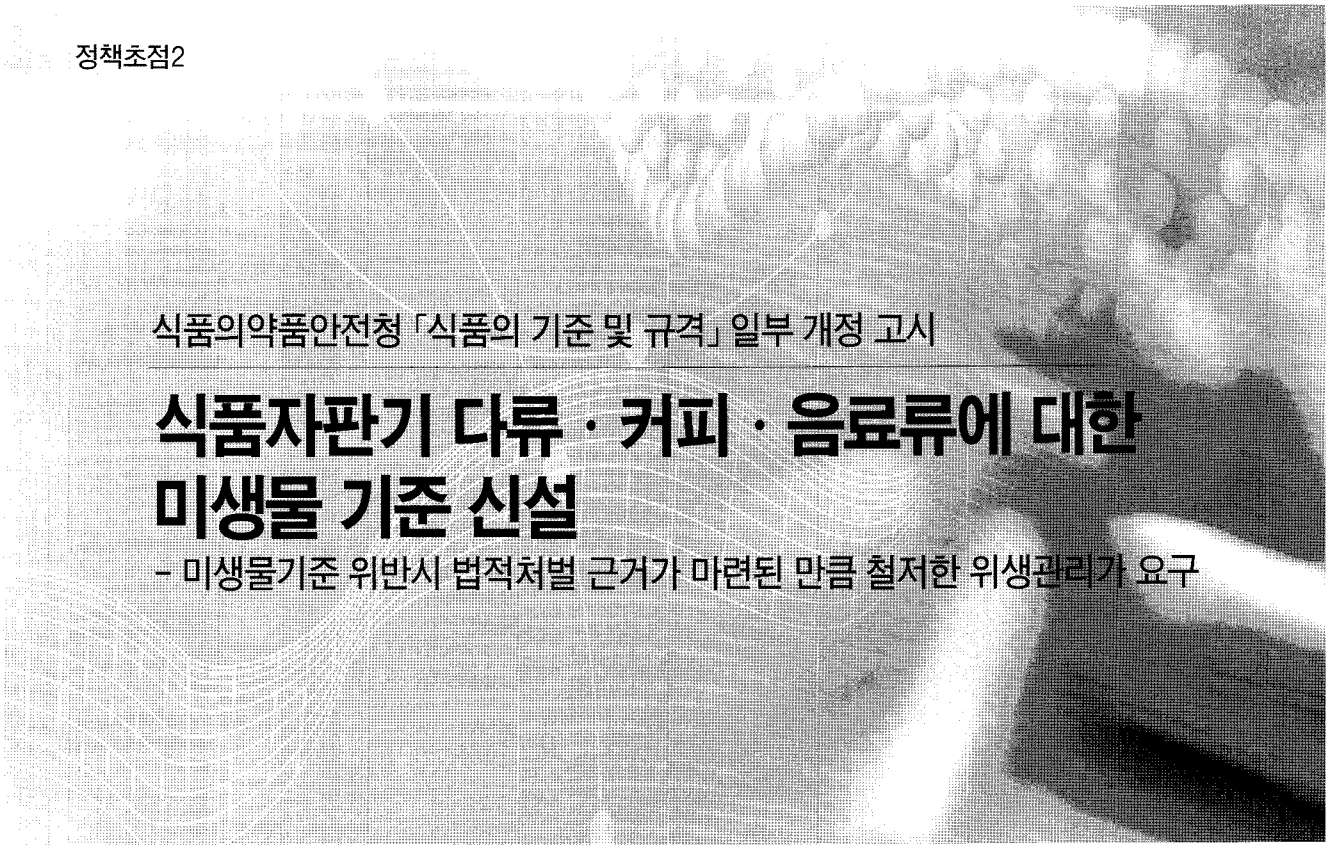


식품의약품안전청「식품의 기준 및 규격」일부 개정 고시

식품자판기 다류 · 커피 · 음료류에 대한 미생물 기준 신설

- 미생물기준 위반시 법적처벌 근거가 마련된 만큼 철저한 위생관리가 요구

식품자판기에 대한 미생물 기준이 마련되었다. 식품의약품안전청은 식품자판기 다류 · 커피 · 음료류에 대한 미생물 기준을 담은「식품의 기준 및 규격」를 일부 개정 고시했다. 이 기준이 마련된 것은 청결상태 등 위생관리가 불량하여 지속적으로 문제가 되고 있는 식품자동판매기 음료 등에 대해 효율적인 관리를 위한 기준이 필요하다는 판단 때문이다.

