식품 안전 정보

1. 위생점검

1) 점심때 마신 '아아'에도?…'위생불량 얼음' 사용 업체 적발

(2026-03-26, 농민신문)

기온이 오르며 차가운 음료 소비가 늘어나는 가운데, 카페 등 식품접객업소에서 사용하는 식용얼음 일부가 세균수 · 대장균 기준을 초과한 것으로 나타났음. 식품의약품안전처는 식품접객업소 식용얼음 418건을 수거 · 검사한 결과, 7건이 세균수 · 대장균 기준을 초과해 관할 관청에서 행정처분 등 조치를 할 예정이라고 26일 밝혔음. 이번 점검은 기온이 오르며 식용얼음 소비 증가가 예상됨에 따라 위생 · 안전관리를 강화하기 위해 2월23일부터 3월6일까지 진행됐됨. 식약처와 전국 17개 지방자치단체가 함께 제빙기로 만든 식용얼음을 대상으로 살모넬라 · 대장균 · 세균수 등을 집중 검사했음. 검사 결과 세균수 기준 초과가 6건, 대장균 기준 초과가 1건으로 확인됐음. 부적합 판정을 받은 식용얼음을 사용한 휴게음식점 7곳은 즉시 제빙기 사용을 중단하고, 세척 · 소독과 필터 교체를 한 뒤 위생적으로 제조된 얼음만 사용하도록 조치했다고 식약처는 설명했음. 식약처는 "소비자가 안심하고 제빙기 얼음을 섭취할 수 있도록 누리집에 '제빙기 위생관리 안내서'를 공개하고 있다"며 "앞으로도 특정 시기에 소비가 늘어나는 식품에 대해 선제적으로 수거 · 검사를 하는 등 안전관리에 힘쓸 계획"이라고 강조했음.

2) '위생관리 위반' 불고기 · 소시지 · 햄 제조업체 25곳 적발

(2026-03-31, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 불고기, 햄 · 소시지 등을 제조하는 식육 가공업체와 식육 즉석 판매가공업체 1천224곳을 점검해 축산물 위생관리법 등을 위반한 업체 25곳을 적발했다고 31일 밝혔음. 주요 위반사항은 자가품질검사 위반(9곳), 폐기용 축산물 미구분 표시 보관 등 영업자 준수사항 위반(7곳), 위생교육 미이수(4곳), 소비기한 경과 축산물 판매(2곳), 표시기준 위반(2곳) 등임. 위반업체에 대해서는 관할 지방정부가 행정처분 후 6개월 이내에 다시 점검해 개선 여부를 확인할 계획임. 식약처와 지방정부는 이번 점검과 함께 제조업체에서 생산하는 식육가공품 총 1천77건도 수거해 식중독균과 동물용 의약품 등을 검사했음. 그 결과 3건이 부적합 판정돼 관할 관청에서 행정처분 및 폐기할 예정임.

3) 청소년 수련시설 급식소 등 점검했더니…11곳 위생 불량

(2026-05-19, 연합뉴스)

소비기한이 지난 식품을 보관하거나 식재료 검수일지를 작성하지 않는 등 식품위생법을 위반한 청소년 수련시설 등 11곳이 적발됐다고 식품의약품안전처가 19일 밝혔음. 식약처는 지난달 6일부터 17일까지 지자체와 함께 청소년 수련시설과 유관 시설 집단 급식소 등 442곳을 점검했음. 일부 급식소는 조리도구를 용도 별로 구분하지 않고 사용하거나 재료 보관실 위생 상태가 불량해 적발됐음. 관할 지자체는 적발 업소를 대상으로 행정처분 등을 내리고 6개월 이내에 재점검할 계획임. 식약처는 점검 과정에서 조리식

품과 기구 174건을 수거해 식중독균 오염 여부를 검사해 150건은 기준 규격에 부합한다는 사실을 확인했다고 전했음. 나머지 24건은 최종 검사 결과에 따라 추가 조치를 할 예정임. 식약처는 지난달 과자와 아이스크림 등을 파는 전국 식품 판매 무인점포 6천284곳을 점검해 소비기한이 지난 제품을 보관 · 진열해 온 147곳을 적발했음.

4) 편의점 · 무인카페 위생 상태 점검했더니‥30곳 불량 (2026-06-02, MBC뉴스)

소비기한이 지난 제품을 보관하거나 위생관리가 미흡한 편의점과 무인카페가 적발됐음. 식품의약품안전처는 지난달 4일부터 11일까지 커피와 치킨 등을 판매하는 편의점과 무인카페 4천648곳을 지방자치단체와 함께 점검한 결과, 식품위생법을 위반한 30곳을 적발했다고 밝혔음. 편의점 3천502곳 가운데 24곳이 적발됐으며, 소비기한 경과 제품 보관 · 판매가 13곳으로 가장 많았음. 건강진단 미실시가 10곳, 폐기물 용기 뚜껑 미비치가 1곳이었음. 무인카페는 1천146곳 가운데 6곳이 적발됐음. 기준 · 규격 위반이 3곳, 일일 점검표 미비치 등 영업자 준수사항 위반이 2곳, 소비기한 경과 제품 보관 · 판매가 1곳이었음. 식약처는 무인카페 음료류 등 210건을 수거 · 검사한 결과 3건이 세균수 기준을 초과해 부적합 판정을 받았다고 밝혔음. 관할 관청은 적발 업체를 대상으로 행정처분 등을 하고, 6개월 이내에 개선 여부를 다시 점검할 예정임.

2. 식품첨가물

1) 식품첨가물 줄이는 가공식품 선택법 (2026-05-08, 세이프푸드)

가공식품을 선택할 때 원재료명에 적힌 낯선 용어를 제대로 이해하지 못한 채 지나치거나, 익숙하지 않은 식품첨가물 이름만으로 막연한 거부감을 느끼는 경우가 적지 않음. 그러나 식품첨가물의 기본 개념만 이해해도 식품 선택은 훨씬 단순해지고 판단 기준도 명확해짐. 식품첨가물은 제조 · 가공 · 보존 과정에서 식품의 품질을 유지하고 맛 · 색 · 식감 등을 안정적으로 유지하거나 개선하기 위해 사용되는 물질임. 첨가물이 없다면 유통과 저장 과정에서 빵은 곰팡이가 쉽게 생기고, 가공육은 부패 속도가 빨라지며, 음료 역시 색과 맛이 빠르게 변할 수 있음. 오늘날의 유통 환경에서 일정한 품질을 유지할 수 있는 데에는 이러한 첨가물의 역할이 적지 않음. 식품첨가물은 기능에 따라 다양하게 나뉨. 소르빈산칼륨 · 안식향산나트륨 등 보존료는 빵이나 음료에 사용되며 미생물 증식을 억제해 쉽게 상하지 않도록 도움. 산화방지제인 아스코르빈산 · 토코페롤 등은 지방의 산패를 막아 과자나 식용유 등의 품질 저하를 방지함. 유화제인 레시틴은 물과 기름이 분리되지 않도록 도와 마요네즈나 초콜릿의 부드러운 질감을 유지하는 데 사용됨. 또 아스파탐 · 수크랄로스 같은 감미료는 단맛을 유지하면서도 열량을 줄이는 역할을 함. 그러면 이처럼 다양한 역할을 하는 식품첨가물은 과연 안전한지 확인이 필요함. 현재 사용이 허용된 식품첨가물은 식품의약품안전처의 평가를 거쳐 기준과 규격이 설정된 범위 내에서만 사용됨. 또한 일일섭취허용량(ADI)이 설정돼 있음. ADI는 사람이 평생 매일 섭취하더라도 건강에 영향을 주지 않는 수준으로, 충분한 안전계수를 적용해 산정됨. 이 때문에 일반적인 식생활에서는 해당 기준을 초과할 가능성이 낮은 것으로 알려져 있음. 다만 식품첨가물은 식품의 품질을 유지 · 보완하는 보조적 역할을 하는 만큼 특정 영양소처럼 건강에 직접적인 이점을 주는 성분은 아님. 전반적인 식생활에서 가공식품 섭취를 균형 있게 조절하는 것이 바람직함. 첨가물 섭취를 줄이기 위해서는 우선 가공식품 섭취 빈도를 낮추고, 원재료에 가까운 식품을 선택하는 것이 도움이 됨. 같은 식품이라도 가공 단계가 적을수록 나트륨 · 당류 · 지방뿐 아니라 첨가물 사용도 줄어드는 경향이 있음. 식품을 구입할 때 원재료 표시를 확인하는 습관도 중요함. 원재료명은 사용량이 많은 순서대로 기재되기 때문에 앞부분에 어떤 재료가 위치하는지를 보면 제품의 성격을 파악할 수 있음. 원재료명에 다양한 식품첨가

물이 있는 제품은 가공 단계가 복잡할 가능성이 높음. 여러 단계의 가공 과정을 거친 식품일수록 보존성과 품질 유지를 위해 다양한 식품첨가물이 사용되는 경우가 많음. 같은 종류의 제품이라면 원재료명을 나란히 놓고 첨가물의 종류와 개수, 배열 순서를 비교하는 것만으로도 선택 기준이 생김. 특히 향미증진제 · 감미료 · 착색료 등이 여러 개 포함된 제품은 맛과 외형을 강화한 대신 첨가물 사용이 많을 가능성이 높음. 아울러 '무첨가' · '자연' · '클린'과 같은 마케팅 문구만으로 제품을 판단하는 것은 주의가 필요함. 특정 첨가물 하나를 제외했을 뿐 다른 형태의 첨가물이 포함될 수 있기 때문임. 식품첨가물은 불필요하게 피해야 할 대상이라기보다, 식품의 안전성과 품질을 유지하기 위한 과학적 도구에 가까움. 다만 소비자가 그 역할과 한계를 이해하고 식품 라벨을 읽는 기준을 갖춘다면 불필요한 오해를 줄이고 보다 균형 잡힌 식품 선택이 가능해짐.

