식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 홈쇼핑 · PB 제품 식품위생법 위반한 5곳 적발

(2019-08-22, 메디팜헬스)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 지난 7월 22일부터 26일까지 지방자치단체와 함께 홈쇼핑 판매 제품, PB 제품 및 프랜차이즈 원료 제품을 제조하는 식품업체 총 1,030곳을 점검하여「식품위생법」을 위반한 5곳을 적발했다고 밝힘. PB 제품: 대형마트, 편의점, 백화점 등 유통업체가 제조업체에 제품생산을 위탁하여 유통업체 브랜드로 판매하는 상품. 주요 위반내용은 ▲표시기준 위반(3곳) ▲품목제조보고 미보고(1곳) ▲건강진단 미실시(1곳)임. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정임. 또한, 홈쇼핑 판매 제품 등 463건을 수거하여 검사한 결과, 2건에서 대장균 등이 검출되어 행정처분 등을 조치할 계획임. 식약처는 앞으로도 소비가 증가하는 홈쇼핑 제품, PB 제품, 프랜차이즈 원료 제품 등에 대한 안전관리를 강화하여 국민이 안심하고 식품을 소비할 수 있는 환경을 조성하겠다고 밝힘. 아울러, 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해서는 불량식품 신고전화 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고해 줄 것을 요청하였음.

2) 어린이 식품 위생점검, '건강 · 안전 식생활' 캠페인도

(2019-08-26, 급식뉴스)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 가을 개학을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 어린이들이 자주 이용하는 학교주변 조리 · 판매업소를 대상으로 8월 26일부터 9월 6일까지 지도 · 점검을 실시한다고 밝힘. 이번 점검은 어린이 기호식품에 대한 안전하고 위생적인 판매환경 조성을 위해 분식점, 학교매점, 문방구 등 어린이 식품안전보호구역 내 조리 · 판매업소 35,000여 곳을 대상으로 실시함. 주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 또는 보관 ▲조리시설 등의 위생적 취급기준 준수 ▲냉동 · 냉장제품의 보관 및 유통기준 준수 ▲종사자 건강진단 실시 ▲정서저해 식품 판매 여부 등. 또한 어린이 기호식품 전담관리원과 함께 영업자 안전수칙, 고카페인 음료 섭취 주의 등 어린이의 건강하고 안전한 식생활 실천 유도를 위한 캠페인을 함께 실시할 예정임.

3) 배달전문점 · 야식업소 등 식품위생법 위반 66곳 적발

(2019-08-09, 서울 경제)

부산시는 조리과정의 위생을 확인할 수 없어 위생 취약이 우려되는 배달전문점과 배달책자 등록업소, 배달 애플리케이션 등록 야식 업소 등을 점검해 식품위생법을 위반한 66개 업소를 적발했다고 9일 밝힘. 적발된 업체 가운데 A 업소는 조리실 내부 후드와 덕트(duct)에 기름때가, 냉장고에는 곰팡이가 있는 비위생적 환경에서 식품을 취급한 것으로 확인됐음. B 업소에서는 조리에 직접 사용되는 전자레인지와 튀김기계 등을 기름때가 묻어있는 불결한 상태로 관리하다 적발됐음. C 업소는 종사자가 건강진단을 받지 않고 식품을 조리하거나 위생모를 착용하지 않은 채로 조리를 하는 등 개인위생 관리가 불량한 것으로 확인됐음. 이밖에 냉동보관 식품(-18℃ 이하로 보관)의 적정 보관온도를 준수하지 않거나 유통기한이 지난 제품을 사

용한 업소, 이물을 혼입한 업소 등도 적발됐음. 부산시는 이들 위반업소 66곳에 대해 관련 규정에 따라 영업정지, 과태료부과 등 행정처분할 예정임. 이병문 부산시 보건위생과장은 "최근 1인 가구가 증가하고 외식과 배달음식이 보편화되면서 야식과 배달전문 음식점에 대한 위생관리가 매우 중요해졌다"면서 "이들 음식점에 대한 위생관리가 허술할 경우 대형 식중독 발생 가능성도 있는 만큼 앞으로도 구 · 군 자체점검과 영업자 위생 교육 강화 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠다"고 말했음. 부산시는 지난 2월부터 7월까지 일반음식점 등 3,347곳에 대한 광범위한 점검을 실시해 비위생적 식품취급, 종사자 건강진단 실시 여부, 보존 및 유통기준, 유통기한 경과된 제품 사용여부 등을 집중적으로 확인했음.

4) 마라탕 식품위생 이슈 선량한 업소에 피해 없어야 (2019-08-12, 식품외식경제)

지난 1~2년간 국내 외식업계에서 가장 핫한 메뉴를 꼽으라면 단연 중국 사천요리의 대명사인 '마라탕'임. 마라 특유의 향과 얼얼한 맛이 중독성을 일으키면서 마라탕 마니아가 늘어나고 있음. 수년 전까지만 해도 마라탕은 중국 교포들이 많이 거주하는 대림동, 건대입구, 안산 등지에서나 볼 수 있었지만 어느 순간 중심상권은 물론이고 유명 백화점과 대형몰에서도 인기몰이를 하고 있음. 최근에는 마라 전문프랜차이즈가 다수 등장하면서 한 집 건너 마라탕 전문점이 생길 정도로 유행하고 있고 HMR, 밀키트 시장까지 침투하며 돌풍을 일으키고 있음. 그런데 최근 식품의약품안전처가 마라탕 전문점 49곳과 식재료를 공급하는 업체 14곳을 불시 점검한 결과 마라탕 전문점 23곳과 납품업체 14곳 등 무려 37곳이 위생불량 등 식품위생법령을 크게 위반 것으로 나타났음. 식약처 발표에 따르면 조리실 환풍기는 기름 때에 찌들어 있고 가스레인지는 시커멓게 그을려 있으며 냄비에는 오물이 묻어 있는 등 위생 상태가 엉망이었다는 것임. 식재료 관리는 더 엉망이었음. 유통기한이 지난 것은 물론이고 제조 연월일을 표시하지 않은 제품과 제조영업신고도 하지 않은 업체에서 생산한 조미료를 사용한 업소도 있었음. 식약처가 마라탕 전문점의 위생상태를 발표한 이후 언론매체는 물론이고 SNS에서 적발된 업체들의 위생상태와 식재료를 생생하게 보도했고, 이런 광경을 목격한 소비자들은 마라탕 전문점을 외면할 수밖에 없는 상황임. 적발된 마라탕전문점이야 적법한 절차에 따라 영업정지 등 상응하는 댓가를 받는 것이 당연하나 양질의 식재료를 이용해 위생적이고 양심적으로 운영하는 마라탕전문점이 받을 피해는 어떻게, 어디서 보상받을 수 있을지 안타까움. 매번 식품위생관련 이슈가 있을 때마다 마녀사냥처럼 광풍이 몰아쳐 자칫 선량한 업소가 피해를 받지 않았으면 하는 바람임.

5) 피서지 주변 음식점 등 식품위생법 위반 141곳 적발 (2019-07-25, 키즈맘)

피서지 주변 음식점 등에서 식품위생법을 위반한 업체 140여 곳이 적발됐음. 식품의약품안전처는 여름 휴가철을 맞아 지난 7월 1일부터 12일까지 17개 지방자치단체와 함께 전국의 해수욕장 · 물놀이 시설 등 피서지 주변과 고속도로 휴게소 음식점 등 총 10,286곳을 점검해 식품위생법을 위반한 141곳을 적발했다고 24일 밝혔음. 주요 위반 내용은 ▲무신고 영업(2곳) ▲유통기한 경과제품 보관(19곳) ▲위생적 취급기준 위반(34곳) ▲건강진단 미실시(69곳) ▲시설기준 위반(12곳) ▲지하수 수질검사 미실시 등(5곳) 이었음. 위반 장소별로는 ▲해수욕장 · 물놀이장 · 휴양림 등 피서지 주변(45곳) ▲고속도로휴게소 · 공항 · 역 · 터미널(26곳) ▲마트 · 편의점(3곳) ▲커피 · 빙수전문점 등 여름철 다소비 식품 조리 · 판매업체(67곳) 등임. 적발된 업체는 관할 지자체가 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정임. 또한 점검 대상 음식점 등에서 식품 1,739건을 수거하여 검사한 결과, 검사가 완료된 1,660건 중 냉면육수 등 11개 식품에서 대장균 등이 검출되어 행정처분 등의 조치를 실시할 예정이다. 나머지 79건은 검사 진행 중임. 식약처는 "휴가철을 맞아 식중독 발생 우려가 높은 만큼 음식점 등 식품취급업소 관계자의 꼼꼼한 식품 안전관리와 소비자의 철저한 손 씻기 등 개인

위생관리를 당부한다"고 밝히며 "앞으로도 계절별 · 시기별로 다중이용시설 등에 대한 집중 위생 점검을 실시하여 식품안전관리를 강화해 나가겠다"고 전했음. 아울러, 불량식품으로 의심되는 제품이 있거나 식품안전 관련 위법행위를 목격할 경우 불량식품 신고전화 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고해 줄 것을 요청했음.

