

USA Non Tariff Barriers Issue

미국 비관세장벽 이슈



미 USDA, 칠면조 살모넬라균으로 160 여건 확진 사례 확인



미 보건당국, 칠면조 살모넬라균으로 인한 다수의 확진 사례 확인

미국 질병통제센터(CDC, Centers for Disease Control)가 지난해 11월 20일 칠면조 살모넬라균 감염사례를 처음 확인했으며 가장 최근의 발생사례는 2018년 10월 20일로 확인됨. 다만 10월 3일 이후 감염증상을 보인 사람들은 보통 확진 이전 14~28일 정도 잠복기를 보이기 때문에 포함되지 않을 수도 있음. 최근 확인된 정보에 따르면 칠면조 살모넬라균으로 인해 35개 주에 걸쳐 총 164명이 감염됐으며 이중 최소 63명은 병원치료가 허가되었고 1명이 사망함

미 USDA, 아직까지 정확한 정보를 밝히기는 어렵다고 밝혀 혼란 가중시켜

감염자의 대부분이 증세가 보이기 전에 생칠면조 혹은 사료용 칠면조 식품을 섭취하거나 취급한 것이 공통적으로 확인됨. 감염자 자택에서 회수된 칠면조 샘플은 살모넬라균 양성인자 테스트가 진행됨. 이에 CDC와 USDA 양 측 모두 살모넬라균 양성 반응을 보인 칠면조 제품을 어디서 구입했는지 확인에 들어갔으며 관련 있는 브랜드들을 조사중임. USDA 관계자에 따르면 감염 환자들의 조리법, 쇼핑기록, 모든 식품에 대한 테스트를 진행했으며 이와 같은 모든 정보들은 공급자나 시설을 추적하여 조사하기에 필요한 정보들이라고 밝힘. 더불어 관련된 특정제품이 확인된다면 소비자들을 위해 이를 발표할 것이라고 덧붙임

아직까지 정확한 공급자와 시설 명칭을 언급하지 않은 것과 관련하여 USDA 관계자는 현재까지 소비자들을 위한 실행 가능한(actionable) 정보는 없고, 조사도 현재 진행되고 있으며 무엇보다도 식중독 예방을 위하여 생칠면조를 조리해서 섭취하는 것 등을 권장한다고 밝힘

이 같은 USDA 발표가 있기 전 Consumer Reports는 살모넬라균 발생이 확인된 칠면조 도축시설과 7곳의 가공 시설이름을 밝히기를 촉구함. 진 할로란(Jean Halloran) Consumer Reports의 식품정책 담당자는 “관련 시설명과 같은 정보는 식중독 감염 방지를 위한 대책에 도움이 될 수 있으며 이는 소비자들의 생명을 살릴 수도 있을 것.”이라고 강조함. 더불어 위험 살모넬라균종을 위험종으로 구분하여 해당 균이 포함된 식품이 판매되는 것을 막아야 한다고 덧붙임

관련 제품 취급 시 시설 및 유통과정에 각별한 주의 기울여 유사 사례 발생 방지해야

생칠면조에서 발생한 살모넬라균으로 확진 환자의 수가 160여명에 달하는 가운데 칠면조 뿐만 아니라 이와 유사한 닭, 오리 등 가금류 제품을 취급할 때 각별히 주의를 기울일 필요가 있음. 미 보건당국에서 칠면조 뿐만 아니라 관련 제품으로 범위를 확대시켜 위생 관리를 철저하게 진행할 가능성이 높기 때문임. 특히 익히지 않은 생칠면조, 생닭 등을 포장 및 유통할 때 온도, 습도 등에 각별한 주의를 기울여 세균이 번식할 수 없는 환경을 조성해야 함