2) 식품 색소 첨가물, 제2형 당뇨병 위험 높인다... "천연 색소도 예외 없어"

(2026-05-29, 하이닥)

음료 · 과자 · 소스 등 가공식품에 흔히 들어가는 식품 색소 첨가물이 제2형 당뇨병 발생 위험을 높인다는 연구 결과가 나왔음. 프랑스 대학교 연구팀은 10만 명 이상의 성인을 최장 14년간 추적 관찰해 색소 첨가물을 많이 섭취할수록 제2형 당뇨병 발생 위험이 높아진다는 사실을 확인함. 특히 천연 원료에서 추출한 색소도 합성 색소와 마찬가지로 위험을 높였다는 점에서, 천연=안전이라는 인식에 재검토가 필요하다는 지적이 나오고 있음. 연구팀은 2009~2023년 프랑스 대규모 영양 추적 연구에 참여한 성인 10만 8,723명(평균 나이 42.5세, 여성 79.2%)을 분석함. 참가자들은 6개월마다 24시간 식이 기록지를 작성해 섭취한 음식의 상세 정보를 제공함. 연구팀은 여기서 섭취한 식품의 브랜드별 성분 데이터베이스와 실험실 분석을 활용해 각 색소 첨가물의 누적 섭취량을 정밀하게 산출하고, 평균 8.05년의 추적 기간 동안 발생한 제2형 당뇨병 사례와의 연관성을 분석함. 분석 결과, 추적 기간 동안 1,131명에서 제2형 당뇨병이 새로 발생함. 색소 첨가물 전체 섭취량이 많은 그룹은 적은 그룹보다 당뇨병 발생 위험이 38% 높았음. 개별 색소별로는 커큐민(강황 색소) 49%, 플레인 카라멜 46%, 베타카로틴 44%, 안토시아닌(블루베리 · 적포도 등 보랏빛 · 붉은빛 색소) 40% 순으로 위험이 높았음. 흥미로운 점은 과일이나 채소에서 자연적으로 섭취하는 베타카로틴이나 커큐민은 당뇨병 위험과 연관이 없었다는 것임. 즉 같은 성분이라도 식품 첨가물 형태로 가공식품에 들어갔을 때만 위험이 높아졌음. 이번 연구의 핵심은 식품 색소 첨가물과 제2형 당뇨병의 연관성을 대규모 연구로 처음 확인했다는 점임. 연구팀은 색소 첨가물이 인슐린 신호 전달을 방해하거나 장내 미생물 환경을 변화시켜 혈당 조절 기능에 영향을 미칠 수 있다고 설명했음. 다만 이번 연구는 관찰 연구인 만큼 색소 첨가물이 직접 당뇨병을 유발한다고 단정할 수는 없으며, 정확한 원인을 밝히기 위한 추가 연구가 필요하다고 연구팀은 밝혔음. 이번 연구의 제1저자는 이번 연구는 색소 첨가물과 제2형 당뇨병의 연관성을 처음으로 규명한 연구로, 천연 색소를 포함한 식품 색소 첨가물의 안전성에 대한 전반적인 재평가가 필요하다고 밝힘. 교신저자는 결과가 추가 연구로 확인된다면 식음료 산업의 색소 첨가물 사용 규정을 재검토해 공중 보건을 더 잘 보호해야 할 것이라고 강조함. 이번 연구 결과(Food Coloring Additives and Incidence of Type 2 Diabetes in the NutriNet-Sant□ Prospective Cohort: 뉴트리넷-상테 코호트에서 식품 색소 첨가물과 제2형 당뇨병 발생의 연관성)는 2026년 5월 국제 학술지 다이어비티스 케어(Diabetes Care)에 게재됨.

3) 구연산 · 아스코르빈산 등 식품 첨가물 고혈압 위험 높인다

(2026-05-21, 뉴시스)

변색 방지제로 널리 사용되는 구연산과 아스코르빈산 등 이른바 "천연" 항산화 방부제가 고혈압 위험을 22%로 높인다는 연구 결과가 발표됐다고 미 CNN이 20일(현지

시각) 보도했음. 또 박테리아와 곰팡이 번식을 막기 위한 각종 방부제들은 고혈압 위험을 29%, 심장마비와 뇌졸중 위험을 16% 높임. 이번 연구 책임자인 마틸드 투비에 프랑스 국립보건의학연구원 연구원은 구연산과 아스코르빈산은 과일 등 천연 식품에 존재하지만, 방부제로 사용될 때는 엄밀히 말해 천연이 아니라고 지적함. 그는 자연적으로 발생하는 아스코르빈산과 화학적으로 제조될 수 있는 첨가 아스코르빈산은 건강에 서로 다른 영향을 미칠 수 있음이라고 밝힘. 그는 그러나 이 식품 첨가물이 고혈압과 심혈관 질환을 일으킨다는 관찰이 과일과 채소에 자연적으로 존재하는 물질에도 동일하게 적용되는 것은 아니라고 덧붙임. 20일 유럽 심장 저널에 게재된 이 연구는 15세 이상 11만2000명 이상의 심혈관 건강에 대한 58가지 방부제의 영향을 조사함. 연구진은 참가자의 10% 이상이 섭취한 17가지 방부제를 심층 분석해 8가지가 향후 10년에 걸쳐 고혈압 위험 증가와 연관이 있음을 밝혀냄. 그 중 소르빈산 칼륨, 메타중아황산 칼륨, 아질산나트륨은 박테리아, 곰팡이, 효모를 제거하는 "비항산화" 방부제임. 소르빈산 칼륨은 와인, 제과류, 치즈, 소스에 흔히 사용된다. 물에 녹으면 이산화황을 방출하는 메타중아황산 칼륨은 와인, 주스, 사이다, 맥주 및 기타 발효 음료에 사용됨. 아질산나트륨은 베이컨, 햄, 델리 미트 등 가공육에 흔히 사용되는 화학 염류임. 연구에서 고혈압과 연관된 나머지 방부제들 아스코르빈산, 아스코르빈산 나트륨, 에리토르브산 나트륨, 구연산, 로즈마리 추출물은 이른바 천연 항산화 방부제로, 식품 갈변을 막고 산패를 줄이는데 사용됨. 아스코르빈산은 특히 심혈관 질환과도 특별히 연관이 있는 것으로 나타남. 아질산나트륨, 질산칼륨, 소르빈산염, 메타중아황산 칼륨, 아세트산염, 아세트산은 전립선암, 유방암, 모든 종류의 암 위험을 최대 32% 높이는 것으로 밝혀졌으며 제2형 당뇨병 발병 위험을 49% 높임. 이번 연구는 관찰 연구로 인과관계를 증명할 수는 없었음.

3. 원산지표시

1) 미국산 쇠고기 국내산 둔갑··축산물이력제 · 원산지 표시 위반 103건 적발

(2026-04-06, MBC 뉴스)

농림축산식품부가 올해 1분기 미국산 쇠고기 원산지와 돼지고기 이력번호 등 표시 위반 사례를 103건 적발했음. 농식품부는 지자체와 농림축산검역본부 등 5개 기관과 3주간 합동점검을 벌여 축산물이력제 위반 62건, 원산지 표시 위반 사례 38건 등 위법 행위 103건을 적발했음. 유형별로 주로 돼지고기 이력번호를 제대로 표시하지 않거나, 미국산 소고기를 국내산으로 속인 경우, 축산물 소비기한을 제대로 표시하지 않은 사례가 드러났음. 정부는 분기별 합동점검과 단속을 통해 부정유통을 적발하고, 법 개정을 통해 축산물이력제 위반 처벌을 강화하겠다는 방침임. 현재 국회에는 축산물 이력번호를 거짓으로 표시할 경우, 1년 이하 징역 또는 1천만 원 이하 벌금에 처하도록 하는 가축 및 축산물 이력 관리에 관한 법률 개정안이 발의돼 있음.