2. 식품첨가물

1) 삼정인터내셔널 "푸드컬러 브라운" 식품첨가물 시용기준 위반

(2019-08-09, 식약일보)

당류가공제품이 식품첨가물 사용기준 위반으로 회수 조치 됨. 식품의약품안전처(처장 이의경)가 16일 경기도 포천시 가산면에 소재한 식품제조가공업소인 삼정인터내셔널에서 제조한 '푸드컬러 브라운' (식품유형: 당류가공품) 제품이 식품첨가물(식용색소 적색 2호) 사용기준 위반으로 판매 중단 및 회수 조치 중이라고 밝혔음. 회수대상은 유통기한 2019년 10월 18일로 표시된 제품과 2019년 12월 13일로 표시된 제품임. 검사기관인 서울청에 따르면 식용색소 적색 제2호의 기준 규격은 0.3g/kg이하여야 하는데, 유통기한 2019년 10월 18일 제품에서는 검사결과 21.1g/kg, 유통기한 2019년 12월 13일 제품에서는 20.7g/kg이 검출돼 각각 기준을 초과해 부적합 판단을 받았음. 식약처 관계자는 "담당 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 산 소비자는 판매 또는 구입처에 반품하여 줄 것"을 당부했음. 참고로 식약처는 불량식품 신고 전화 1339를 운영하고 있으며, 소비자들은 식품 관련 불법행위를 목격한 경우 1339 또는 민원상담 전화 110으로 신고하여 달라고 요청했음.

2) 바이오식품첨가물 활성화를 위한 심사규정 개정

(2019-07-10, 쿠키뉴스)

식품의약품안전처는 국제적으로 안전성이 입증된 미생물을 사용할 경우 심사 제출 자료를 간소화하는 것을 주요 내용으로 하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 10일 행정예고 한다고 밝혔음. 이번 개정안은 바이오기술의 발전으로 미생물을 이용한 다양한 바이오식품첨가물이 개발되고 있는 만큼, 안전성 심사에 필요한 자료 제출 범위를 명확히 해 영업자 편의를 높이는 한편 바이오식품첨가물 개발 활성화를 위해 마련했음. 개정안의 주요 내용에는 ▲바이오식품첨가물 제조에 안전하게 사용할 수 있는 미생물 목록 신설 및 제조 미생물의 안전성 확인을 위한 제출자료 명확화 ▲식품첨가물 직접 섭취금지 조항 신설 등이 포함됐음. 국제적으로 안전성이 입증되어 식품첨가물 제조에 널리 사용되고 있는 미생물 목록을 신설하고, 해당 미생물로 제조된 식품첨가물에 대해서는 해당 균주의 안전성 자료 일부를 면제하도록 했음. 아울러 제조 미생물의 안전성 확인을 위해 제출해야 하는 자료의 종류를 명확히 규정해 민원인이 심사에 필요한 자료를 미리 예측할 수 있도록 했음. 한편 식품 제조 · 가공 시에만 사용돼야 할 식품첨가물을 그대로직접 섭취하는 오용 사례가 발생하지 않도록 식품첨가물 그 자체로는 직접 섭취하지 않도록 일반사용기준을 신설했음. 식약처는 앞으로도 식품의 안전성 확보와 식품산업의 활성화를 위해 식품첨가물 기준 · 규격을 합리적으로 개선할 계획이라고 전했음.

3) 김치에 쓰이는 식품 첨가물 20종 5분만에 잡아낸다

(2019-07-09, 동아사이언스)

김치의 위생 및 안전 확보를 위한 새로운 식품첨가물 분석법이 개발됐음. 식품첨가물 20종의 분석이 동시에 가능해 검사의 효율성을 높였다는 평가임. 김성현 세계김치연구소 선임연구원 연구팀은 식품첨가물 20종을 동시에 분석할 수 있는 검출법을 개발했다고 9일 밝혔음. 김치는 비살균 식품으로 보존료와 타르색소의 사용이 금지돼 있음. 보존료는 식품의 부패를 방지하기 위해, 타르색소는 식품의 시각적 효과를 높이기 위해 사용됨. 인공감미료의 경우 식품에 단맛을 내기 위해 쓰는 사카린나트륨 등을 제외하곤 사용이 금지됨. 지난해 식품의약품안전처는 수입신고된 김치류에서 11건의 금지 식품첨가물이 사용된 사

례를 발표했음. 합성보존료 9건, 사이클라메이트라는 인공감미료 1건, 타르색소 1건이 김치에서 발견됐음. 금지 식품첨가물 사용 사례가 잇따라 적발되면서 연구팀은 김치에 사용이 금지된 식품첨가물 분석에 드는 시간을 절감할 수 있는 검출법을 개발했음. 연구팀은 시중에 파는 김치 40종을 유기용매 추출 및 필터를 통해 시료화했음. 질량분석기를 사용해 각각의 김치시료에 들어있는 식품첨가물의 분자량을 개별적으로 분석했음. 동시분석 가능한 식품첨가물은 20종으로 보존료 5종, 타르색소 9종, 인공감미료 6종임. 김 연구원은 "기존 검사에서 검출한 식품첨가물 종류와 유해할 것으로 예상되는 종류를 검사 대상으로 삼았다"며 식품첨가물 20종을 검출 대상으로 선정한 이유를 밝혔음. 그 결과 연구팀은 보존료 및 타르색소는 검출되지 않았으며, 식품첨가물공전의 허용 기준 이하의 인공감미료 사카린나트륨이 일부 검출된 것을 확인했음. 식품첨가물공전은 식품 및 식품첨가물의 안전한 관리를 위해 제조 및 규격 등을 정리해 놓은 기준서임. 연구팀은 "이번에 개발된 분석법은 기존 분석법에 비해 동시에 분석 가능한 항목을 7종에서 20종으로 확대했다"며 "분석 소요 시간도 기존 10분에서 5분30초 이내로 단축했다"고 설명했음. 김 연구원은 "김치에 대한 식품첨가물 검사의 효율성을 높여 김치의 식품안정성을 높이려 했다"며 "추후 김치에 사용 가능한 식품첨가물에 대해서도 분석 물질을 늘려나갈 계획이다"고 밝혔음. 이번 연구결과는 국제학술지 '애널리티컬 레터스' 지난 5월 10일자에 발표됐음.

3. 원산지표시

1) 강원도 민사경, 배달음식업체 식품위생 위반 5건 적발 (2019-08-12, 뉴시스)

강원도 민생사법경찰팀은 원산지표시 등 식품위생법을 위반한 배달음식 3개 업체를 적발했다고 12일 밝혔음. 강원도에 따르면 민생사법경찰팀이 지난 5일부터 8일까지 4일동안 춘천, 원주, 강릉 등 도내 7개 도시배달음식업체들을 대상으로 원산지 표시위반과 식품위생 실태를 단속한 결과 3개 업체에서 5건의 위반 사례를 단속했음. 이번 단속은 배달앱이나 전단지를 통해 전화로 편리하게 배달되는 음식이 그동안 원산지 표시 및 식품위생의 사각지대에 놓여 있다고 판단해 실시했음. 점검대상 중 도시락 업체의 체인점과 개인업체 모두는 비교적 원산지 표시와 식품위생이 잘 이뤄지고 있었으나 일부 개인이 운영하는 치킨업체에서는 원산지 미표시로 단속됐음. 특히 야식 배달업체는 식품위생 상태가 매우 심각하게 불량한 것으로 나타났음. 이번 단속에서 적발된 위법사항에 대해서는 시정 · 보완 명령 2건, 과태료 부과 3건 등에 대해서는 해당 지자체에 과태료 처분과 시정명령 등 행정처분을 통보할 예정임.