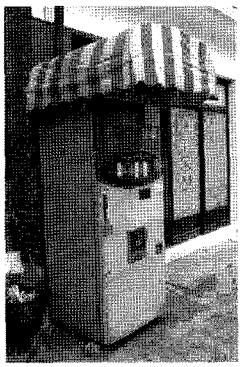
식품자판기 다류 · 커피 · 음료류에 적용되는 세균기준은 3,000/mL 이하(다만, 유가공품, 유산균, 발효제품 및 가열하지 아니한 과일 · 채소류음료가 함유된 경우는 제외)이어야 하며, 대장균은 음성이어야 한다. 이외 살모넬라(Salmonella spp.), 황색포도상구균(Staphylococcus aureus), 장염비브리오균(Vibrio parahaemolyticus), 클로스트리디움 퍼프린젠스(Clostridium perfringens), 리스테리아 모노사이토제네스(Listeria monocytogenes), 대장균 O157:H7(Escherichia coli O157:H7), 캠필로박터 제주니(Campylobacter jejuni), 여시니아 엔테로콜리티카(Yersinia enterocolitica) 등의 식중독균이 검출되어서는 아니 된다. 또한 가공식품에서 많이 검출되는 바실러스 세레우스(Bacillus cereus)는 g 당 1,000 이하(단 멸균제품은 음성이어야 한다)이어야 한다.

이번 미생물기준의 마련은 앞으로 법정 기준을 위반시 처벌대상이 된다는 점에서 유의해야 할 사항이다. 이전까지는 식품자판기에 대한 미생물기준이 마련이 되어 있지 않기 때문에 마땅한 법적인 처벌 기준이 없었던 게 사실이다. 따라서 자판기 운영업체에서는 보다 철저한 위생관리가 요구되고 있다. 위생점검에서 미생물기준을 지키지 않은 자판기에 대해서는 법적 처벌 근거가 마련이 되는 만큼 식품자판기 위생성 향상에 만전을 기해야 할 것이다. 6월16일 개정고시된 미생물 기준은 7월 1일부터 적용된다.

식품의약품안전청 고시 제2010- 51호

식품의 기준 및 규격 일부개정고시

1. 개정이유



식품 중 중금속, 곰팡이독소, 벤조피렌 등에 대한 기준 · 규격 선진화를 통해 기준 · 규격 미비로 인해 발생 가능한 사건 · 사고를 사전에 예방하고, 식품자동판매기 음료 · 커피 · 다류에 대한 미생물 기준(밀봉제품 제외), 축 · 수산물에 대한 동물용의약품 잔류허용기준 등의 제 · 개정을 통하여 국민에게 안전한 식품을 공급하고자 함.

2. 주요 내용

아. 식품자동판매기 다류 · 커피 · 음료류에 대한 미생물 기준 신설 [제 2, 5, 16)]

(1) 청결상태 등 위생관리가 불량하여 지속적으로 문제가 되고 있는 식품자동판매기 음료 등에 대해 효율적인 관리를 위한 기준이 필요함

(2) 식품자동판매기 다류 · 커피 · 음료류에 대한 미생물 기준 신설(밀봉제품 제외)

16) 식품자동판매기 다류 · 커피 · 음료류에 대한 미생물 기준(밀봉제품 제외)

(1) 세균수 : 3,000/mL 이하(다만, 유가공품, 유산균, 발효제품 및 가열하지 아니한 과일 · 채소류음료가 함유된 경우는 제외한다)

(2) 대장균 : 음성이어야 한다

□ 식중독균 기준

식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(Salmonella spp.), 황색포도상구균(Staphylococcus aureus), 장염비브리오균(Vibrio parahaemolyticus), 클로스트리디움 퍼프린젠스(Clostridium perfringens), 리스테리아 모노사이토제네스(Listeria monocytogenes), 대장균 O157:H7(Escherichia coli O157:H7), 캠필로박터 제주니(Campylobacter jejuni), 여시니아 엔테로콜리티카(Yersinia enterocolitica) 등 식중독균이 검출되어서는 아니되며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 검출되어서는 아니된다. 다만, '제 5. 식품별 기준 및 규격' 에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(Bacillus cereus)는 다음과 같이 적용한다.

(1) 장류(메주 제외) 및 소스류, 복합조미식품, 절임식품, 조림식품 : g 당 10,000 이하(단 멸균제품은 음성이어야 한다).

(2) 위 (1) 이외의 식품 및 개별규격이 정하여지지 아니한 식품 중 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : g 당 1,000 이하(단 멸균제품은 음성이어야 한다).