2) 못 믿을 등산로 · 공원 주변 음식점들 · · · "원산지 표시 않고 소비기한 누락"

(2026-04-09, 경향신문)

봄철 행락객들을 대상으로 음식을 판매하면서 원산지를 표시하지 않거나, 소비기한 등을 빠뜨린 음식점들이 인천시에 무더기 적발됐음. 인천시 특별사법경찰은 식품 등의 표시 · 광고에 의한 법률 위반과 축산물 관리법 위반 혐의로 12곳을 적발했다고 9일 밝혔음. 인천시는 봄 나들이철 야외 활동 증가에 따라 지난 3월 23일부터 지난 3일까지 인천지역 등산로와 공원, 관광지 주변의 식품접객업소와 농 · 축산물 판매업소 등을 대상으로 원산지 표시 위반 및 축산물 관련 위법 행위에 대한 기획수사를 벌였음. 수사 결과, 자가품질검사를 실시하지 않는 등 검사 기준을 위반한 축산물 제조 · 판매업소 2곳, 소비기한 및 제조일

자 등 필수 표시사항을 누락한 축산물 판매업소 1곳, 축산물판매업 신고 없이 영업한 정육식당형 1곳이 적발됐음. 또한 3곳은 축산물 거래명세서를 보관하지 않았고, 음식점 5곳은 배추김치와 돼지고기 등의 원산지를 표시하지 않았음. 등산로 주변의 A식당은 보쌈돼지 고기의 원산지를 표시하지 않았음. 최근 6년간 소비기한과 제조일자를 표시하지 않아 2번 적발된 B축산물판매점은 이번에 또 적발됐음. C정육점은 6개월 의무적으로 보관해야 하는 축산물거래명세서를 보관하지 않았음. 식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률에 따라 축산물 표시사항 미표시는 3년 이하의 징역 또는 3000만원 이하의 벌금형에 처할 수 있음. 축산물 위생관리법에 따른 자가품질검사 위반과 축산물판매업 무신고 영업은 1년 이하의 징역 또는 1000만원 이하의 벌금형에 처함.

3) SNS 맛집 믿고 갔는데…원산지 표시 위반 20건 적발

(2026-04-23, KBS 뉴스)

국립농산물품질관리원 전남지원이 사회관계망서비스(SNS)에서 맛집으로 소개되는 음식점 등을 대상으로 단속을 실시해 원산지 표시를 위반한 20개 업체를 적발했음. 농관원 전남지원은 단속 결과 원산지를 거짓 표시한 14개 업소, 원산지 표시를 하지 않은 미표시 6개 업소를 적발했으며, 거짓표시 위반 업체는 형사 입건 처리하고 미표시 업체에는 과태료를 부과할 예정이라고 밝혔음. 이번 단속에서는 유명 브런치 카페가 돈가스용 미국산 돼지고기를 국내산으로 거짓표시 하거나 인기 식당에서 중국산 배추김치로 만든 김치찌개를 판매하면서 원산지를 미표시하는 등 사례가 확인됐음. 농관원 전남지원 채명규 유통관리과장은 "소비자가 안심하고 음식점을 이용할 수 있도록 지속적으로 단속을 강화 하겠다"면서 "소비자들도 음식점을 방문할 때 원산지 표시를 꼼꼼히 확인하고, 위반 사항 발견 시 농관원(☎ 1588-8112)으로 적극 신고해 달라"고 당부했음.

4) 농관원 강원, 염소 · 오리고기 원산지 표시 위반 20곳 적발

(2026-05-26, 연합뉴스)

국립농산물품질관리원 강원지원은 대체 보양식 원산지 표시 특별단속을 벌여 위반 업체 20곳을 적발했다고 26일 밝혔음. 농관원 강원지원은 지난달 20일부터 이달 20일까지 단속을 벌여 원산지를 거짓 표시한 업체 8곳은 형사입건하고, 원산지를 미표시한 업체 12곳에 대해서는 과태료 470만원을 부과했음. 이번 단속 대상은 개식용종식법 시행에 따라 수입과 수요가 늘어나고 있는 염소 고기와 오리고기가 해당함. 농관원 강원지원은 외국산을 국산으로 둔갑 판매하거나 국산과 외국산을 혼합해 판매하는 위반행위 등을 차단하기 위해 단속을 추진했음. 단속 투명성과 공정성을 높이기 위해 특별사법경찰관 9개 반 18명을 투입하고 소비자 · 생산자단체 명예 감시원과 함께 합동단속반을 편성해 음식점, 제조 · 가공업체, 온라인 판매업체 등을 대상으로 집중 단속을 실시했음. 주요 원산지 위반 품목은 오리고기 7건, 두부류 4건, 염소 고기 2건임. 중국산 오리고기나 호주산 염소 고기를 국내산으로 거짓 표시하거나 중국산 훈제오리의 원산지를 미표시하는 등의 사례가 적발됐음. 안규정 농관원 강원지원장은 "이번 단속은 개식용종식법 시행에 따라 염소 · 오리고기를 중심으로 유통 질서 확립을 위해 추진했다"며 "앞으로도 시기별 주요 소비 품목에 대한 단속을 지속해 추진할 예정"이라고 말했음.

5) 농관원 전남지원, 수입쌀 원산지 위반업체 6곳 적발

(2026-03-09, 매일신문)

국립농산물품질관리원 전남지원은 미국산 밥쌀용 쌀(칼로스) 유통 재개에 따라 수입쌀을 국내산으로 속여 판매하는 행위를 막기 위한 단속으로 원산지 표시 위반 업체 6곳을 적발했다고 4일 밝혔음. 농관원은 음식점, 식자재마트, 양곡 판매업체 등을 대상으로 수입쌀 원산지 표시 여부와 국내산 혼합 여부 등을 점검했으며, 미국산 쌀 유통 이력 자료를 활용해 위반 의심 업체를 선별했음. 단속 결

과 미국산 쌀을 사용하면서 원산지를 국내산으로 거짓 표시한 업체 5곳과 원산지를 표시하지 않은 업체 1곳이 적발됐음. 농관원은 적발 업체에 대해 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률에 따라 형사처분 또는 과태료 부과 등 조치를 할 예정임. 채명규 유통관리과장은 "원산지 표시 위반 행위를 철저히 단속해 소비자 알 권리 보호와 공정한 유통질서 확립에 최선을 다하겠다"고 말했음.

4. 수입식품

1) 부적합 이력 수입식품, 검사 횟수 20회로 확대… 정밀검사 추진

(2026-04-20, 동아일보)

식품의약품안전처가 위해도 높은 부적합 이력 수입식품에 대한 관리는 강화하고 영업자의 행정적 부담은 줄이는 '규제 합리화'에 나섰음. 식약처는 이런 내용의'수입식품안전관리 특별법'시행규칙 개정안을 20일 입법예고했다고 밝혔음. 우선 수입식품의 안전성을 확보하기 위해 통관 또는 유통 단계에서 부적합 이력이 있는 제품이 수입될 경우 위해도에 따라 검사 횟수를 20회 범위에서 차등 적용할 수 있도록 했음. 지금은 일률적으로 5회 정밀검사를 실시하고 있으나 앞으로는 위해도가 높은 검사항목으로 부적합된 제품은 검사 횟수를 상향해 위해 식품의 국내 유입을 차단할 계획임. 아울러 수입식품 영업자가 종업원에게 실시해야 하는 위생교육 주기가 조정됨. 동안 영업자가 종업원을 상대로 매 분기(연 4회) 위생교육을 실시하지만 앞으로는 종업원의 위생교육 주기가 연간 1시간 이상으로 완화됨. 식약처는 "그간 수입식품 영업자가 종업원에게 실시해야 하는 위생교육 의무가 '식품위생법'이나 '축산물 위생관리법' 등 유사한 타 법령에 비해 과도한 부분이 있었다"고 설명했음. 이어 "앞으로 소규모 영업자의 행정 부담이 줄어들 것"이라면서 "국민이 수입식품을 안심하고 소비하는 환경을 조성하기 위해 관리 체계를 지속적으로 정비할 계획"이라고 밝혔음.

2) AI가 수입식품 검사관…사진 올리면 유해성분 바로 확인

(2026-05-27, 연합뉴스)

수입 식품의 유해성 여부를 인공지능(AI)이 신속하게 판별하는 시스템이 도입됨. AI가 수입식품 검사관 역할을 맡으면서 기존에 며칠씩 걸렸던 일부 작업이 몇 분 만에 이뤄지게 됐다.과학기술정보통신부와 식품의약품안전처는 27일 충북 청주 오스코에서 'AI 수입식품 검사 솔루션'의 주요 기능을 공개했다고 밝혔다.이 솔루션은 제품 정보 자동 검토, 해외 위해식품 자동 판별, 해외 직접구매 제품 성분 확인 등의 기능을 제공함. 제품 정보 검토의 경우 기존에는 검사관이 업체가 제출한 사진과 신고 내용을 대조하는 방식으로 이뤄졌으나, 솔루션을 이용하면 AI가 영양 정보 등에 관한 한글 표시 사항을 빠르게 분석함. 인터넷 구매대행 수입 신고 제품에 반입 차단 원료가 포함됐는지 여부도 AI가 파악함. 과거에는 검사관이 제품 관련 홈페이지에 일일이 접속해야 했으나, 이제는 AI가 홈페이지를 검색해 차단 성분 표시 여부를 확인함. 이를 통해 인터넷 구매대행 수입 식품의 관련 절차 처리 기간이 기존 2일에서 5분으로 대폭 단축될 것으로 전망됨. 소비자가 해외 직구 식품의 유해성 여부를 파악하기도 쉬워짐. 이전에는 '해외직구 식품 올바로' 누리집에 접속한 뒤 제품과 성분 명칭을 입력하는 방식으로 반입 차단 원료 · 성분을 확인해야 했지만, 앞으로는 AI가 적용된 웹사이트에 제품 사진을 올리면 유해 성분 포함 여부 등을 바로 알 수 있게 됨. AI 수입식품 검사 솔루션은 공공행정의 AI 대전환을 위한 과기정통부의 '공공 AX 프로젝트' 사업 일환으로 추진됨. 이 솔루션은 수입 식품 통합 전자심사 플랫폼인 '수입안전 전자심사 24'에 탑재될 예정임.

