



농림축산식품부

설명자료

힘내라
대한민국

2020년 10월 13일 배포 시부터 보도하여 주시기 바랍니다.

농축산물위생품질관리팀 팀 장 이동식(044-201-2971), 사무관 박춘규(2972) / 제공일: 10월 13일(총 3매)

걱정없이 농사 짓고 안심하고 소비하는 나라

가축매몰지 인근 농산물 식중독균 검출은 매몰지에 의한 것으로 보기 어렵고, 식중독 예방요령 지키면 예방 가능 [경향신문 10.13일 보도에 대한 설명]

- ☐ 바실러스 세레우스는 토양, 물 등 자연계에 광범위하게 존재하므로 가축 매몰지의 영향으로 보기 어려움
- ☐ 바실러스 세레우스는 충분히 세척하여 사용하고 조리 후 신속히 섭취 등을 통해 식중독 예방이 가능함
- ☐ 농식품부는 매년 가축매몰지 인근을 포함하여 농산물에 대한 식중독균 조사를 실시하고 있으며 그 결과에 따라 농가에 대한 위생관리 지도·교육 등을 강화해 나가겠음
- ☐ 농식품부는 지난 6월부터 채소류 등의 생산과정에서 미생물 저감(低減)을 위한 위생관리 지침을 새로 마련하여 운영하고 있음
- ☐ 10월 13일자 경향신문 005면<가축 매몰지 인근 농산물 4건 중 1건서 '식중독균'>



언론 보도내용

- ☐ 가축 매몰지 인근 농산물 4건 중 1건서 '식중독균' 검출
 - 가축 매몰지 인근 재배 농산물의 식중독균 조사 결과, 샐러드등 신선편의 식품'에 적용되는 미생물 기준치의 최대 3.4배 검출*
 - * 가축 매몰지 근처에서 재배된 농산물에서 바실러스 세레우스 검출
 - 가축매몰지 인근에서 재배한 농산물을 안전성 검사 필수대상으로 지정하고 신선편의식품에 준하는 기준치 설정 필요



동 보도내용에 대한 농림축산식품부의 입장

□ 바실러스 세레우스는 토양, 물 등 자연환경에 광범위하게 존재* 하고 있으며 가축 매몰지 인근에만 있는 것은 아닙니다.

* 바실러스 세레우스는 토양 세균의 일종으로 사람의 생활환경을 비롯하여 먼지, 오수 및 하천 등의 자연계에 널리 분포

○ 이러한 특성을 감안할 때 가축매몰지 인근 농산물에서 바실러스 세레우스가 검출되었다고 가축매몰지의 영향으로 보기 어렵습니다.

□ 식품의약품안전처는 농산물을 충분히 세척하여 사용하고 조리 후 신속히 섭취하도록 식중독 예방요령을 안내하고 있습니다.

○ 일반농산물은 세척, 가열·조리 등을 거쳐 섭취하므로 선진국* 에서도 식중균에 대한 별도 기준치를 두지 않습니다.

* 선진국에서도 일반농산물은 생산단계 위생관리를 통해 식중독균을 저감(低減)시키고 소비단계에서 세척, 가열·조리 등을 통해 섭취하도록 하는 등 식중독 예방에 초점을 두고 관리

○ 소비자가 그대로 바로 섭취하는 샐러드 등 신선편의식품에 대해서는 식중독균 기준치를 설정하여 관리합니다.

□ 농식품부는 매년 가축 매몰지 인근 농산물을 포함하여 농산물에 대한 식중독균 조사를 실시하고 있으며, 그 결과에 따라 농가 위생관리 지도·교육 등을 강화해 나가겠습니다.

○ 특히, 생산단계에서 농산물 식중독균 위생관리 강화를 위해 지난 6월 생산단계 채소류 등 미생물 위생관리 지침*을 새로 마련하여 지도·홍보하고 있습니다.

* 생산단계 과일·채소류의 미생물 위생관리 지침(Guideline)



작업자의
위생 관리



모든 종사자를
대상으로
최소 1년에 1회 이상
위생교육을
실시해주세요!

위생·건강관리

- ☑ 손 씻기
- ☑ 작업복 및 장갑을 장소별, 작업별 구분하여 사용
- ☑ 설사, 구토, 복통 등 증상이 있는 경우 작업 금지
- ☑ 방문객으로 인한 오염발생 방지를 위한 조치 (출입구역 설정 등)

생산
단계별
관리

생산
단계별로
철저한 관리가
필요합니다!

재 배



오염부위 제거,
주변부 소독,
해충 유입 차단 등

수 확



오염이 확인되거나 발생
가능성이 있는 경우 수확
연기, 건조, 세척 또는 소독

포 장



독소나 병원성 미생물의
형성 및 생장을 억제하는
방법으로 포장하고,
위생적인 소재를 사용

저장 및 운송



미생물 생장을
억제할 수 있는
온도, 습도 유지

건물 및
도구 등
관리

건물 관리

청소와 유지보수를 정기적으로 실시해주세요!

- ☑ 공간분리 일반구역과 위생구역을 분리
- ☑ 건조 바닥, 설치물 등을 건조한 상태로 관리
- ☑ 동물·해충 유입차단 에어커튼, 방충망, 이중문 등 설치
- ☑ 화장실 화장실과 세면시설, 세면도구 등을 구비하고 위생적으로 관리
- ☑ 하·폐수, 쓰레기 처리 누출되거나 해충을 불러들여 농업용수, 작업장 등이 오염되지 않도록 조치



주기적으로 소독, 검사,
별도보관, 유지보수 등 관리

용수의
관리

병원성 미생물에 오염된 용수는
농작물을 오염시켜 식중독을
일으킬 우려가 있으므로
관리가 필요합니다!



용수의 수질기준

- ☑ 일반적인 재배 농업용수 수질기준 적용
 - ☑ 새싹채소, 신선편의농산물에 사용되는 용수 먹는 물 관리법에서 정한 먹는 물의 수질기준
 - ☑ 버섯류 또는 수확기 가식부위에 사용 농업용수 수질기준을 적용하되 미생물 검사를 3년 1회 실시하고, 오염된 경우 소독하여 사용
- * 버섯류(팽이버섯) 재배시 사용 용수는 리스테리아균 검사 추가 실시

비료,
농약 관리

비 료



자가 제조할 경우 대장균 등
유해 미생물이 사멸될 수 있도록
충분히 부숙해주세요!

* 보관 중인 비료가 강우로 유실되거나 침출되지 않도록 관리

농 약



물에 희석하여
살포할 경우 깨끗한 물을
사용해 주세요!



작물별 위생관리 매뉴얼
국립농업과학원 홈페이지
www.naas.go.kr

소독에 사용 가능한 물질
식품의약품안전처
「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「위생용품의 기준 및 규격」

비료의 미생물 기준
농촌진흥청
「비료 공정규격 설정 및 지정」