

위생상태 불량한 '밥도둑' 계장 및 젓갈에서 대장균·노로바이러스 검출

계장 및 젓갈은 특유의 감칠맛으로 '밥도둑'이라 불리며 다양한 연령층에서 인기 반찬류로 소비되고 있다. 그러나 해마다 섭취로 인한 구토·설사 등 위해사례가 꾸준히 발생하고 있으며 일부 제품은 위생상태가 불량해 개선이 시급한 것으로 조사됐다.

글_ 최윤희 대리(안전감시국 식의약안전팀)



섭취 후 복통·설사·두드러기

최근 3년 6개월간(2015년~2018년 6월) 한국소비자원 소비자위해감시시스템(CISS)에 접수된 계장 및 젓갈 관련 위해사례는 총 305건으로 매년 꾸준히 접수되고 있는 상황이다. 위해증상이 확인되는 259건을 분석한 결과, 복통·구토·설사 등 '소화기 계통 손상 및 통증'이 152건(58.7%)으로 가장 많았고 두드러기·피부발진·호흡곤란 등 '알레르기 증상'이 94건(36.3%), '어지러움·두통' 및 '치아손상' 각 5건(1.9%) 등의 순으로 나타났다.

위해사례 연도별 현황

[단위: 건]

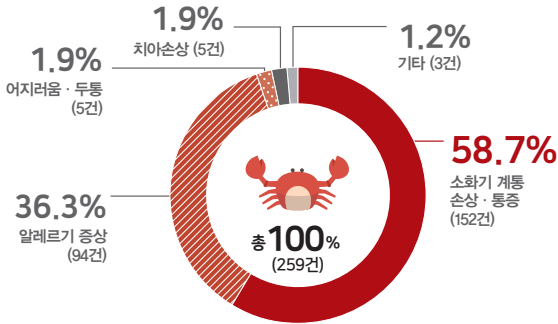
연도	2015년	2016년	2017년	2018년 6월	합계
건수	82	78	94	51	305

※ '수산물가공식품-젓갈류' 품목으로 조회한 결과임

2개 제품에서 대장균, 1개 제품에서 노로바이러스 검출

계장 및 젓갈은 대부분 별도의 가열조리 없이 섭취하는 식품으로 제조·유통단계에서 위해미생물에 오염될 경우 부작용 발생 가능성이 높다. 따라서 「식품의 기준 및 규

위해증상별 현황



격의 식품유형에 따라 규정돼 있는 미생물 기준·규격을 준수하는 등 철저한 위생관리가 필요하다.

미생물(장염비브리오·대장균·노로바이러스) 오염 여부를 조사한 결과, 31개 전 제품에서 식중독균인 '장염비브리오'는 검출되지 않았으나 오픈마켓 판매 2개 제품(간장 계장 1개·굴젓 1개)에서 '대장균'이, 대형마트 판매 1개 제품(굴젓)에서 '노로바이러스'가 검출됐다.

위해미생물에 초기 오염된 제품은 보관 및 유통 조건에 따라 위해미생물이 급격하게 증가해 부작용을 유발할 수 있으므로 제조 과정의 위생관리 뿐만 아니라 이후 보관·유통·판매 과정에서도 각별한 주의가 필요하다.

18개 제품(58.1%)은 표시기준 미준수

「식품등의 표시기준」에 따라 오픈마켓 판매 제품은 개별 제품에 표시사항을 기재해야 하며, 대형마트 판매 제품은 매장 내 표시판 등에 표시사항을 기재할 경우 이를 생략할 수 있다.

조사대상 31개 제품(오픈마켓 19개·대형마트 12개)에 대한 표시실태 조사 결과, 오픈마켓에서 판매 중인 계장 및 젓갈 19개 중 15개 제품(78.9%)이 '알레르기 유발물질', '품목보고번호', '식품유형' 등을 잘못 기재하거나 미기재했다. 대형마트에서 판매 중인 계장 및 젓갈 12개 중 3개 제품(25%)은 '식품유형' 또는 '식염함량'을 잘못 기재하거나 미기재하여 개선이 필요한 것으로 나타났다.

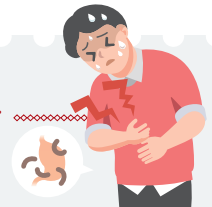
위생점검 및 표시사항 관리·감독 강화 필요

한국소비자원은 계장 및 젓갈 제품의 안전성 확보와 소비자 위해사고 예방을 위해 사업자에게 제품 회수(판매중단) 및 위생관리 강화와 표시사항 개선을 권고했다. 관련 업체들은 이를 수용해 해당 제품을 회수(판매중단)하고 제조·유통단계의 위생 강화 및 표시사항을 개선하기로 했다.

식품의약품안전처에는 계장 및 젓갈 제품 제조·유통 단계의 위생점검 및 표시사항 관리·감독 강화를 요청할 예정이다. 아울러 소비자에게는 ▲구입 후 즉시 포장에 기재된 적정온도에 맞게 냉장 또는 냉동 보관할 것 ▲유통기한 내 섭취할 것 ▲식중독 증상 발생 시 병원에서 진단을 받고 음식물과 같은 증거물은 비닐봉투에 보관 후 보건소에 신고할 것을 당부했다.

TIP

미생물별 증상



장염비브리오균

- 바닷물에서 서식하는 식중독균으로 오염된 음식 섭취 후 3~40시간 내(통상 10시간 이상) 구토, 복부 경련, 미열, 오한을 동반한 위장염과 설사(주로 물설사이며 경우에 따라 피가 섞인 설사) 증상이 나타남

대장균

- 식중독균에 대한 검사를 대신하여 위생수준을 확인할 수 있는 지표 세균임. 식품에서 확인 되면 사람이나 동물의 분변을 통해 직·간접적으로 오염돼 비위생적으로 조리·관리된 것으로 볼 수 있으며 대부분 비병원성 세균이나 일부 병원성 세균이 존재할 수 있음

노로바이러스

- 구형으로 크기가 매우 작고 100개 미만의 노로바이러스 입자로도 감염이 가능하며 전염성이 강함. 주요 감염원은 오염된 지하수, 오염된 물로 세척한 식품, 오염된 패류 등이며 감염 시 설사, 복통, 구토, 메스꺼움, 두통, 발열, 근육통 등의 증세가 발생함

※ 참고 : 장염비브리오균에 의한 식중독 주의 당부(보건복지부 질병관리본부, 2016.6.15.), 대장균은 나쁜균! 좋은균?(식품의약품안전처, 2012.6.8.), 노로바이러스 관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2012.2.) 등