

 한국소비자원 Korea Consumer Agency	<h1>보도자료</h1> <p>“소비자 주권 시대를 열어가는 국민의 기관”</p>	 페이스북 @kcanews  인스타그램 @kca.go.kr	
<p>이 자료는 1월 23일(수) 조간부터 사용하시기 바랍니다.[방송인터넷 매체는 1월 22일(화) 12시]</p>			
배포일	2019년 1월 21일(월) (총 7쪽)	담당부서	시험검사국 식품미생물팀
		담당자	홍준배 팀장 (043-880-5871) 이기석 연구원 (043-880-5877)

목장형 자연치즈, 일부 제품 황색포도상구균 기준 초과

- 전 제품 보존료 미검출, 유통기한 확인 및 보관온도 준수 필요 -

최근 낙농체험과 함께 목장에서 생산한 원유를 이용하여 유제품을 제조·판매하는 농가가 늘면서 목장형 유가공품에 대한 소비자의 관심이 증가하고 있다.

목장형 유가공은 소규모 시설에서 다양한 종류의 유제품을 선보일 수 있다는 장점이 있지만, 이들 제품의 안전성에 대한 정보는 부족한 실정이다.

이에 한국소비자원(원장 이희숙)은 목장형 유가공품의 안전성에 대한 소비자 정보를 제공하기 위해, 온라인을 통해 판매 중인 목장형 자연치즈 17개 제품을 대상으로 미생물 및 보존료 검출 시험을 실시했다.

□ 일부 제품에서 황색포도상구균 및 대장균 검출, 위생에 문제 있어

목장형 자연치즈 17개 제품에 대한 미생물 시험 결과, 15개 제품이 자연치즈의 미생물 기준*에 적합하였으나 2개 제품은 기준을 초과한 것으로 나타났다.

* 식품의 기준 및 규격(식품의약품안전처 고시 제2018-98호, 2018.11.29)

위 2개 제품은 위생지표세균인 대장균과 식중독균인 황색포도상구균이 기준을 초과하여 검출되었으나, 유제품에서 주로 발견되는 고위험성 식중독균인 리스테리아 모노사이토제네스나 살모넬라는 전 제품에서 검출되지 않았다.

제품별로는 농업회사법인 (주)은아목장의 ‘EUNA’s TREZZA CHEESE’에서 대장균과 황색포도상구균이 기준을 초과하여 검출되었고, 청솔목장 영농조합 법인의 ‘청솔목장 스트링치즈’에서 황색포도상구균이 기준을 초과하여 검출됐다.

⇒ 해당 업체(농업회사법인 (주)은아목장, 청솔목장 영농조합법인)에서는 미생물 안전성이 확보될 때까지 문제가 된 제품의 제조·판매를 모두 잠정 중단하였음을 회신

<대장균>

- ▶ 대장균(*E. coli*)은 사람과 동물의 장내에 상재하는 균으로 식품의 위생적 제조·관리 여부를 판단하는 **위생지표세균**으로 활용됨.

<황색포도상구균>

- ▶ 황색포도상구균(*S. aureus*)은 동물과 사람의 피부나 토양, 하수 등에 존재하며, 균이 증식하면서 생성하는 독소에 다량 오염된 식품을 섭취하면 구토 또는 설사, 심한 복통을 유발하는 급성위장염 등이 발생할 수 있음.

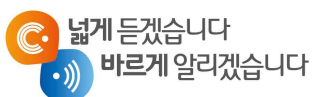
한편 식품의약품안전처는 문제가 된 제품의 제조·판매업체를 위생점검하고, 수거·검사 조치를 완료하였다.

□ 전 제품 보존료 불검출, 섭취 시 유통기한 확인 및 제품 보관온도 준수 필요

보존료 시험 결과, 시험 대상 17개 전 제품에서 소브산 등 보존료가 검출되지 않았다.

보존료가 첨가되지 않은 유가공품은 보존료가 첨가된 유가공품에 비해 상대적으로 유통기한이 짧기 때문에 소비자들은 제품의 유통기한을 확인한 후 섭취해야 한다. 또한, 섭취 전까지는 포장지에 표시된 보관온도에 따라 제품을 냉장 또는 냉동 보관하는 것이 바람직하다.

한국소비자원은 시중에 유통 중인 식품에 대한 안전성 정보를 지속적으로 제공할 예정이며, 식품의약품안전처에서도 목장형 유가공품에 대한 안전관리를 지속적으로 강화할 예정이다.



위 자료를 인용하여 보도할 경우에는
출처를 표기하여 주시기 바랍니다.
www.kca.go.kr



< 붙임 1 >

목장형 유가공품 시험 결과

1 시험대상 제품

□ 목장형 유가공 농가에서 생산한 자연치즈 17개 제품

- 유가공품 제조·판매와 낙농체험을 병행하는 국내 목장형 유가공 농가* 중 온라인을 통해 제품을 판매하는 전 업체 선정

* 농촌진흥청 보도자료(2016.2.21.) 중, 「국내 목장형 유가공 운영 농가 현황」 참고.