2) 경기도, 120명 배치하여 추석 제수용 농축수산물 원산지표시 특별점검 실시 (2019-08-26, 엔디엔뉴스)

경기도는 추석을 앞두고 다음달 6일까지 도내 유통 제수 및 선물용 농축산물을 대상으로 '원산지표시 도 · 시군 합동 특별점검'을 실시한다고 26일 밝혔음. 특히, 이번 단속에는 지난달 광역 최초로 발족한 '경기도 원산지표시 감시원' 120명이 전격 투입됨. 공정거래 질서를 확립하고자 마련된 이번 점검에서 점검단은 도내 농축수산물 판매장 및 전통시장을 대상으로 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 고사리, 조기 등 '제수용 농축수산물'과 갈비세트, 과일바구니, 한과류 등 '선물용 농축산물'의 원산지 표시 위반여부 등을 집중 점검할 예정임. 이와 함께 원산지표시 감시원을 중심으로 구성된 점검단은 원산지 표시 방법이 담긴 홍보물 및 안내표지판을 배부하는 등 원산지 표시 제도에 대한 계도 활동도 병행 실시할 계획임. 이해원 경기도 농식품유통과장은 "원산지표시를 위반한 식재료가 도민들의 식탁에 오르지 않도록 철저한 지도 · 점검을 실시하겠다"고 말했음. 한편, 농수산물 원산지를 잘못 표시할 경우 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금에 처해짐. 이와 함께 원산지를 표시하지 않거나 표시방법을 위반할 경우 1,000만 원 이하의 과태료가 부과됨.

3) 중국산이 국산 둔갑…동해안 피서지 음식점 원산지 눈속임

(2019-08-19, 연합뉴스)

휴가철 강원 도내 유명 관광지와 동해안 해수욕장을 찾은 피서객들을 상대로 축산물 등 음식 재료 원산지를 거짓으로 표시하거나 아예 표시하지 않은 음식점과 판매업소가 무더기로 적발됐음. 국립농산물품질관리원 강원지원은 휴가철을 맞아 관광지와 해수욕장 주변 음식점과 농식품 판매장을 대상으로 7월 15일부터 이달 14일까지 단속한 결과 43개소를 원산지 표시 위반으로 적발했다고 19일 밝혔음. 이번 단속은 휴가철 관광객이 많이 찾는 음식점을 위주로 이뤄졌음. 적발된 43개소 중 원산지를 거짓 표시한 14개소는 형사입건해 수사 중이고, 원산지를 표시하지 않은 29개소에는 과태료 970만원을 부과했음. 주요 위반 품목으로는 콩(두부류)이 12건으로 가장 많았고, 배추김치 10건, 돼지고기 9건, 소고기 5건, 빵류 4건 등으로 나타났음. 현행법상 원산지를 거짓 표시하면 7년 이하 징역 또는 1억원 이하 벌금에 처하고, 원산지 미표시는 5만원부터 1천만원 이하 과태료 처분을 받음. 단속 결과 A 호텔 음식점은 미국산 돼지고기를 국내산으로, 미국산 소고기를 국내산과 호주산으로 표시했음. 중국산 배추김치도 국내산으로 거짓 표시했음. B 리조트 음식점은 뷔페에 중국산 훈제오리를 사용하면서 국내산이라고 속였음. C 두부 음식점은 외국산 콩으로 만든 두부를 사용하면서 국내산으로 속였고, D 제과점 카페는 빵에 국내산과 중국산 팥을 섞어 사용하면서 국내산만 표시했음. 농관원 강원지원 관계자는 "앞으로 소비자들이 농식품 원산지표시를 믿고 구매할 수 있도록 지도 · 단속을 강화하겠다"고 밝혔음. 또 "농식품 등을 살 때는 원산지를 반드시 확인하고, 표시된 원산지가 의심스럽거나 원산지가 표시되지 않았을 때는 농관원 부정유통 신고 전화(☎ 1588-8112) 또는 누리집(www.naqs.go.kr)으로 신고해달라"고 당부했음. 부정유통 신고 내용에 따라 신고자에게는 최고 200만원의 포상금을 지급함.

4) 일본산 수산물 원산지 표시 위반 줄지 않는다

(2019-08-22, 수산신문)

일본산 수산물 원산지 표시가 줄지 않고 있는 것으로 나타났음. 김현권 더불어민주당 의원실에 따르면 2014~2018년 최근 5년간 일본산 수산물 원산지 표시 위반 사례는 총 349건으로 집계됐음. 연평균 약 70건에 달했음. 연도별로는 2014년 41건, 2015년 87건, 2016년 109건, 2017년 59건, 2018년 53건임. 원산지를 아예 표시하지 않거나 표시 방법을 지키지 않은 경우가 205건(1830만원)이었고, 원산지를 거짓 표시한 사례가 144건(10억 3170만원)이었음. 물론 이 적발 건수는 일부에 불과함. 원산지표시 전담 단속인력이 전국에 총 35명에 불과하기 때문임. 원산지 표시가 모든 문제를 해결해 주지도 못함. 원산지 표시법상 국가만 표시되고 지역은 명시되지 않음. 일본 후쿠시마 인근 8개 현(縣)의 모든 수산물에 대해 수입금지 조치를 취했지만, 다른 가까운 지역 수산물을 구분해 낼 방법은 없음. 또 원산지는 조업한 배의 국적에 따라 결정되는 문제가 있음. 가령 대만 원양어선이 일본 주변 해역에서 수산물을 잡아 한국에 수출되면 원산지는 대만으로 표시됨. 일본산 명태가 대표적임. 러시아 원양어선은 북해도 주변 해역에서 조업하지만 이 명태는 명백히 러시아산임. 정부는 원산지 표시 단속을 지속적으로 강화할 계획임. 지난 7월 해양수산부와 관세청은 수입수산물 유통이력 관리 대상에 활방어를 추가했다. 수품원은 이달부터 원산지표시 전담 단속인력을 17명을 추가로 배치했음.

해수부 관계자는 "일본산으로 둔갑할 우려가 높은 활가리비, 활참돔, 냉장갈치 등 품목에 대해 집중적으로 단속하고 있다"며 "하지만 특정 국가를 대상으로만 원산지 표시 단속을 하기는 어렵다"고 설명했음.

4. 수입식품

1) '日 불매 불똥 피하자'…식품업계, 첨가물 등 대체 행보 가속

(2019-08-12, 헤럴드경제)

'그간 맛있게 먹었던 B사 제품 포장재가 일본산이라니 충격적이네요. 이제 끊어야 할까 봐요.'

