

단순가공 농산물의 미생물학적 안전성 연구

I 연구목적 및 필요성

- 안전 관리 사각지대에 있는 단순가공 농산물에 대한 미생물학적 안전성 연구를 통해 안전관리 방안을 마련하는데 필요한 기초 자료를 제공하고자 함

II 주요 연구내용

- 연구대상 : 2016년 부산지역 마트, 도매시장의 단순가공 농산물 258건
- 연구내용 : 위생지표세균 및 식중독균(병원성대장균, 살모넬라, 황색포도상구균, 바실러스 세레우스, 클로스트리듐 퍼프린젠스, 캄필로박터균, 리스테리아 모노사이토제네스) 검사

III 연구결과

- 단순가공 농산물의 관리 형태로 비교하여 통계적 유의차를 확인한 결과 농산물이 가공식품에 비해 일반세균수가 2배 정도 높으며, 특히 건나물류 및 즉석섭취가 가능한 다진 마늘 등의 일반세균수, 대장균군 오염도가 높음
- 병원성대장균 : 4건(1.6%) 양성, 독소유전자가 없으며 4건 모두 건나물류임
- 바실러스 세레우스 : 41건(16.3%) 검출, 6건(2.3%)은 1,000 CFU/g 이상 검출
- 살모넬라, 황색포도상구균, 캄필로박터균, 리스테리아 모노사이토제네스 불검출

IV 정책연계방안

- 다양한 형태로 혼재되어 있는 단순가공 농산물을 가공 공정, 사용 용도 등 의 기준으로 농산물과 가공식품으로 나누어 관리할 필요성 및 위생적 생산, 냉장 유통, 세척 문구 표시와 같은 구체적 위생관리 방안의 기초 자료 제공

V 활용계획

- 개인 위생관리를 위한 시민 홍보 및 학교식중독협의체, 외식산업협회 등에서의 집단식중독 예방 교육 자료로 활용