3) 중국에 고기 성분 들어간 '라면' 수출 가능해졌다

(2026-06-05, 식품음료신문)

앞으로 중국에 고기 성분이 들어간 라면 제품의 수출이 가능해지고, 수출 등록 절차가 간소화돼 기존 3개월가량 소요되던 기간이 10일 수준으로 단축될 전망임. 식품의약

품안전처(처장 오유경)는 중국과의 식품안전 협력을 강화하고 우리 식품기업의 대중국 수출을 지원하기 위해 지난달 28일 중국 칭다오에서 개최된 '제16차 한 · 중 식품안전협력위원회'에 참석했음. 한국 측에서는 최종동 식약처 식품안전정책국장 대행이 수석대표로 나섰으며, 중국 측에서는 리진송 해관총서 수출입식품안전국장 등 관계자가 참석했음. 회의 주요 의제는 △중국 수출 희망 식품업체로 명단 등록할 수 있는 품목 협의 △고기 성분 함유 라면의 중국 수출 허용 △한국산 양식 수산물 중국 수출 등이었음. 이번 회의에서는 우리나라에 영업 등록한 식품 제조업체에 대해 중국 수출 가능업체 명단등록을 축산물을 제외한 모든 품목에 대해 요청할 수 있도록 중국 측과 최종 합의했음. 이에 따라 기존 약 3개월 소요되던 등록 절차가 약 10일 수준으로 단축될 것으로 기대됨. 축산물은 가축질병 검역과도 밀접한 관련이 있어 별도의 위생협정을 통해 운영하고 있는 만큼 향후 추가 논의하기로 했음. 중국 수출 생산기업 등록규정은 1일부터 시행하기로 했으나 중국 수출 가능업체 명단 등록 방식은 중국 측 내부 처리 절차 마련, 전산 시스템 개선 준비 등에 시간이 필요하다는 점을 고려해 오는 8월 중에 실제 적용하기로 했음. 단 그 전 중국 수출을 원하는 업체는 종전대로 중국 수입식품 해외생산기업 등록관리 시스템(cifer.singlewindow.cn)에서 신청이 가능하며, 도움이 필요한 경우 한국식품안전관리인증원의 지원을 받을 수 있음. 특히 고기 성분이 들어간 라면 제품의 중국 수출 허용에 대해서도 주목할만한 성과가 있었음. 그동안 중국은 가축전염병 우려로 미량이라도 고기 성분이 들어간 우리나라 라면 수입을 금지하고 있었음. 이러한 제약 때문에 우리 라면의 고기 육수 맛, 진한 맛을 내기 어려웠고 고기맛 향을 내는 식품첨가물로 대신해야 했었음. 이번 합의를 통해 중국으로 수입이 허용된 국가의 고기를 사용했고 적절하게 열처리한 라면스프를 사용한 라면은 수출할 수 있는 길이 열렸음. 이를 통해 우리 라면업계의 대중국 수출확대와 K-푸드 경쟁력 강화에도 도움이 될 것으로 기대됨. 같은 날 제주도에서는 '제17차 한 · 중 식품기준전문가협의회'가 개최됐다. 우리 측에서는 문귀임 식약처 식품기준기획관이 수석대표로, 중국 측에서는 리우 자오핑 국가식품안전위해평가센터장 등 관계자가 각각 참석했음. 식약처는 2009년부터 중국과 식품 기준 · 규격 및 시험법 분야 협력을 위한 정례 협의체를 운영하며, 국내 수출업체의 기준 관련 애로사항 해소와 양국 간 규제 이해도 제고를 지원해오고 있음. 양국은 이번 회의에서 기준 · 규격 제 · 개정 동향과 유전자변형미생물 유래 식품원료 심사체계, 과불화 화합물 및 식용색소 관리 동향 등을 공유하고 시험 · 분석 분야 협력 확대 방안을 논의했음. 아울러 식약처는 중국 국가표준(GB, GB/T)과 우리나라의 기준, 시험법 차이로 인한 국내 수출업체의 애로사항 해소를 위해 중국 내 식품첨가물 사용범위 확대 및 검사속도와 정밀도를 높일 수 있는 기기분석법 확대 적용 등을 중국 측에 요청했음. 오유경 식약처장은 "이번 협력회의를 통해 양국간 식품안전 분야 협력과 소통을 더욱 강화하고, 우리 식품기업의 대중국 수출 애로가 해소되는 성과가 있었다"며 "앞으로도 주요 식품 교역국과의 협력을 지속 확대해 K-푸드의 해외 진출을 적극 지원하겠다"고 말했음.

5. 식중독사고

1) '봄이라 산나물 캤다가 구토, 마비'…6명 식중독 증세 (2026-04-01, 문화일보)

경북 영양에서 산나물을 함께 먹은 주민 6명이 구토와 마비 등 식중독 증세를 보여 병원 치료를 받고 있다. 보건당국은 역학 조사를 진행하고 있음. 1일 경북 영양소방서에 따르면 전날 오후 4시 21분쯤 영양 일월읍 한 마을에서 주민 6명이 라면에 산나물을 넣어 먹은 뒤 식중독 증세를 보였음. 이들은 귀가 후 구토와 마비 등을 호소했으며, 4명은 증상이 심하고 나머지 두 명은 비교적 가벼운 상태인 것으로 알려졌음. 보건 당국은 가검물 등을 수거해 역학 조사를 진행 중임.

2) '프랜차이즈' 마라탕 매장서 식중독균 검출… 자꾸 터지는 위생 문제

(2026-04-14, 헬스조선)

국내 일부 마라탕 프랜차이즈 매장에서 판매된 음식에서 식중독균이 검출돼 위생관리 개선이 시급한 것으로 나타났음. 한국소비자원은 주요 마라탕 프랜차이즈 20곳을 대상으로 위생 실태를 조사한 결과, 일부 지점 제품에서 식중독균이 확인됐다고 14일 밝혔음. 조사 대상은 마라탕과 땅콩소스 각 20개씩 총 40개 제품임. 이 가운데 마라탕 1건, 땅콩소스 3건에서 황색포도상구균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균 등이 검출됐음. 이들 식품은 조리 후 바로 섭취하는 경우가 많고, 특히 땅콩소스는 매장에서 제조된 뒤 별도 가열 없이 제공되는 경우가 많아 소비자 건강에 직접적인 위해를 줄 수 있다는 점에서 우려가 제기됨. 황색포도상구균은 고염 · 건조 환경에서도 생존력이 강한 세균으로, 감염 시 구토 · 설사 · 복통 등을 유발함. 리스테리아균은 저온에서도 증식하는 특성이 있어 냉장 보관 식품에서도 위험할 수 있으며, 임신부나 면역취약자에게는 유산 · 패혈증 등으로 이어질 수 있음. 대장균 역시 설사와 복통, 구토 등 식중독 증상을 일으키는 대표적인 원인균임. 한국소비자원은 식중독균이 검출된 제품을 제조 · 판매한 사업자에게 재고 폐기와 위생관리 강화를 권고했으며, 관계기관에도 마라탕 판매 업소 점검을 요청했음. 해당 사업자들은 제품을 폐기하고 조리시설 위생을 개선하겠다고 회신한 것으로 전해졌음. 소비자원은 해당 식품으로 인해 피해가 발생한 경우 1372소비자상담센터 또는 소비자24를 통해 상담을 신청할 것을 안내했음. 아울러 배달 · 포장된 조리식품은 바로 섭취하고, 즉시 먹기 어려운 경우에는 냉장 보관 후 충분히 재가열하여 섭취할 것을 당부했음. 한편 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 나타나면 의료기관을 방문해 진료를 받고, 증상이 지속되면 탈수 우려가 있으므로 물을 마셔 수분을 보충해야 함. 동일 음식을 섭취한 사람에게 유사 증상이 나타날 경우 보건소에 신고해 확산을 방지해야 함.

