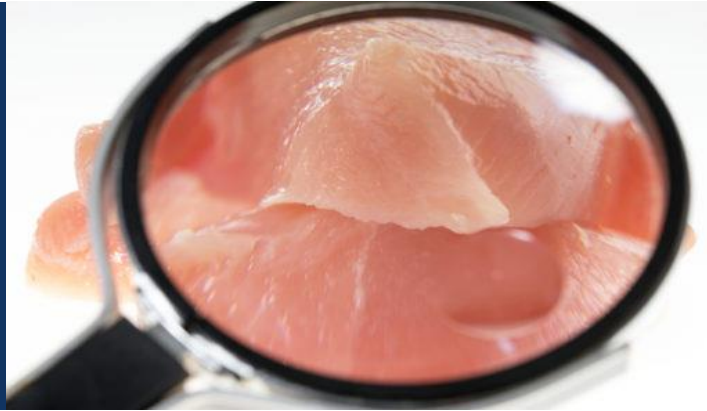


## EU, 태국산 가금류 제품의 지속된 살모넬라균 검출 지적



### 지속된 태국산 가금류 제품의 살모넬라균 검출

유럽연합(EU)은 태국에서 수입한 가금류 고기가 식중독균인 살모넬라에 오염됐으며, 해당 문제는 당분간 지속될 것으로 전망하였음. 한편, 유럽연합 보건식품안전총국(DG SANTE)은 지난해와 올해 초 위생 감사를 위해 태국을 방문한 바 있으며, 유럽으로 수출된 가금류 제품에 대한 통제 시스템을 평가하였음. 이를 통해 태국 당국, 시설, 공급자의 실질적이고 신속한 조치가 필요하다고 결론을 내렸으며, 근본적으로 태국 정부 당국이 중요 시설의 위생 관리를 소홀히 하여 문제가 발생한 것으로 알려짐. 특히, 태국 당국은 규칙을 준수하지 않은 여러 곳을 누락시켰으며, 3개월마다 시행하는 외부감사인 의무 교체 제도로 문제를 찾거나 고치는 것이 더욱 지연된 것으로 파악됨. 이후, 인프라 및 운영 위생은 개선된 것으로 알려졌으며, 조건을 충족시키지 못하는 시설은 EU로 수출하지 못하게 되었음

그러나, 올해 유럽 감사팀은 살모넬라균 오염 가능성에 놓여져 있는 가금류 고기의 생산이 식품안전관리인증기준인 '해썹(HACCP)'에 맞춰 이뤄지지 않는 것을 발견했으며, 도축된 가금류 고기 중 4~50%가 살모넬라균 오염에 노출된 것으로 파악됨. 따라서, DG SANTE는 태국 당국이 수출을 위해 공급자 농장의 살모넬라균 노출을 줄이기 위한 조치를 취해야 하며, 농장 운영자가 HACCP에 맞춰 생산할 것을 지적함

### 꾸준하게 발생하는 식중독균 살모넬라 감염

식중독균 살모넬라균으로 인한 사건·사고는 전 세계적으로 꾸준히 발생하고 있음. 그러나, 살모넬라균은 인간을 사망까지 이르게 하는 치명적인 균으로, 항시 이에 대해 조심하고 검역할 필요가 있음. 살모넬라균 감염 확산에 대한 우려로 리콜이 발생하고 있으며, 이러한 균의 생성을 방지하기 위해 식품의 취급과 보관, 관리에 각별한 주의를 기울여야 함

#### 출처

Food Safety News, EU says Salmonella issues in poultry from Thailand unresolved, 2019.11.04