[시험대상 제품]

번호	목장명	제조원	제품명
1	금와목장	금와목장꿈앤들	금와꿈앤들 스트링치즈
2	꽃과목장	꽃과목장	스트링치즈
3	꿈목장	농업회사법인 주식회사 꿈드림	꿈목장 할로미치즈
4	내화목장	요요유업	수제 할로우미치즈
5	농원목장	농업회사법인 (주)아침미소	수제자연스트링치즈
6	두 마리목장	무지개영농조합법인	두마리목장 찢어먹는 스트링치즈
7	미르목장	미르유가공	살루떼 스트링 치즈
8	밀크모아 영농조합법인	밀크모아영농조합법인	밀크롱 스트링치즈
9	삼민목장	삼민목장	삼민목장 수제스트링치즈
10	애심목장	애심뜰 영농조합법인	애심목장 찢어먹는 스트링 치즈
11	유레카목장	유레카영농조합법인	유레카목장 스트링치즈
12	은아목장	농업회사법인 (주)은아목장	EUNA's TREZZA CHEESE
13	청솔목장	청솔목장 영농조합법인	청솔목장 스트링 치즈
14	하네뜨목장	하네뜨	하네뜨 스트링치즈
15	하대목장	농업법인주식회사 하대목장	하대목장 스트링 치즈
16	효덕목장	썬러브치즈	썬러브 스트링치즈
17	희망씨앗농장	희망씨앗농장 영농조합법인	마음 산양유 치즈

※ 목장명 가나다순

2 시험 내용

□ 미생물 및 보존료 검출

[시험 내용]

구분	내용	기준
미생물	○ 대장균, 황색포도상구균, 리스테리아 모노사이토제네스, 살모넬라	식품의 기준 및 규격 (식품의약품안전처 고시 제2018-98호, 2018.11.29)
보존료	○ 데히드로초산나트륨, 소브산, 프로피온산	

3 시험 결과

□ 시험 대상 17개 제품 중, 2개 제품이 자연치즈의 미생물 기준에 부적합

- 미생물 시험 결과, 일부 업체를 제외한 대부분의 목장형 유가공 농가에서 미생물 기준에 적합한 제품을 생산하고 있는 것으로 나타남.
 - 다만, 위생지표세균인 대장균과 식중독균인 황색포도상구균이 검출된 2개 업체는 위생 개선이 필요했음.
- (대장균) 농업회사법인 (주)은아목장의 ‘EUNA’ s TREZZA CHEESE’ 제품에서 위생지표세균인 대장균이 기준을 초과하여 검출됨.

[대장균 기준 부적합 제품]

식품유형	제품명	제조원	시험 결과(CFU/g)	기준*
자연치즈	EUNA's TREZZA CHEESE	농업회사법인 (주)은아목장	330 ~ 9,200	n=5, c=1, m=10, M=100

- * 동일 로트(Lot)의 5개 시료에 대한 시험결과가 다음에 해당하는 경우 부적합
- 1) 1개 시료라도 100 CFU/g(한계허용기준, M)을 초과한 대장균이 검출되는 경우
 - 2) 10 CFU/g(최소허용기준, m) < (시험결과) ≤ 100 CFU/g(한계허용기준, M)인 시료가 1개(최대허용시료수, c)를 초과하는 경우

<대장균>

- ▶ 대장균(*E. coli*)은 사람과 동물의 장내에 항상 존재하는 균으로 대부분은 비병원성이기 때문에, 식품 중에서 단순히 대장균이 검출되었다는 사실만으로 직접적인 건강 상 위해를 나타내지는 않음.
- ▶ 다만 사람과 동물의 분변을 통해 장내에서 환경으로 배출되기 때문에, 식품의 위생적 제조 관리 여부를 판단하는 **위생지표세균**으로 활용됨.
 - 출처 : 식품의약품안전처, 2012, 대장균은 나쁜균! 좋은균?

- (황색포도상구균) 농업회사법인 (주)은아목장의 ‘EUNA’s TREZZA CHEESE’, 청솔목장 영농조합법인의 ‘청솔목장 스트링치즈’에서 식중독균인 황색포도상구균이 기준을 초과하여 검출됨.
- 황색포도상구균은 식품 제조공장 환경에 잘 적응하는 특성으로 인해 제조설비에 오염될 가능성이 높으므로 이에 대한 철저한 위생관리가 요구되며, 작업 시 작업자 개인위생 관리 및 교차오염 방지를 위한 세심한 주의가 필요함.