일본의 수출 규제로 촉발된 일본 제품 불매 운동이 브랜드와 완제품을 넘어 일본산 첨가물과 소재로까지 확대되면서 식품업계를 중심으로 대체제 마련에 나서고 있음. 최근 '맘카페' 등 온라인 커뮤니티에서 일본산 원료를 포함한 식품 리스트 등 관련 정보가 빠르게 공유돼 더이상 '눈 가리고 아웅'하기가 어려워졌기 때문임. 12일 업계에 따르면 국내 주요 식품기업의 일본산 첨가물 · 소재 사용 제품 리스트가 지속 확산하면서 지목된 기업들이 대응 마련에 부심하고 있음. CJ제일제당, 오뚜기 등이 일본산 첨가물 · 용기 국산화를 선언한 데 이어 대상, 오리온 등도 적극 검토에 나섰음. 대상은 가공육 제품에 쓰이는 콜라겐 소시지 케이싱을 포함해 각종 향료와 포장재 등에 일본산 제품을 사용해온 것으로 나타났음. 이와 관련, 대상은 일본산 식품 첨가물과 소재를 사용하는 전 제품에 대해 대체 가능 여부를 검토 중임. 대상 관계자는 "국산이나 다른 국가 대체품으로 최대한 빠른 시일 내 교체하기 위해 구매팀이 바쁘게 움직이고 있다"며 "구매팀 뿐 아니라 전사적으로 관련 회의를 최근 매일같이 진행하고 있다"고 밝혔음. 오뚜기는 즉석밥 '맛있는 오뚜기밥' 전체 용기의 5% 가량을 차지하는 일본산 용기를 국산으로 대체하겠다며 일본산 사용 논란을 빠르게 진화하기도 했음. CJ제일제당도 즉석밥 '햇반'에 쓰이는 미강 추출물을 일본산에서 국산으로 교체했음. 미강추출물은 밥의 맛과 향, 윤기를 더하는 첨가물로, 그 함량이 0.1%에 불과하지만 거세진 일본산 불매운동 기류를 의식한 것으로 보임. 농심은 일본산 첨가물이나 소재를 사용한 제품은 없으나, '바몬드카레' 등 일부 일본 식품 브랜드를 국내 유통하고 있음. 다만 현재 수입 · 유통 중인 일본 브랜드에 대해선 당장 특별한 조처를 내놓긴 어렵다는 게 농심 측 입장임. 일본산 향료 의존율이 높은 제과 및 유업체는 비상이 걸렸음. 소량이긴 하지만 젤리, 스낵, 가공유 등에서 광범위하게 사용하고 있고, 일본산 버금가는 대체제 마련이 쉽지 않은 탓임. 허니향, 카스타드향 등 일본산 향료를 사용하는 것으로 알려진 오리온은 해외 수출용 테스트 제품 생산 시 소량 들어갔을 뿐, 시판 제품에는 사용하지 않았다고 선을 그었음. 향료를 포함해 일본산 첨가물이 들어간 제품이 아예 없다는 것이다. 다만 제조공정에서 연료로 사용해온 일본산 탄산칼슘은 현재 대체 공급업체를 찾는 중임. 해태제과 역시 바닐라향 등 현재 사용 중인 10여가지 일본산 향료의 대체 가능 여부를 내부 검토 중임. 유업체 중에선 매일유업이 일부 가공유에 들어가는 일본산 향료를 이달 중 싱가포르 등 다른 국가 제품으로 대체키로 했음. 남양유업도 대체가 가능한 일본산 원료에 대해 교체를 검토 중임. 다만 업계에선 일본산 첨가물 및 소재를 한국 · 중국 · 대만산 등으로 대체하더라도 상당수 첨가물의 원천 원료는 결국 일본산이라는 점에서 한계가 있다고 입을 모음. 향료 등 일본산 품질이 뛰어난 첨가물은 마땅한 대체제가 없는 상태에서 제외할 경우 완제품의 품질 저하를 가져올 수 있다는 지적도 나옴. 또 타국 대체제를 찾더라도 원가 상승으로 인한 가격 인상도 우려되는 부분임. 업계 관계자는 "국산으로 대체 가능한 원료라면 애초에 수입을 쓰지도 않았을 것"이라며 "국산 개발은 단시간에 가능한 부분이 아니고 타국 등에서 대체제를 찾는 것도 많은 변수를 고려해야 하기 때문에 현실적으로 모든 첨가물을 당장 국산 등으로 교체하겠다고 단언하긴 어려운 입장"이라고 말했음.

2) 식약처, 일본산 17개 수입식품 안전검사 2배 강화 (2019-08-26, 중소기업뉴스)

정부가 일본 후쿠시마 등에서 수입되는 식품에 대한 방사능 검출 우려가 커지자 안전검사 강화 조치에 나섬. 식품의약품안전처는 지난 23일부터 방사능이 미량 검출돼 반송된 이력이 있는 수입식품의 안전검사 건수를 2배로 늘린다고 밝혔음. 식약처는 최근 5년간 검사실적 등을 분석해 방사능이 미량 검출돼 반송된 품목에 대해서는 수거량을 2배로 늘려 검사할 예정임. 이에 따라 그동안 제조일자별로 1㎏씩 시험검사를 1회 하던 것을 1㎏씩 2회 채취하고 시험검사도 2회 시행됨. 검사강화 대상품목은 일본

산 17개 품목임. 고형차, 당류가공품, 음료베이스, 초콜릿 가공품 등 가공식품 10품목과 블루베리, 커피 등 농산물 3품목, 식품첨가물 2품목, 건강기능식품 2품목임. 식약처는 2011년 후쿠시마 원전사고 이후 일본산 8개현 수산물과 14개현 27품목 농산물에 대해 수입을 금지하고 있음. 또 일본산 식품에 대해서는 수입 건마다 방사능(세슘, 요오드) 정밀검사를 시행하고 있음. 검사결과 방사능이 극미량이라도 검출되면, 추가로 플루토늄 등 17개 기타핵종 검사증명서를 제출하도록 하고, 증명서를 제출하지 않을 경우 모두 반송 조치하고 있음.

3) 식약처, 수입식품 안전관리 강화 · 통관절차 효율성 제고 추진

(2019-07-25, 메디컬월드뉴스)

식품의약품안전처(처장 이의경)가 수입식품 안전관리를 강화하는 동시에 통관절차에 대한 효율성을 제고하기 위한 '수입식품안전관리 특별법' 시행규칙 개정안을 25일 입법예고했음. 이번 개정안의 주요 내용은 ▲통관 부적합 식품과 동일한 기 통관식품 신속회수, ▲인터넷구매대행영업자 준수사항 신설, ▲부적합 식품에 대한 조치기한(반송 · 폐기) 1년으로 명확화, ▲사실과 다르게 수입신고한 경우에 대한 처분 기준 개선 등임. 통관단계 검사결과가 부적합해 수입이 반려된 식품과 동일한 식품*이 서류검사를 받고 국내 유통 중인 경우 영업자가 신속하게 회수하도록 했으며, 영업자가 회수하지 않을 경우에 한하여 수거 · 검사를 통해 검사결과 부적합한 경우 영업정지 등의 처분을 하도록 개선했음. 인터넷구매대행영업자가 구매대행을 위해 식품을 수입하는 경우 식약처 검사 결과 확인 후 세관에 통관을 진행하도록 영업자 준수의무를 부여했으며, 본인이 운영하는 인터넷구매대행 사이트에 영업등록 번호를 표시하도록 의무를 부여했음. 또 통관단계 부적합 제품에 대한 반송 · 폐기 등의 사후조치를 부적합 통보 받은 날로부터 1년 이내에 조치하도록 법적 근거를 명확히 했음. 아울러, 해외제조업소명 및 소재지 등을 사실과 다르게 수입신고한 경우에 처분기준을 기존 영업정지 2개월에서 영업정지 10일로 완화했음. 식약처 수입식품안전정책국 수입식품정책과는 "앞으로도 위해 우려 수입식품이 국내에 반입되지 않도록 안전관리를 강화하는 한편, 불합리한 규제는 해소하여 신속한 수입식품 통관이 가능하도록 통관 절차를 합리적으로 개선해 나가겠다"고 밝혔음. 한편 자세한 내용은 〈홈페이지〉 법령 · 자료〉 입법/행정예고)에서 확인할 수 있음.

5. 식중독사고

1) 지난해 학교식중독 두배 폭증, 왜?

(2019-08-19, 에듀인뉴스)

지난해는 유례없는 폭염으로 학교 식중독이 많이 발생했음. 1만1504명의 환자가 발생해 2017년 5649명 환자의 두배 가까이 폭증했음. 올해도 폭염이 계속되고 있는 가운데, 식품의약품안전처는 초 · 중 · 고교 개학 초기 발생 가능성이 높은 식중독 예방을 위해 17개 지방자치단체 · 교육청과 함께 합동 점검반을 구성했다고 19일 밝혔음. 점검은 이달 29일부터 9월6일까지 전국 학교급식소 · 식재료 공급업체 등 2200여 곳을 대상으로 실시됨. 초 · 중 · 고교 개학 초기에 발생 가능성이 높은 식중독을 예방하고, 안전한 학교급식 환경을 조성하기 위해서임. 주요 점검 내용은 ▲ 유통기한 경과 제품 사용 · 보관 ▲ 부패 · 변질 · 무표시 원료 사용 ▲ 비위생적 식품 취급 ▲ 조리 종사자 건강진단 실시 여부 ▲ 급식시설과 기구 세척 · 소독 관리 등임. 식약처는 학교급식 다빈도 제공 식품, 조리 음식 · 식중독 발생 우려가 높은 식재료 등을 수거해 병원성 대장균 · 살모넬라 등 식중독균 오염 여부도 집중적으로 검사할 예정임. 식약처는 고의적인 불법행위에는 영업정지 등 행정처분과 함께 형사 고발할 계획임. 한편 최근 5년간 월별 평균 학교 식중독 발생 현황을 보면, 8월 7.8건, 9월 3.8건의 식중독 사고가 발생하는 등 다른 달보다 식중독 사고가 많이 발생했음.