3) 어버이날 맞아 갔다가 '식중독' 의심 사고…최소 150명 피해

(2026-05-14, 세계일보)

어버이날 전후로 가족 단위 손님이 붐빈 경기 용인시 기흥구의 한 냉면 프랜차이즈 직영점에서 대규모 집단 식중독 의심 사고가 발생해 보건 당국이 역학 조사에 나섰음. 파악된 피해 손님만 150여명인 이번 사태의 조사 결과가 나오기까지는 당분간 시일이 소요될 것으로 전망됨. 본사 측은 사고 발생 매장을 즉시 폐쇄하고 피해 사례 접수 센터로 전환하는 등 수습에 총력을 기울인다고 밝혔지만, 브랜드 신뢰도 하락과 직영 관리 책임 비판까지 피하기는 어려워 보임. 14일 관련 업계에 따르면 지난 10일 A매장에 구토와 설사, 고열 등 극심한 식중독 의심 증상을 호소하며 원인을 묻는 전화 여러 통이 걸려 왔음. 어버이날부터 이어진 주말 기간으로 부모님 등과 식당을 찾은 가족 단위 방문객이 집중된 때라 피해 규모가 더욱 커졌음. A매장을 운영하는 본사는 이러한 사실을 파악한 후, 해당 매장 운영을 중단하는 초동 조치를 취했음. 식품의약품안전처와 용인시 보건소, 기흥구청은 합동 점검에서 정확한 원인 규명을 위해 매장에 남아 있던 식자재 등을 확보했음. 보건 당국의 역학조사가 진행 중인 가운데 이번 사고의 원인이 밝혀지기까지는 당분간 시일이 더 소요될 전망임. 이번 일은 본사의 관리와 통제를 받는 직영점에서 발생해 문제의 심각성을 더함. 프랜차이즈 시스템에서 직영점은 브랜드의 위생 표준과 조리 매뉴얼이 가장 엄격하게 준수되어야 하는 심장부와 같음. 본사의 상시 감독이 이루어지는 곳임에도 불구하고 발생한 이번 문제는 위생 관리 시스템이 현장에서는 사실상 제대로 작동하지 않았음을 방증함. 단순히 한 매장의 일탈을 넘어 본사의 직영 관리 체계 전반에 사각지대가 발생한 것이 아니냐는 지적이 나오는 이유임. 사고 직후 이루어진 급작스러운 사업장 폐쇄를 두고 지역 사회 일각에서는 비난 여론을 조기에 차단하려는 '꼬리 자르기'식 대응이 아니냐는 의구심을 제기했음. 본사 관계자는 세계일보와의 통화에서 "대규모 사고가 발생한 상황에서 불을 켜고 영업을 지속하는 것은 고객

에 대한 도리가 아니라고 판단했다"고 밝혔음. 이어"폐쇄된 매장에 직원을 배치해 피해 사례를 접수하고 병원 안내와 보험 처리를 돕고 있다"며 피해 구제를 위한 조치를 진행 중이라고 설명했음. 본사 측의 적극적인 수습 노력 이면에는 사고 여파가 다른 매장으로 번지는 것을 막고자 하는 고심도 깔려 있음. 관계자는 "이번 일은 오롯이 직영점의 불찰"이라며 "피해 보신 분들의 구제를 위해 끝까지 책임을 다하겠다"고 말했음.

4) 영종도 버스기사 60여명 집단 식중독 의심...버스 운행 차질 우려

(2026-05-25, 경기일보)

버스기사 수십명이 식중독 의심 증상으로 치료를 받으면서 일부 노선 운행에 차질이 빚어질 가능성이 제기되고 있음. 25일 인천시 중구보건소 등에 따르면 최근 중구 운북동 영종권역 식당에서 식중독 사고가 났다는 민원을 접수했음. 해당 식당을 이용한 버스기사 등은 23일부터 복통과 설사 등 식중독 의심 증상을 보인 것으로 알려졌음. 식당을 이용한 4개 운수업체 소속 버스기사 등 60여명이 입원하거나 통원 치료를 받고 있음. 버스기사 A씨는 "식당 운영업체가 외부에서 조리한 음식을 가져다 놓으면 근무자들이 먹는 방식인데, 음식이 장시간 관리 없이 놓여 있어 문제가 일어난 것으로 보고 있다"며 "식당을 이용한 4개 운수업체의 버스 기사 등 60명 이상이 입원 또는 통원 치료를 받고 있다"고 말했음. 이어 "식중독 증상으로 출근하지 못하거나 운행을 중단한 기사들이 많다"며 "배차 간격이 긴 영종도 지역 특성상 결행이 늘어날 경우 시민 불편이 우려된다"고 덧붙였음. 운수업체 측은 안내문을 통해 식중독 사실을 알리고 "예기치 못한 일로 입원한 운전원분들께 사과드린다"며 "영종 차고지 구내식당은 인천시에 위탁해 운영하는 업체지만 사태 수습을 위해 총력을 다하겠다"고 밝혔음. 이에 대해 중구보건소 관계자는 "관련 민원이 접수했으나 휴일이라 담당 부서 지정만 된 상태"라며 "구체적인 처리 사항은 현재 확인하기 어렵다"고 말했음. 시 관계자는 "내일 운수업체, 보건소와 함께 현장 조사를 할 계획"이라고 말했음.

6. 건강기능식품

1) "건강하려고 먹었는데"…건기식 '이상사례', 5년새 3배 늘었다

(2026-04-13, 에너지경제신문)

국내 건강기능식품 이상사례(부작용) 신고 · 접수 사례가 5년새 약 3배 급증한 것으로 나타났음. 유통채널의 구조적 재편과 함께, 소비자의 건기식 수요 트렌드가 '헬스'에서 '헬스앤뷰티'로 확장된 영향으로 분석됨. 13일 식품안전정보원 '건강기능식품 이상사례 신고현황'을 분석한 결과, 지난해 건기식 부작용 신고 · 접수 건수는 총 3547건으로 역대 최고치를 기록했음. 종전 최고기록이었던 2024년 2313건보다 53.4% 증가한 수치이며 코로나19 팬데믹으로 '홈케어' 열풍이 일었던 지난 2020년 1193건과 비교하면 197.3%나 증가했음. 불과 5년새 부작용 신고 건수가 3배로 증가한 것임. 올해도 1~3월 총 1181건이 신고돼 이 추세라면 처음 4000건을 넘길 전망임. 부작용을 증상별로 살펴보면 지난해 총 5250건으로 신고건수(3547건)보다 약 1700건 많음. 이는 일부 건기식에서 부작용 증상이 2개 이상 발현된 까닭임. 구체적으로, 부작용 증상은 소화불량이 총 2379건(45.6%↑)으로 집계돼 발현 건수가 가장 많았고, 가려움과 어지러움이 각각 1041건(58.7%↑) · 620건(28.4%↑)로 뒤를 이었음. 이 밖에 △체중증가 528건(36.1%↑) △배뇨곤란 270건(42.9%↑) △가슴답답 267건(41.3%↑) △갈증 145건(74.7%↑) 순으로 파악됐음. 품목 · 성분별 부작용 사례 역시 지난해 3717건으로 집계돼 신고건수(3547건)를 상회했음. 2개 이상 제품을 동시 섭취한 상황에서 발생한 부작용이 중복 접수됐기 때문임. 지난해 부작용 사례가 가장 많았던 품목 · 성분은 비타민과 미네랄 등을 포함한 '영양보충용' 건기식으로 총 858건을 기록했음. 이어 '체지방 감소 건기식'으로 알려진 '락토바실러스 가세리 BNR17'(BNR17)가

