

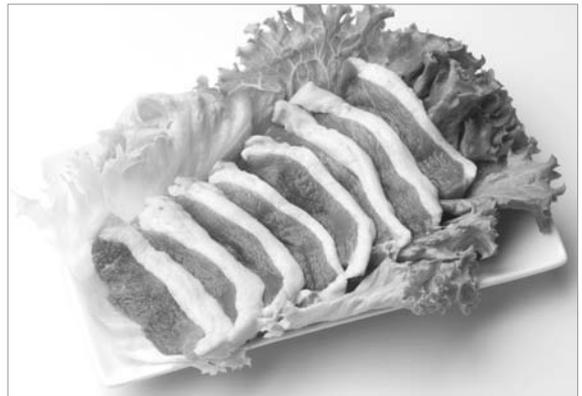
# 하절기 식품 유통과 안전관리



한국식품정보원 식품안전연구소  
나혜진 부소장

장마가 시작되고 고온 고습한 기후가 계속되는 하절기는 식품안전 관리에 가장 취약한 계절이다. 월별 식중독 발생 동향을 살펴보면 6월부터 발생 건수가 높아져 9월 까지 이어지고 있으며 환자 수도 하절기가 시작되는 6월에 가장 많은 것을 알 수 있다.

하절기 식중독 발생이 높은 이유는 미생물의 생육과 온도, 습도가 밀접한 연관이 있기 때문이다. 특히 온도가



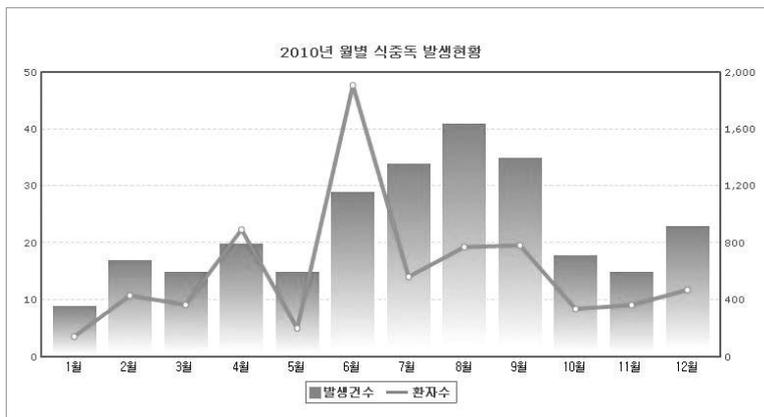
높아질수록 세균 증식이 빨라지는데 실험을 통해 증명 한 바에 따르면 5°C~10°C에 비해 15~20°C에 보관된 식품에서 세균 증식이 빠르게 일어나 온도의 영향이 큰 것을 알 수 있다.

이처럼 전반적으로 온도가 높은 하절기는 다른 계절에 비해 식품 안전 관리에 신경을 써야 하는데 관리 단계는 식품의 원료에서부터 최종 소비자가 섭취하는 시점 전반이 해당한다.

어느 한 단계에서라도 관리가 소홀하게 되면 식중독이 발생할 수 있기 때문이며 특히 황색포도상구균과 같은 식중독균은 독소를 생성하게 되면 가열을 해도 식중독

을 예방할 수 없기 때문에 구입 후 가열 섭취하는 식품이라 하더라도 유통 단계의 관리가 매우 중요하다.

유통 단계는 운송, 보관 및 소비 단계로 구분할 수 있다. 안전하게 생산된 제품이라 하더라도 제품의 유통 온도에 적절하지 않은 상태로 운송, 보관된다면 식중독 발생의 위험이 있기 때문에 냉동은 -18°C 이하, 냉장은 10°C이하의 온도에



※ 출처 : 식품의약품안전청 식중독통계시스템



서 운송, 보관하도록 유의해야 한다. 유통 매장에서는 식품이 운송되는 차량의 온도 관리가 가능해야 하는데 대부분 타코메타(자동온도기록장치)를 통해 식품이 운송되는 과정의 온도를 확인할 수 있도록 되어 있다. 자체 운송 시스템을 갖추지 못한 경우 특히 운송 차량의 온도 관리에 신경을 써야 한다.

유통 매장에서의 온도 관리는 식품이 배송 차에서 내려지는 순간부터 소비자가 구입하는 단계까지 전반적인 관리가 필요하다. 특히 하절기에 냉동·냉장 식품을 실온에 방치하거나 판매대 온도 관리가 제대로 이뤄지지 못할 경우 유통 매장 내에서도 식중독 발생 가능한 수준의 세균 증식(106 이상)이 일어날 수 있다.

특히 냉장육이나 생선과 같이 유통 매장에서 손질하여 간편 포장하는 경우에는 식품을 손질하는 장소의 온도 관리가 중요하며 칼이나 도마 등 기구에 대한 세척·소

독에 신경을 써야 한다.

소비 단계에서의 식중독 발생도 간과할 수 없는데 예를 들어 소비자가 매장에서 식품을 구매 후 바로 가정으로 돌아가 보관하거나 조리하지 않는 경우이다. 이를 예방하기 위해 유통 매장에서도 하절기에는 소비자가 쇼핑할 때는 식품을 가장 마지막에 구매하도록 하고 쇼핑 후에는 가급적 빠른 시간 내에 조리 또는 보관할 수 있도록 홍보하는 것이 필요하다고 보여진다.

식중독은 앞서 설명한 바와 같이 생산에서부터 소비 전 과정 중 어느 한 단계에서라도 소홀할 경우 발생하게 된다. 결국 식품을 취급하는 단계마다의 종사자 개개인이 식품안전 관리에 대한 지식과 사명감을 가져야만 예방이 가능하며 점차 복잡해지고 다양한 식품 유통 환경을 관리할 수 있는 기술이나 관리 방법에 대해서도 끊임없이 연구하고 고민해야 할 것으로 생각된다.

### 축산물의 가공기준 및 성분규격

국립수의과학검역원 고시 제2010-16호

제1 축산물에 대한 공통기준 및 규격 8. 보존 및 유통기준 바.의 개정규정은 2011년 7월 1일부터 적용한다.

#### 8. 보존 및 유통기준

바. 식육가공품 및 포장육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃(다만, 사금육 포장육 제품은 -2~5℃), 냉동제품은 -18℃이하에서 보존 유통하여야 한다. 다만, 멸균식육가공품 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다.