

김치 개구리 이물 이슈 관련 식품안전 공지

6/15 서울의 한 고등학교 급식으로 나온 열무김치에서 개구리 사체가 발견되었습니다. 김치에서 개구리 이물은 색이 유사한 열무김치, 총각김치, 갯김치 등 기타 김치류에서 자주 발견되고 있으며 원인은 다음과 같이 추정됩니다.

- 세척 전 정선 작업 등 전처리 미 실시
- 폐기하여야 하는 걸잎 등 재사용
- 세척 공정 미 준수
- 세척 후 선별 미 실시

해당 이슈는 당사와 무관하며, 당사는 김치 협력사의 원료 전처리, 세척, 선별 공정에 대해 동 업계 대비 엄격한 기준을 가지고 관리하고 있습니다. 또한, 주기적인 협력사 불시점검을 통해 이행 여부를 확인하여 안전성을 확보하고 있음을 다음과 같이 안내 드립니다.

〈 다 음 〉

김치 제조공정 관리지침

원료 관리 비가식 부위 제거(2회 이상), 냉장 저장 보관

· 신지, 병반 부위 등 1차 정선

· 통풍이 잘 되도록 냉장보관 → 첫무름 방지

절임 공정관리 균일한 염도관리, 염수 반복 사용 금지

· 절임 전 2차 정선(漬, 오염된 비가식부위)

· 균일 염도 유지 & 측정 및 기록관리

· 염수 반복 사용 금지 ※재사용 시 염수기준 준수*

*관리기준 : 1) 재사용 용수에 대한 안전성 검증 2) 이물 필터 차 용수 소독 공정

세척/소독/탈수관리 충분한 유수량과 시간, 저농도 소독

· 세척수량 : 원료의 3배 이상

· 방법 : 수동세척 3단 이상

· 자동세척 → 수동세척 1단 추가 ※

· 세척수 교환 : 2시간 이내 (2~6월, 1시간)

1) 소독기준 : 부재료(양무, 갯, 부추, 마늘, 생강 등) 저농도 소독 → 잔류염소 확인

2) 18℃ 이하에서 4시간 이내 탈수

양념 속 제조·숙성 관리

· 물 제조 시, 즉시 사용 또는 냉장 보관 후 사용 ※ 자체 보관기간 설정

· 양념 작용이 있는 마늘, 생강 先 배합 후 부재료 투입 → 숙성(24h 이상, 권고*)

※ 참고문헌 : 식약처, 절임배추 위생관리 가이드(2016) / 김치류의 위생미생물 가이드라인(2019)

