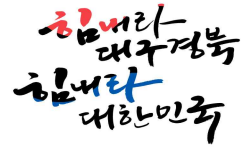




농림축산식품부
식품의약품안전처

보도자료



2020년 3월 18일 배포 시부터 보도하여 주시기 바랍니다.

농림축산식품부 농축산물위생품질관리팀 팀장 이동식(044-201-2971), 사무관 박춘규(2972) / 제공일 3월 18일(총 2매)
식품의약품안전처 농축수산물안전과 과장 최대원(043-719-3240), 사무관 남궁종환(3253)

걱정없이 농사짓고 안심하고 소비하는 나라

팽이버섯 생산업체에 대한 위생관리 강화

- 팽이버섯에 '가열조리용' 표시, 정기적 위생점검 실시 -

□ 정부는 미국*으로 팽이버섯을 수출하는 4개 업체를 조사한 결과 2개 업체의 팽이버섯에서 리스테리아균이 검출**되었다고 밝히고, 생산·유통 과정에서의 위생관리를 한층 강화하기로 했다.

* 한국은 팽이버섯을 가열·조리하여 섭취하나, 미국은 바로 섭취하는 샐러드 형태로 먹는 등 식문화가 달라 미국에서 리스테리아 식중독이 발생한(16.11~19.12) 것으로 추정

** 리스테리아균이 검출된 팽이버섯을 70℃ 3분, 5분, 10분, 100℃ 15초, 1분 가열한 결과 리스테리아균이 사멸됨(농관원 실험결과)

○ 우선, 팽이버섯을 가열·조리하여 섭취하면 식중독을 예방*할 수 있으므로 팽이버섯 포장에 소비자가 쉽게 알 수 있도록 “가열조리용”인 점을 표시하도록 개선**하고 이를 제도화해 나갈 계획이다.

* ▲ 리스테리아균은 토양, 물 등 자연 환경에 분포 ▲ 선진국 등에서도 일반농산물은 생산단계에서 위생관리를 통해 리스테리아균을 저감(低減)시키고 소비단계에서 가열·조리 등을 통해 섭취하도록 하는 등 식중독 예방에 초점을 두고 관리

** 이번 표시조치는 대규모 생산업체(8개 업체, 전체 연간 생산량의 95% 수준)의 23일 출하물량부터 순차적으로 적용될 예정임

< 가열조리용 표시 예시 >

“그대로 섭취하지 마시고, 충분히 가열 조리하여 섭취하시기 바랍니다.”

○ 아울러, 팽이버섯을 포함한 버섯 생산업체에 대해서는 정기적 위생점검, 매뉴얼 배포 및 위생관리 교육·홍보를 강화해 나갈 계획이다.

- 국내에서는 통상 팡이버섯을 가열·조리하여 섭취하고 있어, 현재 까지 팡이버섯을 섭취하여 발생한 리스테리아균 식중독 사고가 보고된 사례는 없었다.
- 미국으로 수출하는 4개 업체를 포함하여 국내 21개 팡이버섯 생산 업체를 조사한 결과, 가열·조리하지 않고 그대로 먹는 샐러드 등 신선편의식품을 생산하지 않는 것으로 확인되었다.
 - 또한, 식품 품목제조보고 자료를 조사한 결과에서도 현재까지 팡이버섯이 포함된 신선편의식품은 없는 것으로 파악되었다.
 - 정부는 그대로 섭취하는 신선편의식품에 대해서도 지속적으로 리스테리아균을 검사하는 등 위생관리에 철저를 기하겠다고 밝혔다.

√ 리스테리아 식중독 예방 요령

- ▶ 팡이버섯은 70℃ 이상에서 3~10분 이상 가열·조리 후 섭취
- ▶ 식육·생선은 72℃, 가금육 83℃까지 가열·조리 후 섭취
- ▶ 교차오염 방지를 위해 조리하지 않는 채소는 섭취 전 깨끗이 세척하고, 조리 식품과 비조리식품은 분리·보관·취급
- ▶ 특히 리스테리아는 냉장온도(0~10℃)에서 성장이 가능하므로 냉장고 음식 보관시 보관음식의 침출액이 넘치지 않게 전용 밀폐용기에 넣어 보관

