

 농림축산식품부 식품의약품안전처	설명자료	
2020년 3월 12일 배포 시부터 보도하여 주시기 바랍니다.		
농축산물위생품질관리 팀장 이동식(044-201-2971), 사무관 박춘규(2972) / 제공일: 3월 12일(총2매) 식품의약품안전처 농축수산물안전과 과장 최대원(043-719-3240), 사무관 남궁중환(3253)		

걱정없이 농사짓고 안심하고 소비하는 나라 국내 농산물에 대해 식중독균을 검사하는 등 위생관리에 철저를 기하고 있음 [SBS 등 3.12일자 보도에 대한 설명]

- 정부는 국내 농산물에 대해 식중독균을 검사하는 등 위생 관리에 철저를 기하고 있습니다.
- 3월 12일 SBS<美 질병센터 한국산 팥이버섯 4명 숨져...> 보도에 대해 다음과 같이 설명 드립니다.

언론 보도내용

- 미국 질병통제예방센터(CDC)는 리스테리아균에 오염된 한국산 팥이버섯을 먹고 4명이 목숨을 잃었다고 밝히고, 미 식품의약국(FDA)도 수입업체에 한국산 팥이버섯 전량 회수 명령을 내림

동 보도내용에 대한 정부의 입장

- 우리나라는 팥이버섯을 세척, 가열·조리하여 섭취하고 있으나, 미국은 바로 섭취하는 샐러드 형태로 먹는 등 식문화가 달라 이번 식중독이 발생한 것으로 추정*됨

* '16년 11월부터 지난해 12월까지 17개주에서 36명이 식중독이 걸렸으며, 미국 질병관리본부(CDC)도 원인에 대한 추가 조사를 실시하고 있음

- 그간 정부는 국내 생산·유통단계에서 생식 채소류에 대해 리스테리아균 등 식중독균을 검사하여 문제가 있는 경우 세척 등 위생관리, 회수·폐기 조치 등 철저히 관리하고 있음

- 농식품부는 생산단계의 생식용 채소류에 대하여 식중독균 실태를 조사하여 세척, 공정관리 등 위생관리를 강화하고 있음
- 식약처는 유통단계에서 별도 조리과정 없이 바로 섭취하는 신선편의식품*을 대상으로 식중독균 등에 대한 수거·검사를 거쳐 부적합 시 회수·폐기 조치를 취하고 있음

* 그대로 섭취할 수 있는 신선편의식품은 식중독균을 설정하여 관리하고 일반 농산물은 세척·가열·조리하므로 별도 기준을 두지 않음

- 농식품부는 팥이버섯을 미국으로 수출한 4개 업체*에 대한 정확한 원인 조사를 위해 시료 채취 및 검사를 진행하고 있음

* 4개소는 바로 섭취하는 신선편의식품은 생산하지 않는 것으로 파악됨

- 상기 업체 이외 팥이버섯 재배업체 17개소에 대해서도 신선편의식품 생산 여부를 조사하고, 신선편의식품에 대해서는 수거·검사를 하여 부적합시 회수·폐기할 것임

- 아울러, 리스테리아균은 70℃ 이상에서 3~10분 정도 가열하면 사멸되므로 팥이버섯을 구매하신 분들은 익혀서 드시면 식중독을 예방할 수 있음

✓ 리스테리아 식중독 예방 요령

- ▶ 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