2) [스마트 리빙] 가정 식중독 사고…원인은 '젖은 행주'? (2019-08-12, MBC)

폭염이 찾아오면서 전국 곳곳에 식중독 주의보가 발령됐음. 국내 식중독 사고 5건 가운데 한 건은 가정에서 일어나고, 오염된 행주가 원인인 경우가 적지 않다고 함. 행주는 다양한 용도로 사용하는 데다가, 젖은 상태로 두는 경우가 많아 세균이 증식하기 쉬움. 한국보건산업진흥원에 따르면, 행주를 젖은 채로 뒀을 때 6시간이 지나면서부터 세균이 증식하기 시작해 12시간 후에는 1백만 배 늘었다고 함. 미국미생물학회 학술대회에서 발표된 연구에서도 행주에서 식중독균이 검출됐음. 한 달간 사용한 행주 1백개를 모아 세균을 분석했더니, 절반에서 대장균과 황색포도상구균 등 식중독균이 발견됐다고 함. 이렇게 오염된 행주에 있던 세균은 다른 주방 기구에 옮겨 붙을 수 있어 더욱 청결하게 관리해야 함. 먼저, 행주는 젖은 상태로 두지 말고 사용 후에는 완전히 말려야 함. 주기적으로 끓는 물에 10분 이상 전자레인지에 8분간 가열해야 함. 행주를 자주 소독할 수 없다면 일회용 행주를 사용하는 게 안전함.

3) 여름철 살모넬라 식중독 주의 당부...8~9월에 75% 발생 (2019-08-20, 뉴스파인더)

여름철 낮 최고온도가 30℃ 이상 지속되는 기간에는 살모넬라 식중독 발생 위험이 높아지므로 각별한 주의가 필요함. 20일 식품의약품안전처에 따르면 살모넬라 식중독 환자는 최근 5년간(2014~2018년) 평균 75%가 기온이 높은 여름철(8~9월)에 발생했으며, 주요 원인 식품은 계란과 알 가공품, 김밥류 등 조리 식품, 육류 등으로 조사됐음. 살모넬라는 식중독 원인균으로 오염된 계란, 쇠고기, 가금육, 우유가 주요 원인임. 주로 복통, 설사, 구토, 발열 등 위장장애를 일으킴. 식약처는 살모넬라 식중독을 예방하려면 계란, 가금류, 육류 등을 조리할 때 중심온도가 살균온도 이상(75℃, 1분 이상)이 되도록 충분히 가열해야 한다고 강조했음. 살모넬라균이 열에 약하기 때문임. 특히, 뼈는 근육과 달리 열전도도가 낮기에 갈비찜, 삼계탕 같이 뼈에 붙은 고기를 익힐 때는 더 오랫동안 가열, 조리해야 함. 또 계란과 알 가공품 등은 살모넬라 식중독 발생 우려가 크기에 취급과 보관에 더 주의해야 함. 계란 등 난류 구입 시에는 균열이 없고 냉장 보관되는 것을 사고 산란 일자를 꼼꼼히 확인 후 구매해야 함. 구매한 계란은 냉장고에 넣어 보관하고 2~4주 이내에 소비해야 함. 계란을 만진 후에는 비누 등 세정제를 이용해 흐르는 물에 30초 이상 손을 깨끗하게 씻어야 함. 식약처는 무엇보다 '손 씻기, 익혀 먹기, 끓여 먹기' 등 식중독 3대 예방 요령을 항상 지켜달라고 당부했음.

4) 최근 5년간 식중독 발생 1815건 중 발생원인 '불명' 73% (2019-07-07, 헤럴드 경제)

여름철 기온이 높아지면서 식중독 사고 발생 가능성이 높아지고 있는 가운데 최근 5년간 식중독 사고 1815건이 발생했고, 식중독 환자가 3만7880명에 달하는 것으로 집계 됐음. 하지만 이 가운데 원인규명이 되지 않은 식중독 사례가 73%, 1324건이나 되는 것으로 밝혀져 예방 대책 마련을 위한 원인 규명이 시급한 것으로 지적됐음. 7일 국회 보건복지위원회 최도자(바른미래당) 의원이 식품의약품안전처로부터 제출받은 자료에 따르면, 지난해 식중독 환자 수는 1만1622명으로 2017년 식중독 환자(5649명)의 2배 이상 에 달했음. 식중독 발생유형별로 보면, '생선회류'에 의한 식중독이 149건(896명)으로 가장 많았으며, 이어서 조리과정 · 사람 간 감염 등 '식품 외 요인'이 54건(1542명), '김치류' 34건(3111명) '육류(돼지)' 27건(1382명) 순으로 식중독 보고가 많았음. 원인균종별로 보면, '노로바이러스'가 295건(6054명)으로 식중독균 중 가장 많이 확인됐으며, 이어서 '병원성대장균'(239건, 1만1441명), '원충'(132건, 727명), '살모넬라'(98건, 6166건) 등이 주요 식중독 원인균종으로 꼽혔음. 하지만 원인 · 역학조사를 통해 원인식품, 조리과정 문제, 사람 간 감염 등 발생원인이 확인된 식중독 사고는 고작 491건에 불과했음. 식중독균 발생 원인을 알 수 없는 '불명' 건수는 1324건으로

전체 식중독의 73%를 차지했음. 최도자 의원은 “식중독균의 정확한 발생 원인을 알아야 식중독 확산을 막고, 사후 예방대책도 세울 수 있다”며 “원인규명을 위한 관계당국 간 신속대응체계를 강화해야 한다”고 지적했음.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품 성장세 지속...프로바이오틱스 급성장 (2019-08-26, 현대건강신문)

고령화와 건강에 대한 관심 증가 등으로 건강기능식품 시장이 꾸준히 성장하고 있음. 식품의약품안전처에 따르면, 지난해 건강기능식품 생산실적은 1조 7,288억원으로 전년(1조4,819억원) 대비 16.7% 증가했음. 특히, 홍삼제품 점유율이 39.1%(6,765억원)으로 부동의 1위를 차지하였고, 전년(5,261억원) 대비 28.6% 증가했음. 품목별로는 홍삼제품 다음으로 개별인정형(14.2%), 비타민 및 무기질(12.4%), 프로바이오틱스(11.0%), EPA 및 DHA 함유 유지(3.1%) 순으로 많이 생산되었으며, 이 중 프로바이오틱스가 지난해 1,898억원으로 전년(1,495억원) 대비 27% 증가하여 소비자 선호도가 크게 높아지고 있음. 한국건강기능식품협회가 발표한 2018년 건강기능식품시장현황 및 소비자 실태조사에 따르면 홍삼의 소비증가는 독립가구 및 시니어가구에서 증가하고, 프로바이오틱스는 독립가구 및 10대자녀가구에서 증가하는 것으로 나타났음. 건강기능식품 수입은 6,727억원으로 전년 대비 17.1% 상승하였으며, 주요 품목은 비타민 및 무기질이 2,324억원(34%), EPA · DHA 1,029억원(15.3%), 프로바이오틱스 751억원 (11.2%) 등임. 주요 수입국가는 미국이 1위 4,038억원(60%), 2위 캐나다 643억원(9.6%), 3위 인도 268억원(4.0%) 순임.

2) 노니 · 크릴오일, 건강기능식품 아니예요 (2019-08-19, 한국일보)

건강기능식품 하나쯤 챙겨 먹지 않는 사람이 없지만 어떤 건강기능식품을 택할지 혼란스럽고 게다가 이 것에만 의존하다가 자신의 병을 키우는 사람도 없지 않은 게 사실임. 그래서 건강기능식품을 구입해 먹을 때도 다음을 꼭 기억해야 함. 우선, 식품의약품안전처가 인정한 ‘건강기능식품’ 표시를 확인해야 함. 그래야 기능성이 확인되지 않은 노니나 크릴오일 같은 제품을 건강기능식품으로 잘못 알아 비싸게 구입하고도 기능성이 없어 속상해 하는 일을 막을 수 있음. 둘째, 건강기능식품 효과를 거두려면 균형 잡힌 식사를 함께 해야 함. 건강기능식품은 그 자체로는 식사를 대신하는 영양소 공급원이 될 수 없기 때문임. 셋째, 몸 상태를 따져가며 건강기능식품을 택해야 함. 인기제품이나 입소문만 믿고 구입하는 것은 위험함. 건강기능식품은 특정 기능성분만을 농축한 것이라 사람에 따라 과한 상태가 되어 좋지 않을 수 있음. 특히 환자나 어린이 · 노약자 · 임산부 등은 의사 등 전문가의 상담을 받은 뒤 먹어야 함. 넷째, 건강기능식품은 필요한 만큼만 먹어야 함. 많이 섭취한다고 기능성이 더 생기지 않고 해로울 수 있고 같은 기능성을 가진 제품을 여러 개 동시에 먹다간 예상치 못한 이상이 생길 수 있음. 다섯째, 제품 표시 내용을 확인해야 함. ‘홍삼’ 제품도 항응고제를 복용하고 있으면 삼가야 함. 체지방 감소에 좋다는 ‘가르시니아 캄보지아추출물’이나 ‘녹차추출물’도 간질환자나 약을 먹고 있다면 전문가 상담을 받아야 함. 눈에 좋다는 루테인 함유 ‘마리골드꽃추출물’은 과다 섭취하면 피부가 노랗게 변할 수 있고 ‘프로바이오틱스’도 속이 더부룩해질 수 있어 어린이에게 함부로 먹이지 말아야 함. 여섯째, 외국제품은 정식 수입된 것만 사도록 하고 해외직구나 해외여행 때 구매한 제품은 정확한 제조 · 유통경로를 모르고 일부 금지된 약 성분이 들어 있기도 함. 마지막으로, 건강기능식품은 안전성 평가를 거쳤지만 이상 증상이 나타나면 즉시 섭취를 중단해야 함. 식약처에서는 이상 증상이 건강기능식품 때문인지를 규명하기 위해 ‘건강기능식품 이상사례신고센터’(1577-2488)를 운영하고 있음. 한국소비자원 소비자상담센터(1372)로 문의하면 환불 등 피해구제를 받을 수 있음.

