

Australia Non Tariff Barriers Issue

호주 비관세장벽 이슈



호주, 기후 이상으로
멜론 리스테리아균
발생한 것으로 확인



호주, 기후 이상으로 리스테리아균 발생해...

최근 호주에서 발생한 리스테리아균으로 7명이 사망한 가운데 조사 결과 기후 이상 주요 원인인 것으로 확인됨. 리스테리아균은 칸탈루프(Cantaloupe, 멜론의 일종으로 껍질은 녹색, 과육은 오렌지색을 띠)에서 발견되었고, 대표적으로 뉴사우스웨일스 주(New South Wales)에서 총 6건의 피해 사례가 발생하여 22명의 피해자가 발생한 것으로 확인됨. 정부 관계자는 리스테리아균 발생이 Nericon 지역의 Rombola Famil Farms과 관련 있다고 밝힘. 감염의 주원인인 리스테리아 모노사이토제니스 변종은 농장에서 추출된 멜론 샘플에서 추출되어 분리된 총유전체와 관련된 것으로 확인됨

리스테리아균은 해당 농장의 멜론 포장 구역과 세척 구역에서도 발견되었으며 양성반응을 보인 모든 리스테리아균이 발생 균주로 간주됨. 농장에서 재배된 멜론은 보통 토양의 플라스틱 흠막이에서 자라지만 야외 농장의 경우 비, 바람 등과 같은 자연현상으로 오염될 가능성이 있음. 지난 12월 수확 전 발생한 먼지 폭풍과 폭우가 유기 오염물을 증가시키고 멜론 내 리스테리아균을 확산시킨 것으로 보임. 다른 원인으로는 망(Net)으로 된 과일 표면으로 인해 세척 및 살균처리가 어려웠던 것이 포함됨

감염 발견 이전 해당 농장에서는 약 1분 30~40초 가량 세척 및 유기 오염물을 제거하는 단계를 거침. 또한 35초간 100ppm 농도의 염소로 소독하는 과정도 진행한 것으로 확인됨. 보통 100ppm 농도로 35초간 세척 단계를 거치면 리스테리아균을 제거할 수 있지만, 면역 시스템이 손상된 사람이 섭취했을 경우 감염되어 심각한 문제를 일으킬 수 있음

또한 세척과정에서 세척 용수는 모두 식수 처리된 물이며 재순환되지 않았고, 세정제 역시 자동 투여 시스템이 적용되고 있으며, 지속적으로 모니터링된 것으로 확인됨. 조사관들은 세척 후 물기 제거용인 팬이 더러웠으며 포장 테이블 위의 스펀지 재질이 청결하지 않은 것을 지적했지만 리스테리아균 발생에 결정적인 원인은 아닌 것으로 추정됨

다만 해당 지역 식품당국은 조사 결과로는 세척 이후에도 리스테리아 흔적이 남아있는 표면이나 장비와 접촉 후에 세균이 발생했을 수도 있다고 지적함. 이는 세척 후 건조과정에서 사용된 먼지에 쌓인 팬이나 깔끔한 세척이 어려운 스펀지 물질에서 감염될 가능성도 있음을 시사함. 해당 농장은 2018년 4월 초에 사업을 재개했으며 이후 어떤 작물에서도 리스테리아 균이 발견되지 않음. 또한 세척 및 포장공정의 위생 및 청소환경을 더욱 강화했으며 세척 과정에서 200ppm 농도 염소가 사용되고 시간을 기존보다 늘린 2분 이상으로 세척하며 위생에 철저를 기함

유사한 케이스 재발생 시 한국산 제품에도 영향 있을 수 있어... 꼼꼼한 위생상태 관리 필요

해당 감염 사건은 호주 내부에서 폭우와 같은 자연현상으로 발생한 케이스이지만 후에 비슷한 사례가 재발생할 경우에는 호주 정부에서 더욱 철저한 위생 검사 및 조사를 실시할 가능성이 있음. 이에 호주로 수출하거나 호주에서 수입되는 신선식품 및 식품을 취급할 경우에는 각별히 주의할 필요가 있음