412건으로 나타나 2위에 올랐음. BNR17은 개별인정형 원료 중 부작용이 가장 많이 신고된 품목 · 성분이라는 불명예도 안았음. 이밖에 △DHA/EPA 함유유지(오메가3) 258건 △유산균(프로바이오틱스) 135건 △포스파티딜세린 122건 △파비플로라생강뿌리추출물 119건 등에서 부작용 사례가 100건 이상 나타났음. 특히 BNR17은 지난 2023년까지 부작용 사례가 연간 100건 미만으로 나타났으나, 2024년 317건(387.7%↑) · 지난해 412건(30%↑)으로 최근 2년새 급증하는 양상을 보였음. 체지방감소 기능 개별인정형원료인 파비플로라생강뿌리추출물 역시 2024년 7건에서 지난해 119건으로 1년새 1600% 폭증했음. 국내 건기식 시장의 성장이 정체된 상황에서 소비자의 건기식 수요가 '건강' 영역에서 '헬스앤뷰티'로 확장하면서 부작용 사례 역시 증폭됐음을 시사하는 대목임. 구조적으로 재편된 건기식 유통채널도 건기식 부작용 급증에 영향을 미친것으로 보임. 지난해 구입처별 부작용 사례를 보면, 온라인몰 · e커머스 등 통신판매 채널이 789건(40.4%↑)으로 단일 채널 중 1위를 차지했고, 약국 · 다이소 · 올리브영 등 직접구매 채널이 162건(36.1%↑)으로 집계돼 2위, 방문판매 채널이 42건(35.5%↑)으로 3위에 올랐음. 직접구매 채널과 통신판매 채널은 지난 2022년까지 약 100~200건 규모로 비슷한 수준의 부작용 신고 건수를 보였으나, 2024년 들어 통신판매 채널 부작용 사례가 562건으로 전년 대비 129.4% 급증했음. 특히 정부 규제관리의 사각지대에 있는 개인간 선물과 '떴다방' 등을 합한 '기타' 채널의 경우엔 총 2550건(59.5%↑)으로 전체 채널 가운데 부작용 사례가 가장 많았음. 건기식 부작용은 지난 2020년 식품의약품안전처로부터 인과관계 조사 · 분석 전문기관으로 지정된 식품안전정보원의 '건기식 이상사례 신고센터'를 통해 신고 · 접수됨. 건기식 판매업소 영업자와 소비자의 이상사례 의심 신고가 발생하면, 해당 건기식과 부작용의 인과관계를 조사 · 분석하고 소비자 의료기록 등 섭취행태를 검토해 전문가 및 문헌 분석을 거쳐 인과관계를 규명하는 방식임. 규명이 완료된 조사 · 분석 결과는 식약처로 보고돼 건기식심의위원회를 거쳐 이상사례 정보 공개, 영업자 권고, 원료 재평가 등 조치가 취해짐. 다만 이 같은 건기식 부작용 대응 프로세스는 발생 후 사후 조치에 초점이 맞춰진만큼, 부작용을 예방하기 위한 사전조치 성격의 대응 방안 마련이 요구됨. 이은희 인하대학교 소비자학과 교수는 “부작용 발생 우려가 큰 기저질환 및 의약품 복용자의 건기식 섭취를 제한하는 등 제품 표시사항을 보완하는 사전 조치가 필요해 보인다"며 “부작용 의심 신고가 많은 건기식을 중심으로는 제조 기업에 제품 개선과 결과 보고를 요구하는 것도 한 방법"이라고 제언함. 한편, 한국건강기능식품협회에 따르면 국내 건기식 시장은 지난 2022년 6조1489억원으로 역대 최대 규모를 기록한 뒤 지난 2023년 6조1415억원, 2024년 5조9531억원으로 각각 전년대비 0.1%, 3.1% 감소하며 정체 상태를 보이고 있다. 다만 지난해 5조9626억원으로 전년 대비 0.2% 소폭 상승하며 6조원 안팎에서 유지되는 흐름을 보이고 있음.

2) 건강기능식품 부당광고 47건 적발…가정의 달 ‘주의보’

(2026-04-30, 푸드투데이)

5월 가정의 달을 앞두고 선물용 수요가 늘어나는 건강기능식품 시장에서 허위 · 과대광고와 품질 기준 미달 사례가 잇따라 적발됨. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 4월 한 달간 건강기능식품 제조 · 판매업체와 온라인 광고에 대한 집중 점검을 실시한 결과, 부당광고 47건과 부적합 제품 2건을 확인했다고 밝혔음. 이번 점검에서 전국 건강기능식품 제조 · 판매업체 2,266곳 중 1곳이 '건강기능식품에 관한 법률' 위반으로 적발됐음. 해당 업체는 종업원 건강진단을 실시하지 않은 것으로 드러났으며, 관할 지자체에 행정처분이 요청됨. 제품 안전성 검사에서는 홍삼, 프로바이오틱스 등 202건을 수거 · 검사한 결과 180건이 기준에 적합했으나, 오메가3와 복합영양소 제품 2건은 표시 기준 대비 함량이 부족해 회수 · 폐기 조치됐음. 해당 제품은 각각 판토텐산과 EPA · DHA 함량이 기준치에 크게 미달한 것으로 확인됐음. 온라인 광고 점검에서는

소비자 오인을 유도하는 부당광고가 집중 적발됐음. 주요 위반 유형은 ▲일반식품을 건강기능식품으로 오인시키는 광고(29건) ▲질병 예방 · 치료 효과 표방(10건) ▲인정되지 않은 효능 과장(4건) ▲체험기 활용 기만 광고(2건) ▲의약품으로 오인시키는 광고(2건) 등임. 특히 '골다공증 예방', '혈당 조절', '면역 강화' 등 질병 관련 표현이나 기능성 오인 문구가 다수 사용된 것으로 나타났음. 현장 조사에서도 온라인 부당광고를 진행한 판매업체 9곳이 추가로 적발돼 행정처분과 고발 조치가 병행됐음. 해당 업체들은 관절 건강, 탈모 예방, 혈행 개선 등 검증되지 않은 효능을 강조하거나 일반식품을 건강기능식품처럼 광고한 것으로 확인됐음. 식약처 관계자는 "특정 시기에 소비가 증가하는 건강기능식품 등에 대한 허위 · 과대광고 등 불법 행위 사전 점검을 지속 실시하여 안전사고를 예방하고, 국민이 안심할 수 있는 유통 환경 조성해 나갈 계획"이라고 말했음.

3) '약 · 건기식처럼 먹는 식품' 4000개 넘었다 (2026-05-08, 약사공론)

정제 형태로 섭취하는 일반식품 시장이 빠르게 커지는 가운데, 소비자 상당수가 이를 건강기능식품으로 인식하고 있다는 연구 결과가 나왔음. 정제 · 캡슐 형태 자체가 의약품이나 건강기능식품과 유사한 소비 경험을 만들고 있어 일부 개선이 필요하다 분석임. 지난 4월 28일 식품안전정보원이 공개한 '정제 · 캡슐 형태 식품의 허용요건 개선 연구'에 따르면 정제 · 캡슐형 일반식품 제품 수는 2021년 1731개에서 2023년 4026개로 2년 사이 2배 이상 증가한 것으로 나타났음. 특히 정제형 제품 증가가 시장 확대를 주도했음. 보고서에 따르면, 현재 일반식품은 원칙적으로 정제 · 캡슐 형태 제조가 금지돼 있지만, 일부 식품유형에서는 예외적으로 허용되고 있음. 다만 이 경우에도 "의약품 또는 건강기능식품으로 오인 · 혼동될 우려가 없도록 제조"해야 한다는 조건이 따름. 하지만 실제 시장에서는 일반식품이 건강기능식품과 유사한 방식으로 소비자에게 인식될 가능성이 커지고 있다는 것이 연구팀 의견임. 연구팀은 제품의 제형뿐 아니라 제품명, 섭취방법 안내 등이 결합될 경우 소비자의 범주 판단이 왜곡될 수 있다고 분석했음. 실제 조사에서도 정제 · 캡슐 형태 제품은 강한 '약 이미지'를 형성하는 것으로 나타났음. 연구 중 진행한 여론조사에서 응답자의 95.6%는 정제형 제품을, 97.4%는 캡슐형 제품을 물과 함께 삼켜 먹는다고 답했음. 특히 멜라토닌 정제형 일반식품 사례를 제시한 실험에서는 응답자 84.4%가 해당 제품을 건강기능식품으로 인식하는 것으로 나타났음. 이 같은 결과를 바탕으로 연구팀은 최근 일반식품 시장에서 사용되는 제품명과 섭취 문구 역시 건강기능식품 소비 문법과 유사해지고 있다고 분석했음. 실제 분석 대상 제품에는 밀크씨슬, 콜라겐, 아르기닌, 프로바이오틱스 등 기능성을 연상시키는 성분명이 다수 사용됐으며, '하루 1회 1정'과 같은 정량 · 정기 섭취 문구도 광범위하게 확인됐다는 것임. 국회와 소비자단체 문제 제기도 이어지고 있음. 보고서는 국정감사와 시민단체 사례를 인용해 일부 일반식품이 건강기능식품처럼 보이도록 제품명과 제형, 복용 방식을 설계하고 있다는 지적이 반복적으로 제기됐다고 설명했음. 식품의약품안전처의 온라인 광고 점검 결과에서도 건강기능식품 또는 의약품으로 오인하게 만드는 광고 사례가 상당수 적발된 것으로 나타났음. 다만 연구진은 정제 · 캡슐형 일반식품을 전면 금지하는 방식에는 신중한 접근이 필요하다고 봤음. 해외 주요국과 비교해 국내 규제가 이미 강한 편이며, 중소업체 비중과 소비자 선택권 문제도 고려해야 한다는 이유에서임. 다만 연구팀은 '건강기능식품 아님' 표시 강화, 오인 위험 제품군 사전관리, 고위험 유형 단계적 제한 등을 중심으로 한 관리체계 개선 방향을 제시했음. 정제 · 캡슐 형태와 복용 문법에 익숙해질수록 소비자가 일반식품과 건강기능식품, 의약품의 경계를 혼동할 가능성이 커질 수 있기 때문임. 특히 알약 형태 제품이 건강관리 루틴처럼 소비되는 흐름이 확산되면서, 제형 자체가 갖는 상징성과 소비자 인식에 대한 관리 필요성도 함께 제기되고 있음. 건강기능식품 업계 관계자는 "건강기능식품은 기능성 인정과 표시 · 광고 규제, 제조 품질관리 등 여러 제도적

기준을 거쳐 시장에 나오는데, 최근 일부 일반식품은 알약 형태와 섭취방식으로 건기식과 유사한 소비 경험을 만들고 있다"며 "소비자 입장에서는 경계가 흐려질 수밖에 없는 구조"라고 말했음. 이어 "특히 '하루 1정', '물과 함께 섭취' 같은 방식이 반복되면 소비자가 일반식품까지 건강관리 목적의 복용 개념으로 받아들일 가능성이 있다"며 "단순 시장 경쟁을 넘어 의약품 · 건기식 안전사용 인식 측면에서도 고민이 필요한 시점"이라고 덧붙임.