3) 의약품 처럼 건강기능식품도 '조제' 한다?
(2019-08-24, 약사공론)

정부의 규제완화에 초점을 맞춘 행보와, 동시다발적인 식품업계의 맞춤형 건강기능식품시장 진입과 관련해 약사사회의 우려는 더욱 커지고 있음. '개인 맞춤형'과 '소분 허용'으로 대표되는 규제완화가 의약품과 건강기능식품을 구분을 더욱 혼란스럽게 하고, 안전성 문제로 이어질 수 있다는 염려 때문임. 이미 대한약사회는 보건의료 전달체계에 좋지 않은 영향을 줄 수 있고, 인식 혼란과 무분별한 사용이 우려된다며 소분판매 허용과 관련해 재검토를 요구한다는 입장을 내놓았음. 성명서를 통해 약사회는 '안전한 사용'도 강조했음. 정부의 규제완화 정책이 식품 · 건강기능식품 · 의약품의 용도와 기능에 대한 국민의 인식을 왜곡하고 안전한 사용이라는 가치를 훼손한다는 점을 지적하고, 건강기능식품 2분류를 제안하기도 했음. 의사협회도 국민건강 위해를 강조했음. 의약품과 유사한 건강기능식품을 소분하거나 혼합 판매할 수 있도록 허용하면 비전문가에 의해 의약품처럼 혼합 판매되거나 유통될 개연성이 있고, 국민건강에 위해를 가할 수 있다는 것임. 또, 상담 인력의 자격도 지적했음. 자격 제한을 두지 않는 것은 위험하고 부작용 발생 가능성이 있다고 언급했음. 한의사협회도 건강기능식품 판매자가 한의원 등에서 조제한 의약품과 유사한 형태로 건강기능식품을 조제 · 판매할 수 있다며 개정안 폐기를 주문하기도 했음. 일반적으로 건강기능식품과 의약품을 엄격하게 구분하지 못하는 소비자와 환자에게 이번 규제완화가 현실이 되면 경계를 더욱 모호하게 판단하는 계기가 될 것이라는 게 약사사회 등의 공통된 목소리임. 한 지역 약국 관계자는 "용량이 다르고, 기능성과 효능 · 효과로 구분하는 건강기능식품과 의약품을 제대로 나누지 못하고 이해하지 못하면 자칫 안전성 문제가 불거질 가능성이 높다"며 "하물며 약국에서 이뤄지는 의약품 조제처럼 건강기능식품을 소분할 있도록 하면 문제가 생길 여지는 더 커진다고 볼 수 있다"고 지적했음. 규제완화를 이른바 '건강기능식품 조제 허용'이라고 표현하는 이유임. 제품의 품질을 염려하는 목소리도 있음. 제조업에 대한 규제 완화가 더해지면 건강기능식품 제조 단계에서 걱정되는 부분이 있다는 얘기로 진입 장벽이 낮아지는 만큼 품질에 문제가 발생할 가능성은 높아지는 것 아니냐는 것임. 또다른 관계자는 "규제 완화와 시장 확대에 무게중심을 맞추면 당연히 소홀해지는 부분이 있기 마련"이라며 "제도의 흐름이 한쪽에만 치우치는 분위기라 품질이나 다른 쪽에서 문제가 생길 수 있다는 말은 자연스럽게 나올 수 있다"고 말했음. 일반식품의 기능성 표시 방법이 논의되고 있다는 부분에도 관심을 가져야 함. 정부는 지난 3월 건강기능식품이 아닌 일반 식품에도 기능성을 표시할 수 있도록 했음. 식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률 시행령이 제정됐음. 4차산업 혁명위원회가 진행한 '제5차 규제제도 개선 혁신 끝장 토론'의 결과물임. 이후 일반 식품의 기능성 표시 도입 방안을 논하기 위한 민관합동 TF가 마련됐음. 가을까지 6개월 일정으로 기능성 표시 제도를 합리적으로 도입하는 방법을 논의하는데 초점을 맞췄음. 지금까지 논의에서는 명확한 해답이 나오지 않았음. 식품업계에서는 국산 제품이나 저염 · 저당 식품에 대한 기능성 표시를 제안하기도 했지만 소비자쪽에서는 명확한 실증을 위한 제도 마련이 우선이라는 점을 강조했음. 건강기능식품업계에서는 일반 식품을 건강기능식품으로 오인하지 않도록 해야 한다는 목소리를 높이기도 했음. 일부에서는 이웃 나라인 일본의 기능성 표시식품과 미국의 사례를 들고 있는 가운데 협의 결과가 어느 수준이 될지 이목이 집중되고 있음. TF에서 논의된 내용을 올해 안에 법제화한다는 것이 당초 방침이기 때문에 건강기능식품업계는 물론 약사사회도 관심을 가져야 할 부분임. 기능성을 표시한 일반 식품이 대거 시장에 출시될 경우 의약품과 건강기능식품을 취급하는 약국에도 적지 않은 영향이 있을 것으로 예상되기 때문임. 식품의 기능성 표시 윤곽이 잡히면 기능성 정보제공과 새로운 부가가치 창출이냐, 경계 모호와 국민인식 왜곡이냐를 두고 입장차가 생기고 이를 극복하기 위한 노력도 뒤따라야 할 것으로 예상됨. 간혹 기회가 될 것이라는 의견이 없는 것은 아님. 꾸준히 건강기능식품에 관심을 갖고 취급해 온 관계자들의 말임. 특히 신

뢰도나 인지도 면에서 약국과 약사보다 장점을 가진 판매처는 없는 만큼 맞춤형 시장에 대비하고 준비한다면 도움이 된다고 판단하는 경우도 있음. 간과할 수 없는 것은 식품 대기업과의 경쟁임. 개인사업자인 약국 입장에서 먼저 시장에 진입해 서비스를 선보이고 있을 대기업과의 경쟁에서 어느 정도 점유비를 가져가느냐가 관건이 될 것임. 현재 약국의 시장 점유율은 10% 안팎. 비중을 얼마나 확대할 수 있을지는 미지수임. 규제완화의 뚜껑은 열렸고, 그 수준이고 어떤 영향을 줄지는 쉽게 가늠하기 힘들고 오히려 약국의 점유비는 더 줄어들 수 있다는 얘기도 어렵지 않게 들림.

