

야외서 즐기는 신선육 10도 이하로 보관해야 안전

- 제23회 식품안전의 날 맞아 축산물 안전 섭취 요령 소개
- 고기 속까지 충분히 익혀 먹고, 남은 음식은 재보관 금지

본격적인 날들이 철로 접어들면서 야영(캠핑) 시설을 이용하거나 차에서 숙박하며 야외에서 음식을 해 먹는 여행객이 늘고 있다. 하지만 최근 3년 사이 기온이 오르는 4~6월에 식중독 환자 수가 꾸준히 증가해 주의가 필요하다.*

*최근 3년 4~6월 식중독 환자 수: 954('21) → 1,848('22) → 1,909명('23) (식약처, 식중독통계)

농촌진흥청(청장 조재호)은 제23회 식품안전의 날*을 맞아 야외에서의 축산물 보관 요령과 조리할 때 주의할 점을 소개했다.

*2002년 식품의약품안전처에서 식품안전의 중요성을 알리기 위해 매년 5월 14일로 지정

야외에서는 축산물 보관 온도에 각별하게 유의해야 한다. 주로 여름에 식중독을 유발하는 살모넬라균은 냉장 온도(4도)에서 보관한 닭고기보다 상온(25도)에서 4시간 보관한 닭고기에서 약 4배 더 증식했다.*

*식품의약품안전평가원 연구

따라서 야외 활동 중에는 신선육은 물론 햄, 소시지류 등 식육 가공품 종류도 얼음 상자(아이스박스)에 넣거나 얼음팩을 활용해 10도(℃) 이하에서 보관해야 한다.

국립축산과학원 실험 결과에 따르면 25도 환경에서 얼음 상자(스티로폼, 50X35X20cm 기준) 내부 온도를 10도 미만으로 낮추려면 300g 얼음팩(15X20cm)이 최소 4개 필요하다. 또한, 얼음 상자에 보관한 고기라도 4시간 이내로 섭취해야 안전하며, 바깥 온도가 25도보다 더 높을 때는 얼음팩을

추가한다.

야외에서는 개인위생을 철저히 지키고, 주변도 깨끗이 정리해 최대한 위생적인 조리 환경을 만들도록 한다.

신선육은 되도록 가정에서 손질한 후 바로 조리할 수 있는 상태로 미리 준비한다. 만약 야외에서 직접 손질해야 한다면, 육류 손질을 마지막에 한다. 이때 조리하는 사람은 음식 재료를 다듬기 전후에 반드시 손을 깨끗이 씻는다.

축산물을 조리할 때는 고기 속의 핏물이 보이지 않을 때까지 충분히 익힌다. 식품용 온도계로 잰을 때 고기 중심부 온도가 75도 이상임을 확인하고, 이 상태를 1분 이상 유지해 속까지 충분히 익혀 먹을 것을 권장한다. 또한, 야외에서 조리한 음식은 즉시 섭취하고 재보관하지 않는 게 바람직하다.

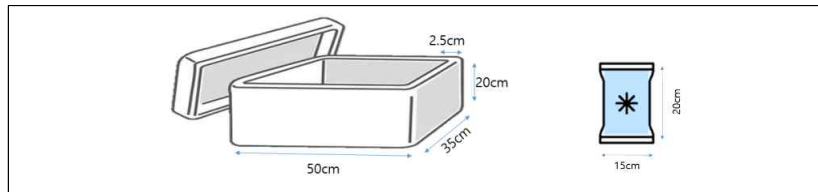
농촌진흥청 국립축산과학원 축산물이용과 송금찬 과장은 “기온이 높아지는 5월부터는 식중독 예방에 각별한 주의가 요구된다.”라며 “특히 야외에서의 축산물 취급 요령을 반드시 지키고 안전하게 섭취해야 한다.”라고 강조했다.

붙임, 얼음 상자 이용 및 냉장 보존 조건에 따른 온도 변화

담당 부서	국립축산과학원 축산물이용과	책임자	과 장	송금찬 (063-238-7350)
		담당자	연구사	이은선 (063-238-7376)

□ 연구 결과

- 얼음상자 내부 온도 변화 측정 조건
 - 동일한 크기의 스티로폼 상자(50X35X20cm 기준)와 300g 짜리 얼음팩(15X20cm)을 사용했으며, 각 박스에 실시간으로 온도를 기록할 수 있는 로거를 넣은 후 포장 테이프로 밀봉함
 - 온도 로거는 스티로폼 상자 뚜껑에서 5cm 아래 벽면에 고정하였으며, 48시간 동안 15분마다 상자 내부온도를 측정함
 - * 일반적으로 냉장식품 배송에 사용되는 얼음팩과 스티로폼 상자를 사용했으나, 상자와 얼음팩 크기에 따라 결과가 달라질 수 있음



< 스티로폼 상자 및 얼음팩 크기 >

- 얼음팩의 개수에 따른 상자 내부온도 변화
표 . 상온(25℃)조건에서의 얼음상자 내부온도 변화

	0개	2개	3개	4개	5개	6개	7개	8개	9개
초기온도 (℃, 포장완료 직후)	22.8	22.7	23.2	23.3	22.1	22.3	23.1	23.0	23.2
최저온도(℃)	21.8	13.0	10.2	9.2	7.3	7.0	6.0	5.6	5.6
10℃ 유지 시간(h)	0	0	0	4.75	13	17	18.75	20.25	23