

식품공전 요약서 #14

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

씨앗이나 콩 싹 튀우기

OAR 333-150-0000, 3장-502.11

식품 시설은 § 8-103.10에 명시된 내용과 § 8-103.11에 따라 다음 행위를 하기 전에 규제 당국으로부터 예외적 허용을 취득해야 합니다. PF

(H) 씨앗이나 콩 싹 튀우기. PF

공중 보건의 근거:

1995년부터 발아 새싹(raw seed sprouts)은 미국에서 식품 매개 질병의 원인으로 인식하고 있습니다. FDA와 CDC는 식품 매개 질병에 걸릴 위험이 더 큰 사람의 경우 발아 새싹 제품의 안전성 개선을 위한 개입 방안이 마련되기 전까지는 생 알팔파 새싹을 먹지 말아야 한다는 보건 권고를 발표했습니다.

병원체를 완전히 제거하는 단일 치료법이 발견되지 않았기 때문에 FDA는 사용된 관개용수의 미생물 검사를 권장합니다. 검증 테스트는 소매 시설에서 적절한 장비와 자격이 되는 인력을 사용할 수 있는 경우 또는 필요한 테스트를 수행하기 위해 사설 연구소와 계약할 수 있는 경우 소매 시설의 현장에서 수행할 수 있습니다. 미생물 검사와 종자 소독 처리를 병행하면 오염된 제품을 판매할 가능성이 줄어듭니다. 우려되는 병원체인 장출혈성대장균 O157:H7(E. coli O157:H7)과 살모넬라균에 대해 검사를 실시해야 합니다.

신선한 농산물은 건강한 식단에 추가해야 할 중요한 요소입니다. 그러나 새싹을 포함한 일부 농산물은 식품 매개 질병과 관련이 있습니다. 살짝 가열 조리한 생 새싹, 특히 알팔파, 클로버, 숙주나물은 많은 질병 발생의 식품 매개 질병과 관련되어 있습니다. 씨앗에 이미 존재하거나 싹을 튀우는 과정에서 유입된 미생물은 발아 및 싹이 돌아나는 이상적인 조건에서 빠르게 성장합니다. 이러한 이유로 이제 식당 환경에서 씨앗이나 콩을 싹 튀우려면 예외적 허용과 HACCP 계획이 요구됩니다.

새싹의 정의는 씨앗과 콩의 발아 형태라고 할 수 있습니다. 새싹의 예시는 다음과 같습니다.

- 알팔파
- 클로버
- 해바라기
- 브로콜리
- 겨자
- 무
- 마늘
- 딜
- 녹두
- 강낭콩/핀토빈/흰강낭콩
- 대두
- 밀알(밀싹)

지금까지 발아나 수확량에 영향을 미치지 않으면서 식품 매개 질병을 일으키는 씨앗 또는 새싹의 병원체를 완전히 제거하는 것으로 밝혀진 단일 치료법은 없습니다.

따라서 씨앗이나 새싹에서 높은 수준으로 박테리아가 자라는 것을 방지하기 위한 모든 예방 조치를 취해야 합니다. 다음의 새싹 소매 업체의 "모범 사례"를 활용하면 안전하고 건강한 제품을 보장하는 데 도움이 됩니다. 모범 사례는 <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>에서 온라인으로 확인할 수 있습니다.



숙주나물과 알팔파 새싹은 식당에서 흔하게 사용됩니다.

더욱 자세한 내용은 FDA 웹사이트 <http://www.fda.gov>에서 검색창에 "sprouts"을 입력해 확인하거나 OHA의 웹페이지 <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>에서 확인할 수 있습니다.