

생산 가공 공장을 위한 리스테리아 관련 사실 및 통제 전략

설비 내 리스테리아 모노사이토제네스가 지닌 위험 및 리스크:

- 리스테리아 모노사이토제네스는 춥고 습한 환경에서 번식하는 박테리아입니다.
- 리스테리아 모노사이토제네스는 식품매개질환을 유발할 수 있으며 기타 식품매개질환 병원체에 비해 사망률이 높습니다.
- 리스테리아 모노사이토제네스는 냉장 온도에서 자라고 냉동 상태에서도 살아남으며 고농도의 염분 및 산에도 견딥니다.
- 리스테리아 모노사이토제네스는 생물막에서 번식하며 리스테리아가 설비 내에 자리를 잡게 되면 제거하기 매우 어렵습니다.
- 리스테리아 모노사이토제네스에 오염되기 쉬운 음식은 다음과 같습니다.
 - 새싹채소를 포함한 즉석식품 (RTE) 생산물(통제품 및 커팅제품)
 - 샐러드
 - 계
 - 새우
 - 디핑 소스
 - 조리 가공육
 - 샌드위치
 - 연질 치즈
 - 유제품
- 리스테리아 모노사이토제네스는 신발, 옷, 카트, 팔레트, 지게차를 통해 공장으로 침입할 수 있습니다.
- 리스테리아 모노사이토제네스는 바닥, 배수구, 컨베이어, 하역장에서 서식하는 경우가 많습니다.

제품 오염을 방지하기 위한 통제 조치:

- 다음과 같은 즉석식품(RTE) 가공 구역 및 즉석식품이 아닌 원료 구역 간 엄격한 통제 조치를 확보하십시오.
 - 직원
 - 장비
 - 식품 운반
 - 세척 절차
 - 유익한 공기 흐름
- 식품 및 비식품 접촉 장비에 대한 서면 표준위생작업절차(SSOP) 및 위생 절차를 적절히 실행, 확인 및 검증하십시오.
- SSOP 교육, 신청 날짜, 시간 및 직원을 문서화하십시오.

위생 절차:

- 교차 오염, 식품 접촉 구역 및 기타 청소가 어렵고 리스테리아를 번식할 수 있는 공장 구역을 예방하는 데 특히 주의를 기울이십시오. 다음은 일부 사례입니다.
 - 배수구
 - 냉각기
 - 콘덴세이트
 - 장비
 - 컨베이어
 - 걸레
 - 스펀지
 - 용수 집합 지역
- 적합한 지정 도구를 사용하여 식품 및 비식품 접촉 표면을 문질러 흡과 생물막을 제거하십시오.
- 고압 세척은 과도하게 분무하여 다른 장비 및 제품을 오염시키지 않는 제한된 분야에서만

사용해야 합니다.

- 알맞은 세제와 살균제를 사용하십시오.
- 세척 후 검사 및 절차 날짜, 시간, 직원에 대한 문서화 작업을 수행하십시오.

메릴랜드주 보건부(MDH)-식품보호청
리스테리아, 농산물

2월/2021년

설비 내 리스테리아 시험:

- 식품 및 비식품 접촉 장비(구역 1~구역 4)의 특정 시험 장소를 포함하는 과학적으로 유효한 시험(환경 모니터링) 계획을 개발하십시오. 해당 장비는 샘플 수집 및 시험 시기와 빈도를 포함합니다.
- 해당 시설이 [Subpart A 미국 연방 규정 집\(CFR\) 117.5](#)에 명시된 면제 대상이거나 미국 식품의약품청(FDA) 증명서에 의해 면제 대상이 되는 경우 외에는 [CFR 117 Subpart C](#)에 따라 환경 모니터링이 필요합니다.
- 양성 샘플 결과를 수령하자마자 시정 조치 및 시정 계획을 수립하십시오.

리스테리아 관련 자세한 정보는 다음을 참조하십시오.

- 공장 직원을 위한 리스테리아 교육은 다음 사이트에서 7가지 언어로 제공됩니다. <https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- 리스테리아 3C, 특성(Characteristics), 오염(Contamination) 및 통제(Control) 웹 세미나:
https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=11&v=I8NSscc-B2o
- 미국 식품의약품청(FDA) 리스테리아 통제 관련 지침 초안 RTEFoods-2017-01-10
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- 메릴랜드주 보건부(MDH) 식품보호청 - 리스테리아 예방 및 제조식품 사실 자료 내 식품안전현대화법(FSMA) 규정 <https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- 뉴욕 통합 식품 안전 전문 센터(New York Integrated Food Safety Center of Excellence):
<https://nyfoodsafety.cals.cornell.edu/>

메릴랜드주 보건부(MDH)-식품보호청
리스테리아, 농산물

2월/2021년