4) 건강기능식품 법령 개정…변경 신고 서류 간소화 · 기능성 원료 신청 문호 확대 (2026-06-04, 라이프인)

식품의약품안전처(이하 식약처)는 건강기능식품 변경 신고 시 민원인의 행정부담을 줄이고 산업 환경 변화에 대응하기 위해 '건강기능식품에 관한 법률 시행규칙'을 개정, 지난 6월 2일부터 시행에 들어갔다고 밝혔음. 이번 개정의 주요 내용은 ▲영업 · 품목 제조신고사항 변경 시 제출 서류 간소화 ▲품목제조신고 시 영양성분 정보 제출 근거 마련 ▲기능성 원료 인정 신청 대상자 범위 확대 ▲기능성 원료 인정 심사 수수료 합리화 등임. 영업 · 품목 제조신고사항 변경 시에는 기존에 의무화됐던 영업신고증 및 품목제조신고증 원본 제출 절차가 폐지돼 민원인의 서류 제출 부담이 크게 줄어들 전망임. 또한 건강기능식품 제조업체는 품목제조신고 시 열량, 나트륨, 탄수화물, 지방, 단백질, 당류 등 영양성분 정보를 제출해야 하며, 이는 국민에게 모든 식품의 영양성분 정보를 제공하기 위한 국정과제의 일환임. 제출된 정보는 '식품영양성분 데이터베이스'를 통해 공개됨. 기능성 원료 인정 신청 대상자 범위에는 건강기능식품 유통전문판매업자가 새롭게 포함돼 원료 개발 참여 기회가 확대됐음. 아울러 기능성 원료 인정 심사 수수료도 현실화해 심사원 확충과 가이드 마련 등 심사 효율성을 높일 계획임. 외국인 민원인의 편의도 개선됐음. 건강기능식품 영업허가 신청 시 제출해야 하는 서류 중 아포스티유(Apostille) 확인 서류를 인정해 행정 절차가 간소화됐음. 식약처 관계자는 "국민 안전을 최우선 가치로 두면서도 민원 편의와 산업 경쟁력을 높일 수 있도록 합리적인 제도 정비에 최선을 다하겠다"고 밝혔음. 개정된 시행규칙의 자세한 내용은 '국가법령정보센터' 또는 식약처 누리집에서 확인할 수 있음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 수출농산물 농약안전사용 지침 'QR코드' 하나로 통합 (2026-06-08, 한국식품의약신문)

최근 K-푸드의 글로벌 인기가 높아지면서 우리 신선농산물 수출도 꾸준히 증가하고 있음. 그러나 국가마다 농약 잔류허용기준(MRL)이 달라 수출 현장에서는 이에 대한 대응이 중요한 과제로 떠오르고 있음. 기준을 초과할 경우 수출 농산물의 전량 폐기나 반송으로 이어질 수 있어 생산 단계부터 체계적인 농약 안전관리가 요구됨. 농촌진흥청(청장 이승돈)은 수출 농가와 업체의 이러한 어려움을 해소하고 해외 통관 과정에서 발생할 수 있는 농약 잔류허용기준 위반 사례를 예방하기 위해 '수출농산물 농약안전사용 지침' 제공 서비스를 한층 고도화했다고 8일 밝혔음. 국립농업과학원은 지난해 84종의 지침서를 휴대전화로 바로 내려받을 수 있도록 도입한 정보무늬(QR코드)는 지침서별로 정보무늬를 제공해 현장에서 즉시 활용하기 어렵다는 의견이 있었음. 게다가 사용자가 지침서를 내려받은 후 필요한 농약명을 일일이 찾아야 하는 번거로움이 있었음. 이에 국립농업과학원은 지침서별로 제공되던 84개의 정보무늬를 1개로 통합하고, 문서를 내려받는 대신 디지털 기반의 정보 검색 시스템으로 서비스를 개선했음. 휴대전화로 정보무늬를 찍으면 '수출농산물 농약안전사용 지침' 모바일 누리집으로 바로 연결됨. 여기에는 올해 신규 보급된 호주 수출용 참외, 중국 수출용 감 지침서를 포함해 13개 주요 수출국과 30개 작물 등 총 86종의 지침서 정보가 수록돼 있음. 사용자는 검색 창에 농약 품목명, 상표명을 입력하면 쉽고 간편하게 맞춤형 농약안전사용 정보를 찾아볼 수 있음. 국립농업과학원은 서비스 개

선에 맞춰 농작업 '현장 비치형 수출농산물 농약안전 정보 무늬 안내판'도 제작 · 보급해 농작업 현장에서 즉각 시스템에 접속할 수 있도록 했음. 안내판에는 농약안전사용 지침 접속 방법과 정보 검색, 확인 요령을 상세히 담았음. 특히 물기와 오염이 많은 농작업 환경을 고려해 종이 대신 플라스틱 재질로 제작했으며, 상단에 고리 구멍을 뚫어 작업장 입구나 비닐온실 기둥 등 작업자 눈에 잘 띄는 장소에 걸어두고 사용할 수 있도록 했음. 안내판은 도 농업기술원과 시군 농업기술센터, 농림축산식품부, 농림축산검역본부, 국립농산물품질관리원, 한국농수산식품유통공사(aT)와 주요 작물별 수출연합회 등에 배포됐음. 안내판이 필요한 농가나 업체는 소속 수출연합회 또는 가까운 시군 농업기술센터 등에 문의하면 됨. 최달순 농촌진흥청 잔류화학평가과 과장은 "이번 서비스 개선은 방대한 농약 안전정보를 디지털로 전환해 현장 활용도를 획기적으로 높인 사례"라며, "우리 농산물의 안전성이 해외 시장에서 인정받을 수 있도록 현장 중심의 선제적 안전관리 체계를 지속해서 강화해 나가겠다."라고 말했음.

2) 식약처, '중금속 기준 초과' 국화 회수

(2026-06-01, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 한 유통업체가 포장 · 판매한 국내산 식약공용 농산물 국화(생약명: 감국)에서 중금속인 카드뮴이 기준치보다 많이 나와 이 제품을 판매 중단하고 회수한다고 1일 밝혔음. 회수 대상은 소비기한이 오는 2029년 1월 18일(생산자: 김*명)로 표시된 제품임. 식약처는 회수 기관인 동대문구에 해당 제품을 신속히 회수하도록 조처했음. 또 이 제품을 구매한 소비자에게 섭취를 중단하고 구입처에 반품해달라고 요청했음.

3) 유통 과채주스 재료 잔류농약검사…레몬 · 파슬리 등 2건 부적합

(2026-05-20, 연합뉴스)

경기도보건환경연구원은 시중에 유통되는 과일과 채소 226건을 대상으로 잔류농약검사를 한 결과 레몬과 파슬리 등 2건에서 부적합 판정이 나왔다고 20일 밝혔음. 이번 조사는 일명 'ABC(사과 · 비트 · 당근) 주스', 'CCA(당근 · 양배추 · 사과) 주스' 등 과채주스 주재료인 사과, 당근, 양배추, 케일 등 25개 품목을 대상으로 지난 1월부터 지난달까지 475종의 농약 잔류 여부를 조사하는 방식으로 진행됐음. 그 결과 224건(99.1%)은 적합 판정이 나왔으나 레몬 1건에서는 살충제 성분인 다이아지논이 기준치(0.01㎎/kg)의 14배인 0.14㎎/kg, 파슬리 1건에서는 살균제 성분인 디페노코나졸(기준치 0.01㎎/kg)이 0.06㎎/kg 검출됐음. 이들 성분은 인체에 지속해서 흡수될 경우 신경계 손상을 일으킬 수 있음. 연구원은 2건을 즉시 압류, 폐기하고 관할 기관에 통보해 행정 처분하게 했음. 경기도보건환경연구원 농수산물검사부장은 "앞으로도 소비자가 안심하고 농산물을 섭취할 수 있도록 정기적인 안전성 검사를 시행하겠다"고 말했음.