[황색포도상구균 기준 부적합 제품]

식품유형	제품명	제조원	시험 결과(CFU/g)	기준*
자연치즈	EUNA's TREZZA CHEESE	농업회사법인 (주)은아목장	0 ~ 3,000	n=5, c=2, m=10, M=100
자연치즈	청솔목장 스트링치즈	청솔목장 영농조합법인	30 ~ 470	

* 동일 로트(Lot)의 5개 시료에 대한 시험결과가 다음에 해당하는 경우 부적합
 1) 1개 시료라도 100 CFU/g(한계허용기준, M)을 초과한 황색포도상구균이 검출되는 경우
 2) 10 CFU/g(최소허용기준, m) < (시험결과) ≤ 100 CFU/g(한계허용기준, M)인 시료가 2개(최대허용시료수, c)를 초과하는 경우

<황색포도상구균>

- ▶ 황색포도상구균(*S. aureus*)은 대부분의 동물과 사람의 피부 등에 일반적으로 존재하고, 토양이나 하수 등 자연계에도 널리 분포하므로 식품오염의 기회가 많음.
- ▶ 황색포도상구균이 증식하면서 생성하는 독소는 황색포도상구균 식중독 증상의 주원인으로, 식품 중 황색포도상구균이 $10^5 \sim 10^6$ CFU/g 수준까지 자라야만 생성되며 이에 오염된 식품을 섭취하면 구토 또는 설사나 심한 복통을 유발하는 급성위장염 등이 발생할 수 있음.

- 출처 : 식품의약품안전처, 2015, 미생물 위해 기술서 I

- (리스테리아 모노사이토제네스 및 살모넬라) 유제품에서 발견되는 주요 식중독균인 리스테리아 모노사이토제네스와 살모넬라는 전 제품에서 검출되지 않아 기준에 적합했음.

▶ 자연치즈 리스테리아 모노사이토제네스, 살모넬라 기준 : n=5, c=0, m=0/25g

□ 시험 대상 전 제품에서 보존료는 검출되지 않아

- 보존료 시험 결과, 시험대상 전 제품에서 보존료가 검출되지 않아 자연치즈의 보존료 기준에 적합했음.

▶ 자연치즈 보존료 기준

- 데히드로초산나트륨 : 0.5 g/kg 이하
- 소브산 및 프로피온산 : 3.0 g/kg 이하

- 보존료가 첨가되지 않은 유가공품은 보존료 첨가 유가공품에 비해 상대적으로 유통기한이 짧기 때문에 소비자들의 주의가 필요함.
 - 포장지에 표시된 보관온도에 따라 제품을 냉장 또는 냉동 보관해야 하며, 유통기한 확인 후 기한 내에 섭취하는 것이 바람직함.

4 조치 사항

- 미생물 기준 부적합 제품을 생산한 2개 제조업체에 시정 조치를 권고
 - 해당 2개 업체는 미생물 안전성이 확보될 때까지 부적합 제품의 생산을 잠정적으로 중단하겠다는 내용을 회신함.
 - 오염원인 규명, 제조 시설 개선, 교차오염 방지책 마련 등의 개선 계획 포함됨.

< 붙임 2 >

[목장형 유가공품 시험결과표]

번호	목장명	제품명	내용량 (g)	시험결과				가격(원) ^{주2}
				미생물			보존료 ^{주1}	
				대장균	황색 포도상구균	리스테리아/ 살모넬라		
1	금와목장	금와곰앤들 스트링치즈	100	○	○	○	○	7,000
2	꽃과목장	스트링치즈	100	○	○	○	○	6,000
3	곰목장	곰목장 할로미치즈	180	○	○	○	○	7,000
4	내화목장	수제 할로우미치즈	150	○	○	○	○	9,900
5	농원목장	수제자연 스트링치즈	100	○	○	○	○	8,000
6	두 마리목장	두마리목장 찢어먹는 스트링치즈	100	○	○	○	○	7,000
7	미르목장	살루떼 스트링 치즈	100	○	○	○	○	7,000
8	밀크모아 영농조합 법인	밀크롱 스트링치즈	100	○	○	○	○	6,500
9	삼민목장	삼민목장 수제스트링치즈	100	○	○	○	○	7,000
10	애심목장	애심목장 찢어먹는 스트링 치즈	100	○	○	○	○	7,900
11	유레카목장	유레카목장 스트링치즈	100	○	○	○	○	8,700
12	은아목장	EUNA'S TREZZA CHEESE	100	X	X	○	○	25,000 ^{주3}
13	청솔목장	청솔목장 스트링 치즈	200	○	X	○	○	9,240
14	하네뜨목장	하네뜨 스트링치즈	110	○	○	○	○	7,000
15	하대목장	하대목장 스트링 치즈	100	○	○	○	○	7,000
16	효덕목장	썬러브 스트링치즈	100	○	○	○	○	10,000
17	희망씨앗 농장	마음 산양유 치즈	100	○	○	○	○	7,500

<기호 표시> ○ : 관련기준 적합 / X : 관련기준 부적합

주1. 데히드로초산나트륨, 소브산, 프로피온산

주2. 시료 구입시점의 온라인 상 가격이며, 구입 장소 및 시기에 따라 변동될 수 있음.

주3. 500g 단위(100g×5)로 묶음 판매.

※ 목장명 가나다순이며, 본 시험 결과는 해당 제품에 한함.