4) 식약처, 건강기능식품 소비자 기만광고 집중점검 예고

(2019-08-08, 데일리팜)

식품의약품안전처가 SNS로 유포되는 건강기능식품 허위광고에 대해 집중 점검에 나섬. 식약처는 8일 한국건강기능식품협회에 협조 공문을 발송해 관리강화를 당부했음. 공문에는 문제가 되는 광고 예시들이 담겼음. 먼저 체험기나 고객 후기를 유추가 가능하도록 블라인드 처리하는 방법으로 광고하는 것은 불가하다고 안내했음. 예를 들어 00어트, 다이00, 0세포억제, 00부전 등으로 기재해 보는 사람으로 하여금 효과를 유추하도록 하는 방법임. 또한 보상을 미끼로 부당한 표시 · 광고가 포함된 고객 후기를 조장하는 행위와 SNS를 활용한 가짜 체험기 유포행위 등도 지적했음. 예를 들어 '베스트리뷰로 선정되면 소정의 상품을 드립니다(전후사진 필수)' 등의 광고 활동을 말함. 아울러 부원료로 커피가 함유된 건강기능식품을 00커피로 표시광고하거나 체험기를 이용해 소비자를 기만하는 광고도 만연하다고 지적했음. 이에 식약처는 시정권고 이후에도 적발 될 경우, 수사의뢰 등 강경처분할 예정이라고 덧붙였음. 특히 광고대행사 등을 활용해 SNS에 가짜체험기를 유포하는 행위를 집중 점검할 예정이라고 밝혔음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 투썸플레이스 등 41곳 식약처 식품위생 단속 적발

(2019-08-11, 충남일보)

식품의약품안전처(이하 식약처)가 식품위생 관련 단속을 펼쳐 투썸플레이스 등 41곳을 대상으로 즉시 개선명령을 내렸음. 식약처에 따르면 커피전문점에서 사용하는 세균수와 얼음 총 428건을 수거해 검사한 결과 세균수와 과망간산칼륨 기준을 초과한 얼음을 사용하고 있는 41개 매장을 적발하고 행정처분으로 '개선명령'을 내렸음. 검사결과 일부는 세균까지 포함된 얼음을 사용한 것으로 드러났음. 이번 단속에서 부적합한 얼음을 사용한 41개 매장 중 40곳이 과망간산칼륨 기준(10㎎/ℓ)을 초과(11.4~161.9㎎/ℓ)했고, 1곳은 세균수가 기준인 1000cfu 이하를 초과한 1200~1400cfu 수치로 검출됐음. 이들 중 1곳은 세균수와 과망간산칼륨 모두 부적합 식재료를 사용한 것이 판명됐음. 과망간산칼륨은 과다 복용 시 부작용으로 구토, 식도 및 위자극, 군침, 빈호흡, 단백뇨 등에 처해짐. 과망간산칼륨 기준은 먹는물, 식용얼음 검사 시 유기물 오염정도를 알 수 있는 지표를 말하며, 당 · 알코올 · 단백질 등 유기물에 의해 소비된 과망간산칼륨 양을 나타냄. 부적합 얼음 적발 업체 41곳은 ▲투썸플레이스 천안두정점 ▲투썸플레이스 부평점 ▲투썸플레이스 범일동점 ▲투썸플레이스 대전만년점 ▲투썸플레이스 경상대점 ▲투썸플레이스 전남도청점 ▲이디야 커피 충북 괴산점 ▲이디야 커피 초중점 ▲이디야 커피 평화광장점 ▲이디야 커피 영천장천점 ▲이디야 커피 대구성서계명대점 ▲이디야 커피 창원몰점 ▲이디야 커피 울산북구청점 ▲스타벅스 대구평리DT점 ▲스타벅스 광주방림DT점 ▲스타벅스 울산태화점 ▲스타벅스 울산북구청DT점 ▲스타벅스 대구수성호수R ▲스타벅스 제천DT점 등임. 이들 업체 중 유일하게 투썸플레이스만 식약처 판정이 잘못됐다면서 시료 채취부터 검출까지 과정에 문제가 있었다고 부적합 판정에 대해 불복하고 나섰음. 하지만 함께 적발된 이디야, 스타벅스 등은 투썸플레이스와 달리 행정명령에 따라 즉시 개선

조치한 것으로 확인됐음. 투썸플레이스 한 점주는 “외부 기관에 같은 항목으로 검사 의뢰한 결과 기준치 내에 들어가는 것으로 확인돼 검사성적서와 해명자료를 제출했고, 처음에는 시정명령을 언급했으나 ‘그러면은 그렇게 될 수도 있고 그냥 넘어갈 것 같기도 하다’는 말로 어느 정도 투썸플레이스 주장을 수긍하는 답변도 있었다”고 주장했음. 반면 식약처는 “이의 제기는 있었지만 모든 업체에 동일한 방법으로 원칙에 의거해 진행하고 있어 이의 제기가 수용되지 않는 부분이다”면서 “해당 지자체를 통해 이 같은 사실을 통보했고 투썸플레이스 주장대로 반박 내용을 인정했다는 말은 사실 무근이다”고 일축했음. 그러면서 “검사 절차가 동일하기에 특정 업체만 문제가 발생될 수는 없는 상태”라며 “그 업체가 주장하는 사항을 수용할 수 없고 1차 적발은 행정처분이지만 2차 적발은 가중치가 적용돼 무거운 처분이 내려진다”는 강경입장을 밝혔음. 한편 식품위생법 위반 사항에 적발된 투썸플레이스 대리점들은 1차 적발에 해당돼 ‘시정명령’이 내려졌고, 2차 적발 시 ‘영업정지 7일’에 처해질 수 있음.

2) 포항 ‘검은 수돗물’ 신고 빗발…뒤늦게 조사단 구성 (2019-08-13, KBS)

경북 포항 지역에서 ‘검은 수돗물’이 나온다는 보도가 있었음. 경북 포항의 한 아파트 관리사무소에 검은 수돗물 피해 신고가 접수됨. 가정집 수돗꼭지에서 검은 수돗물이 나온다는 신고가 어제 오전에만 20여 건이 넘었음. 대부분 개수대 필터나 샤워기 정수 필터가 하루도 안돼서 시커멓게 변했다는 내용임. 이렇게 검은 수돗물이 나온다는 피해 신고가 포항시에 공식 접수된 것만, 지난 주말 사이 백여 건이 넘었음. 포항시는 현재 ‘검은 수돗물’ 피해 가구가 남구와 북구 일대에 대략 만 여 가구가 넘는 것으로 추산하고 있음. 피해 주민 인터뷰 내용: “왜 물이 새까맣게 나오는지 원인을 분석하고 결과를 시민들한데 알려줘야 되는데. 눈에 보이는, 투명하게 보여주는게 없으니까 불안해요.” 그러나 포항시는 아직까지 정확한 원인도 파악하지 못하고 있음. 다만 식중독 사고위험이 높은 여름철에 수돗물을 염소처리 하면서 망간이나 철 등이 산화돼 검은 입자가 생겼을 것이라고 추정만 할 뿐임. 필터에 섞여나오는 이물질이 무슨 성분인지 모른다면서도 아직까지 성분검사 의뢰도 하지 않았음. 피해 지역 아파트에 민원접수창구를 설치해 피해 신고를 받고 있지만, 피해 신고 접수 외에는 별다른 대응을 하지 못하고 있음. 시민들 항의가 빗발치자 포항시는 뒤늦게 전문가들로 구성된 조사단을 꾸리겠다고 밝혔음.

3) 서울시, 국내 · 수입산 과일 잔류농약 ‘안전’ (2019-08-19, 뉴시스)

서울시는 도매시장, 대형마트에 유통 중인 국내산(감귤 · 복숭아 · 수박 등)과 수입산(바나나 · 망고 · 오렌지 등) 과일류 25종 80건에 대해 잔류농약 안전성 검사 결과 모두 안전한 것으로 조사됐다고 19일 밝혔음. 서울시에 따르면 지난달 29일부터 5일간 국내산 감귤 등 14종 49건, 수입산 바나나 등 11종 31건 등 총 80건을 수거해 농약 잔류량 검사가 실시됐음. 결과는 모두 적합으로 나왔음. 이번 조사는 최근 도매시장 과일류 반입이 늘고 수입 과일류 국내 소비량이 증가함에 따라 가락동 도매시장, 대형마트 등에서 유통 중인 과일류 안전성을 확보하기 위해 진행됐음. 나백주 서울시 시민건강국장은 “이번 검사는 올해부터 모든 농산물을 대상으로 시행하는 농약 허용물질목록 관리제도의 강화된 잔류농약 허용기준을 적용해 실시했다”며 “시는 유통되는 농산물에 대한 안전성 검사를 지속적으로 실시하고 결과를 공개하겠다”고 말했음.