4) 식약처, 동물용의약품 초과 검출 베트남산 '냉동 새우살' 회수

(2026-05-08, 푸드투데이)

식품의약품안전처는 동물용의약품 기준치를 초과한 베트남산 '냉동흰다리새우살'을 회수 조치했다고 8일 밝혔음. 회수 대상은 부산 사하구 소재 수입식품 판매업체가 수입 · 판매한 '냉동흰다리새우살(두절 · 탈각)' 제품임. 식품 유형은 기타 수산물가공품임. 식약처에 따르면 해당 제품에서는 항균제 성분인 '독시싸이클린(Doxycycline)'이 기준치(0.01mg/kg 이하)를 초과한 0.11mg/kg 검출됐음. 이는 기준치의 약 11배 수준임. 독시싸이클린은 세균 감염 치료에 사용되는 동물용 항균제임. 문제가 된 제품은 베트남 소재 제조업체 GALLANT DACHAN SEAFOOD CO., LTD가 생산했으며, 총 수입량은 1만7577kg(900g 포장)임. 제조일자는 2025년 8월 26일, 소비기한은 2028년 8월 25일까지임. 식약처는 해당 제품에 대해 판매 중단 및 회수 조치를 진행 중이며, 소비자에게는 즉시 섭취를 중단하고 구매처에 반품할 것을 당부했음. 또한 식품 관련 불법 행위를 발견할 경우 불량식품 신고전화 1399

또는 식품안전정보 앱 '내손안'을 통해 신고할 수 있다고 안내했음.

8. 기타

1) 위조 공문으로 위생 물품 구매 유도…식약처 "사칭 업자들 주의"

(2026-04-28, 뉴스1)

식품의약품안전처가 최근 식약처를 사칭한 위조 공문서를 유포해 식품위생 관련 물품 구매를 강요하는 사례가 발생함에 따라 식품 영업자들의 주의를 당부함. 식약처는 '식품위생법 개정'을 빌미로 온습도 측정기 등 식품위생 관련 장비를 의무적으로 구비해야 하는 것처럼 안내하는 위조 공문서 발송 사례를 확인했다고 밝힘. 해당 사례는 장비를 구비하지 않으면 행정처분을 받을 수 있다고 안내하며 특정 업체를 통한 구매를 유도하고, 입금을 요구한 뒤 추후 전액 환급되는 것처럼 속여 금전 편취를 시도한 것으로 파악됨. 식약처는 해당 사례를 공문서위조와 사기 등의 혐의로 관할 경찰서에 고발함. 또한 식약처 홈페이지에 안내문을 게시하고, 지방식품의약품안전청과 관련 협회 등에 주의를 요청함. 식약처는 정부 기관이 어떤 경우에도 특정 물품 구매를 강요하거나 전화 · 문자로 입금을 요구하지 않는다고 강조함. 특히 특정 업체를 지정해 구매를 유도하거나, 공문서에 개인 휴대전화 번호가 기재된 경우, 위생점검을 언급하며 전화로 계약 · 입금을 요구하는 경우에는 사칭 가능성이 높다고 설명함. 식약처는 위조 공문과 전화 안내가 함께 이뤄질 경우 실제 행정 절차로 오인하기 쉬우므로 반드시 해당 기관에 사실 여부를 확인해야 한다고 당부함. 의심되는 경우에는 통화를 중단하고 관할 기관이나 경찰에 신고해야 함. 식약처는 관계기관과 협력해 유사 범죄에 엄정 대응하고, 식품 영업자의 피해 예방을 위한 안내와 홍보를 지속 강화할 계획임.

2) 식약처, '아프라스 2026' 서울 개최…아태 식품규제 협력 강화

(2026-05-11, 매일일보)

식품의약품안전처가 아시아 · 태평양 지역 식품 규제기관 협력 강화를 위해 6월 11일부터 12일까지 서울에서 제4회 아시아 · 태평양 지역 식품규제기관장 회의인 '아프라스(APFRAS) 2026'을 개최함. 아프라스는 아 · 태 지역 식품규제기관 간 협력을 위해 출범한 최초의 기관장 협의체임. 우리나라는 2023년 협의체 설립 이후 의장국을 맡고 있으며, 2028년까지 의장국 역할을 수행할 예정임. 이번 회의는 '아 · 태 식품규제 조화와 파트너십을 위한 전략적 도약'을 주제로 진행됨. 급변하는 글로벌 식품 환경 속에서 식품 안전관리, 국제 협력, 규제 조화 방안 등이 주요 의제로 다뤄질 예정임. 올해 회의에는 기존 참여국 외에 캐나다와 몽골이 새롭게 합류해 총 14개국 규제기관과 3개 국제기구가 참석함. 참여 국가는 한국, 뉴질랜드, 말레이시아, 몽골, 미국, 브루나이 다루살람, 싱가포르, 인도네시아, 중국, 칠레, 캐나다, 태국, 필리핀, 호주 등임. 식약처는 지난 3년간 한국 사무국 운영과 회원국 확대를 통해 협력 기반을 구축해 왔으며, 이번 회의를 계기로 정보 공유를 넘어 실질적 성과 중심의 협력 체계를 강화할 계획임. 주요 추진 과제로는 국제식품규격위원회(Codex) 표준화 연계 강화, 전략적 양자회의를 통한 비관세장벽 해소, 과학 기반 규제 조화 고도화 등이 제시됨. 행사 첫날에는 뉴질랜드 빈센트 알버클 차관과 필리핀 파즈 베나비데즈 2세 차관보를 '협력대사'로 임명함. 이를 통해 핵심 협력국과의 파트너십을 강화하고, 향후 글로벌 협의체 확장 과정에서 회원국 간 소통 기반을 넓힐 계획임. 같은 날 호주 · 몽골 식품 기준 규제설명회, 아프라스 협력 전략 및 국내 정책 공유 컨퍼런스, 주요국과의 양자회의 및 비즈니스 미팅도 진행됨. 글로벌 규제설명회는 수출업계 사전 수요조사를 반영해 마련됐으며, 몽골과 호주 규제기관 관계자가 직접 자국 식품 규제를 설명하고 수출 현장의 애로사항을 청취할 예정임. 둘째 날에는 비공개 식품규제기관장 본회의가 열림. 회의에서는 재활용 플라스틱 식품 용기 ·

포장 안전관리, 국제 대규모 행사 식음료 안전관리, 식품 안전관리의 디지털 전환 등 글로벌 공통 현안에 대한 논의가 진행될 예정임. 식약처는 청년자문단 '나비(NABI)'도 행사에 초청해 글로벌 규제 동향과 각국 정책 방향을 체험할 기회를 제공함. 나비는 식품 정책 혁신을 위한 청년 자문단으로 운영되고 있음. 오유경 식약처장은 개회사에서 "아프라스는 이제 설립 단계를 넘어 영향력을 확대하는 단계로 나아가는 역사적인 순간을 맞이했다"며 "대한민국은 의장국으로서 디지털 혁신과 우수한 행정 경험을 공유하여 아 · 태 지역이 글로벌 식품 안전의 표준을 선도하도록 앞장서겠다"고 밝힘.

3) 식품업체 부담 낮춘다 · · · 해썹인증원, 기술지원 사업 운영

(2026-06-01, 이뉴스투데이)

한국식품안전관리인증원이 전문 인력과 교육 예산 확보에 어려움을 겪는 소규모 식품업체를 대상으로 현장 기술지원, 실습교육, 시험검사 등을 무상 지원함. 해썹인증원은 소규모 식품업체의 자체 위생관리 역량 강화와 식품 관련 법령 위반 재발 방지를 위해 '소규모 식품업체 맞춤형 기술지원 서비스 사업'을 오는 11월까지 추진한다고 밝힘. 해당 사업은 식품의약품안전처 위탁사업으로, 해썹인증원은 2018년부터 8년 연속 사업을 수행하고 있음. 올해는 약 900개 업체를 대상으로 맞춤형 현장 기술지원, 실습교육, 시험검사 등을 지원할 예정임. 지원 대상은 매출액 10억 원 미만 업체 중 최근 3년간 1회 이상 법령을 위반한 업체, 2025년 이후 신규 영업 등록 업체, 기술지원을 희망하는 매출액 10억 원 미만 업체, 기존 지원 업체 중 재참여 희망 업체, 수출 부적합 품목 제조업체 등임. 이 중 법령 위반 이력이 있는 업체를 우선 선정할 계획임. 주요 지원 내용은 업체별 수준 진단을 통한 맞춤형 기술지원, 주요 위반사항 및 위생 관련 법령교육, 미생물 시험 검사법 실습교육, 공정품 시험검사 지원 등임. 참여 업체에는 1:1 현장 기술지원 과정에서 법령 준수사항, 위생관리, 입실 절차, 이물 예방 등을 담은 현장 교육 게시물이 제공됨. 이와 함께 앞치마, 위생가운 등 위생용품과 디지털온도계, 데이터로거 등 모니터링 도구도 지원될 예정임. 한상배 해썹인증원장은 "소규모 식품업체가 현장에서 겪는 어려움을 해소하고 자발적인 식품안전관리 역량 강화를 지원하는 데 중점을 두고 있다"며 "맞춤형 지원을 통해 위생관리 수준 향상과 경쟁력 제고, 교육 · 훈련 비용 부담 완화에 도움이 되길 기대한다"고 밝힘.