

부산·경남지역 HACCP 적용 식육포장처리업소의 미생물 오염도 조사 연구

I 연구목적 및 필요성

- 부산·경남지역 HACCP 적용 식육포장처리업소에서 사용하는 목장갑, 앞치마, 식육처리기구 및 식육에 대한 미생물 오염실태를 파악하여 위생적인 관리 방안 마련을 위한 기초자료로 활용하고자 함

II 주요 연구내용

- 연구대상 : 식육포장처리업소의 목장갑, 앞치마, 칼, 도마, 슬라이스기 및 식육(쇠고기, 돼지고기) 205건
- 연구방법 : 축산물의 가공기준 및 성분규격의 미생물시험법에 따라 미생물 오염도 조사 실시
- 연구항목 : 오염지표 세균인 일반세균수와 대장균수 및 *Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, *S. aureus* 및 *E. coli* O157:H7

III 연구결과

- 목장갑, 앞치마, 식육처리기구(칼, 도마, 슬라이스기), 쇠고기 및 돼지고기에 대하여 총 205건에 대한 연구 결과는 아래와 같음
- 일반세균수는 목장갑에서 $10^1 < \sim \leq 10^6$ CFU/cm² 이었고, 도마에서 10^3 CFU/cm² 이하였고, 앞치마, 칼, 슬라이스기에서 10^2 CFU/cm² 이하였으며, 식육에서 10^5 CFU/g 이하로 나왔음
- 대장균수는 목장갑과 도마에서 10^2 CFU/cm² 이하로 나타났고, 앞치마, 칼, 슬라이스기에서 10^1 CFU/cm² 이하였으며, 식육에서 10^2 CFU/cm² 이하로 나왔음
- 병원성미생물을 검사한 결과 단 한건도 검출되지 않아 안전하였음

IV 정책연계방안

- HACCP 적용 식육포장처리업소의 위생적인 관리 방안 마련

V 활용계획

- 식육포장처리업소의 HACCP 기준 설정을 위한 기초자료 제공