(4) 잔류농약 관리 강화하니…국내 농산물 안전성 높아져 (2019-07-17, 이데일리)

농산물에 대한 잔류 농약 관리를 강화한 허용물질목록 관리제도(PLS) 시행 후 국내 생산 · 유통한 농산물 안전성이 향상한 것으로 나타났음. 등록한 제품을 사용하려는 농가가 늘면서 농약 자체의 생산 · 출하량은 감소했음. 농림축산식품부와 식품의약품안전처, 농촌진흥청, 산림청은

올해 상반기 모든 농산물에 농약 PLS를 전면 시행한 결과 국내 농산물의 부적합률은 1.2%로 전년동기대비 0.3%포인트 하락했다고 17일 밝혔음. 농약 PLS란 국내외 등록 농약의 잔류 허용 기준을 설정하고 기준이 없는 농약은 불검출 수준의 일률기준(0.01mg/kg)을 적용하는 제도임. 201년 10월 제도 도입 계획을 발표한 후 2016년 견과종실 · 열대과일류에 우선 도입했고 올해 1월 모든 농산물로 확대했음. 올해 상반기까지 등록한 농약은 총 2만4433개로 2017년말대비 49.4%(8084개) 증가했음. 농약 관리를 강화하면서 농산물 부적합률이 증가할 것이라는 우려와 달리 낮아진 이유는 현장에서 등록된 농약을 안전 사용기준에 맞게 사용하려는 분위기가 확산됐기 때문으로 정부는 풀이했음. 반면 수입 농산물의 부적합률은 1.0%로 같은 기간 0.3%포인트 상승했음. 바질 등 허브류에 부적합이 집중한 것으로 조사됐음. 올해 5월말까지 농약 생산량은 8758t, 출하량 1만1486t으로 전년동기대비 각각 18%(1877t), 12%(1613t) 감소했음. PLS 제도 시행으로 등록 농약을 사용하려는 농가가 늘어 농약 사용 자체가 줄었다는 판단임. 정부는 하반기 안정적인 제도 운영을 위해 이해관계자 소통을 추진하고 농약의 추가 등록과 잔류 허용 기준 마련 등을 추진할 계획임. 우선 부적합 우려 품목 중심으로 교육 · 상담을 강화하고 상담창구와 농업인 단체 등을 통해 현장의견을 수렴할 예정임. 설명회, 간담회, 토론회 등을 통해 제도 진행상황도 공유함. 수입 농산물의 농약 잔류 허용 기준을 위해 업체별 무료 상담도 추진 중임. 추가 등록 수요가 많은 소면적 작물용, 제초제 등 농약은 상반기 1000개 등록을 추가했으며 내년초까지 4000여 개로 늘릴 방침임. 하반기부터는 농약 동시분석 검사 가능 항목을 370종에서 473종으로 늘리고 모든 농약의 판매정보 기록과 보존을 의무화하는 농약 안전관리 판매기록제도 이달부터 시행했음. 농식품부 관계자는 "PLS 시행으로 국민 먹거리 안전과 농산물 경쟁력이 높아질 것"이라며 "제도 정착을 위해 관계자들의 계속적인 협조와 노력을 당부한다"고 말했음.

8. 기타

1) "반품된 식품 냉동보관… 별도 표기 없다면 식품위생법 위반"

(2019-08-09, 국민일보)

반품된 수산물가공품을 별도 표시사항 없이 판매 목적으로 냉동보관해도 식품위생법 위반이라는 대법원 판결이 나왔음. 대법원 2부(주심 김상환 대법관)은 식품위생법 위반 혐의로 재판에 넘겨진 A씨 등 2명에게 무죄를 선고한 원심을 깨고 사건을 다시 의정부지법으로 돌려보냈다고 9일 밝혔음. 식품회사 대표인 A씨와 영업이사 B씨는 자숙문어를 냉장상태로 판매하는 영업을 하고 있음. 이들은 요식업체에 냉동 자숙문어 380㎏ 상당을 판매했다가 반품되자 식품위생법상 별도 표시사항을 겉표면에 기재하지 않은 채 냉동상태로 보관했다가 재판에 넘겨졌음. 유통기한이 지난 냉동 자숙문어를 407㎏ 판매한 혐의도 있었음. 1심은 "수산물가공품을 제조 · 판매하는 경우 제품명, 유통기한, 원료명, 함량 등 식품의 표시기준에 맞는 표시를 해야 하고, 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입 · 진열 · 운반하거나 영업에 사용해서는 안된다"고 판단했음. 유통기한이 지난 식품을 판매한 것에 대해서도 유죄로 보고 A씨에게 징역 1년에 집행유예 2년, B씨에게 징역 10월에 집행유예 2년을 선고했음. 이에 A씨 등은 단순히 표시사항을 표시하지 않고 식품을 냉동창고에 보관한 행위는 식품위생법상 '판매목적 진열'에 해당하지 않는다며 형이 무겁다고 항소했음. 2심은 "판매를 위해 단순히 자숙문어를 보관한 것은 '제조 · 가공 · 판매업에 자숙문어를 사용한 경우'에 해당한다고 할 수 없다"며 A씨와 B씨의 손을 들어줬음. 판결은 다시 대법원에서 뒤집혔음. 대법원은 "식품으로 생기는 위생상의 위해를 방지하고 식품에 관한 올바른 정보를 제공할 수 있도록 영업자는 판매 전 단계인 보관단계에서 기준에 맞는 표시를 해야 한다"며 유죄 취지로 사건을 파기환송했음. 대법원은 "A씨 등이 판매한 자숙문어를 반품받아 냉동상태로 보관한 것이 다시 판매하기 위한 목적이라면 영업에 사용되고

있다고 봐야 한다"며 "이는 식품위생법에서 정한 '영업에 사용'한 경우에 해당한다"고 설명했음.

2) 건강기능식품 · 식품첨가물 유통기한 변경 규제 완화 (2019-08-06, 식품저널)

앞으로는 건강기능식품과 식품첨가물도 이미 제조된 제품의 유통기한을 변경코자 할 경우 유사제품 비교를 통해 유통기한을 설정할 수 있음. 또, 일반음식점에서 주로 음식을 팔면서, 일부 낮 시간을 이용해 다류를 판매할 수 있도록 영업행위 제한이 개선됨. 식품의약품안전처(처장 이의경)는 그동안 수용되지 못했던 건의과제들과 시대변화를 반영하지 못한 낡은 행정규칙상 규제들을 정부 입증책임 방식으로 원점에서 검토해 식의약 분야 총 149건의 규제를 개선키로 했음. 식약처는 "지난 2월부터 운영 중인 '식약처 규제혁신 추진단'과 민간 전문가가 주축이 된 '규제정비위원회'를 통해 국민 생활에 큰 영향을 미치고 있으나, 규제혁파의 사각지대에 있는 행정규칙 등에 대해 일제 정비를 추진했다"고 밝혔음. 규제를 포함하고 있는 행정규칙 160여개 중 78개 행정규칙 상 488건의 규제를 심의해 116건(23.8%)을 개선하기로 했음. 또, 그동안 접수된 건의과제 중 수용곤란 또는 중장기 검토과제로 분류됐던 건의과제 72건을 재검토해 33건을 추가로 수용, 개선키로 했음. 영업자가 이미 제조된 제품의 유통기한을 변경하고자 할 경우 건강기능식품과 식품첨가물도 식품 및 축산물과 동일하게 유사제품 비교를 통해 유통기한을 설정할 수 있도록 함. 기존에 건강기능식품과 식품첨가물의 경우 이미 제조된 제품의 유통기한을 변경 또는 연장하려면 반드시 유통기한 설정실험을 수행해야 했음. 최근 소비 트렌드 변화를 반영해 일반음식점에서 주로 음식을 팔면서, 일부 낮 시간을 이용해 다류를 판매할 수 있도록 영업행위 제한을 개선함. 현행도 일반음식점에서 음식을 판매하면서 다류를 판매하는 것은 가능하나, 특정 시간대에 주로 다류를 판매하는 영업행위 가능 여부에 대해 지자체별로 달리 판단하는 사례가 있어 법 집행의 통일성을 위해 규정을 명확히 하기로 했음. 영업자 불편을 해소하기 위해 휴게음식점 및 제과점 등도 신고된 영업장 외의 장소에서 별도의 신규 영업신고 없이 한시적으로 영업할 수 있게 함. 기존에는 신고된 영업장이 아닌 곳에서 영업하려면 해당 영업장에 대해 신규로 영업신고를 해야 했음. 집단급식소 운영자가 변경될 경우 지위승계를 허용하고, 법인의 경우에는 대표자를 기관의 장으로 신고할 수 있도록 개선키로 했음. 식약처는 "앞으로도 식의약 관련 규제개선 건의과제와 행정규칙을 적극 검토해 관련 법령을 개선하는 등 규제 정부 입증책임제를 더욱 확산할 계획"이라고 밝혔음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)