

2013년도 주목할만한 10개 식품질병

1. 샐러드 및 고수(cilantro)에 의한 시클로스포(cyclospora)발병. 631건
시클로스포에 의한 발병은 동시에 두 곳에 의해 시작됐다. 아이오와주(Iowa) 및 네브라스카(Nebraska)지역은 Olive Garden과 Red Lobster(두 레스토랑 모두 Darden Restaurant 소유)에 의해 발병되었고 몇주 후에 텍사스에서는 이 레스토랑과 관련없이 발병되었다. Darden 레스토랑 체인점들은 Taylor Farm de Mexico에서 받은 상추에 의해 발병된 것으로 나타났으며 텍사스는 멕시코의 푸에블라(Puebla)지역에서 생산된 신선 고수에 의한 것으로 밝혀졌다.
2. Foster Farms 닭고기로 인한 살모넬라. 416건
이 발병은 현재까지 계속 진행중인 것으로 보이지만 캘리포니아의 Foster Farms 시설에서 가공된 닭고기에 의한 것으로 나타났다. 최소 162명이 입원했으며 Foster Farms는 이 문제에 대해 리콜하고 있지 않아 12월 초까지 지속적으로 발생하고 있다.
3. 라스베가스의 Firefly 레스토랑의 살모넬라. 294건
라스베가스의 유명식당인 Firefly에서 4월에 음식을 섭취한 손님들이 살모넬라로 피해를 봤다.
4. Townsend Farms의 유기농 냉동 베리(berry)의 A형 간염. 162건
남서부지역의 코스코(Costco)에서 구매한 냉동 베리로 인해 최소 71명이 입원했으며 이는 정확히 터키(Turkey)산 석류씨에 의한 것으로 나타났다.
5. Foster Farms 닭고기의 살모넬라. 134건
2013년도의 처음 2번의 Foster Farms 발병은 워싱턴주와 오레건주에 가장 심하게 발병되었다가 13개주로 늘어났다. 최소 33명이 입원했으며 Foster Farms는 올해 생산된 닭고기를 리콜하지 않고 있다.
6. 아리조나주의 Litchfield Park의 Federico's Mexican restaurant의 E.coli O157:H7. 94건
이 레스토랑에서 판매된 상추가 E.coli의 주범이라고 보고 있다. 다른 식품에 의해 상추가 오염 됐을 수도 있고 혹은 이 레스토랑이 매우 오염된 제품을 받았을 수도 있다. 이로 인해 두명이 용혈성 요독증 증후군(HUS)를 갖게 됐다.
7. 수입오이의 살모넬라. 84건
Saintpaul의 살모넬라 발병은 멕시코산 오이가 주범으로 보고 있다. 질병에 걸린 사람들 중 17명이 입원했으며 이 제품을 수입한 수입자는 제품이 오염되지 않았단 것을 증명할 때까지 수입금지처분을 받았다.

8. 냉동 Farm Rich 식품의 E.coli O121. 35건

19개주에서 발병으로 인해 피해를 본 대부분의 미성년자들로 인해 미니 피자, 치즈 버거, 케세디아의 리콜이 진행됐다. 82%가 21살 이하 소비자들이었으며 그 중 9명이 입원했다.

9. 일리노이주의 Channahon에 있는 Hacienda Don Villo의 살모넬라. 35건

이 멕시코음식 식당에 의해 35명이 살모넬라로 인한 질병을 얻었지만 정확히 어떤 음식 때문에 발병되었는지는 찾을 수 없었다. 최소 1명이 입원했으며 이 중 1명의 직원이 살모넬라검사에 양성반응이 나왔다.

10. Glass Onion 닭고기 샐러드의 E.coli O157. 33건

4개주의 트레이더조스(Trader Joe's) 소비자가 Glass Onion Catering에서 미리 만들어진 샐러드 제품(Field Fresh Chopped Salad with Grilled Chicken 혹은 Mexicali Salad with Chili Lime Chicken)을 먹고 아팠으며 최소 7명이 입원했다.

출처: Food Safety News