식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 추석 성수식품 위생 점검서 165곳 적발 (2025-10-02, KBS뉴스)

추석을 앞두고 제수 · 선물용 식품 관련 위생 관리를 부실하게 한 업체 165곳이 식약 당국에 적발됨. 식품의약품안전처는 성수식품을 제조 · 수입 · 조리 · 판매하는 업체 9,425곳을 점검한 결과, 식품위생법과 축산물위생관리법 등을 위반한 165곳을 적발했다고 오늘(2일) 밝혔음. 이번 점검 대상은 약주, 한과류, 건강기능식품, 버섯 · 과일 · 생선 등 농 · 수산물, 축산물, 조리식품 등 관련 업체였음. 식품 분야에서는 조리장 청결 관리 미흡 등 위생적 취급 기준 위반 사례가 34곳이었고, 소비기한 경과 제품 보관 등 영업자 준수사항을 위반하거나(9곳) 건강진단 미실시(53곳) 사례도 있었음. 축산물 분야 주요 적발 내용은 작업장 청결 관리 미흡 등 영업자 준수사항 위반(17곳), 소비기한 미표시 등 식품 등의 표시기준 위반(16곳), 생산일지 미작성 등 자체위생관리기준 위반(6곳) 등임. 또 국내 유통 중인 가공식품과 건강기능식품, 농 · 축 · 수산물 총 2,205건을 수거해 잔류농약, 중금속, 식중독균을 검사한 결과 4건이 부적합 판정을 받았음. 통관단계에서도 총 617건을 대상으로 중금속, 동물용 의약품, 잔류농약 검사를 실시하여 1건이 부적합 판정됨. 온라인 광고 점검에서는 건강에 도움이 되거나 질병 치료 효능이 있는 것처럼 부풀린 허위 · 과장 광고 47건도 적발됨. 이번에 적발된 업체는 관할 지방식약청 또는 지자체가 행정 처분한 후 6개월 이내에 다시 점검해 위반사항 개선 여부를 확인함.

2) 대구시, 위생기준 위반 편의점 · 무인점포 20곳 적발 (2025-10-13, 연합뉴스)

대구시는 소비기한 경과 등으로 위생 기준을 위반한 편의점과 무인점포 20곳을 적발해 행정처분을 했다고 13일 밝혔음. 시는 지난 5월과 지난달 2차례에 걸쳐 편의점 192곳과 무인 판매업소 254곳 등 모두 446곳을 대상으로 위생 점검을 했음. 그 결과 소비기한 경과 제품 보관 16곳, 종사자 건강진단 미실시 2곳, 영업자 준수사항 미이행 1곳, 시설기준 위반 1곳 등으로 모두 20곳의 위반 업소를 적발해 행정처분을 했음. 시는 앞으로 6개월 이내 재점검을 통해 개선 여부를 확인할 방침임. 시 관계자는 "이번 위생 점검은 1인 가구 증가와 현대인의 생활 패턴 변화에 따라 편의점과 무인점포 이용률이 급증함에 따라 식품 안전 사각지대를 해소하는 데 중점을 뒀다"고 말했음.

3) 가을 학기 학교급식소 위생점검, 15곳 적발 (2025-10-24, 대한급식신문)

식품의약품안전처(처장 오유경, 이하 식약처)는 24일 가을 학기를 맞아 학교와 유치원 집단급식소, 식재료공급업체, 어린이기호식품 조리 · 판매업소 등 3만8509곳을 집중 점검한 결과, 식품위생법을 위반한 15곳을 적발해 관할 지방자치단체에 행정처분을 요청했다고 밝혔음. 이번 점검은 식중독 예방과 어린이 먹거리 안전 확보를 위해 식약처가 17개 지방자치단체 및 시 · 도교육청과 합동으로 구성한 점검반이 8월 22일부터 9월 18일까지 실시했음. 점검반은 시설의 위생 상태와 식재료 보관 · 관리 실태를 점검하고, 조리식품 및 조리기구의 식중독균 오염 여부를 확인하기 위해 수거 · 검사도 병행했음. 점검 결과, 학교 8곳과 위탁급식업체 3곳, 식품판매업체 2곳, 어린이기

호식품 조리 · 판매업소 2곳 등 총 15곳이 위반사항으로 적발됐음. 주요 위반 내용은 소비기한이 지난 제품을 보관한 사례가 9곳, 조리기구나 식재료의 위생적 취급기준을 지키지 않은 사례가 3곳이었음. 식약처는 이번에 적발된 집단급식소 등 15곳을 대상으로 6개월 이내 재점검을 실시할 계획이며, 어린이기호식품 조리 · 판매업소의 경우 전담 관리원이 상시로 개선 여부를 확인할 예정임. 또한 조리식품과 조리기구 등 총 1183건을 수거해 검사한 결과, 조리식품 2건에서 대장균과 바실루스 세레우스가 기준치를 초과해 검출됐으며, 가공식품 1건에서는 세균수가 초과 검출돼 해당 시설에 행정처분이 내려짐. 식약처 관계자는 "이번 점검은 가을철 기온 변화로 인한 식중독 발생 위험이 높아지는 시기에 맞춰 선제적으로 실시한 것"이라며 "앞으로도 어린이와 청소년의 건강한 식생활을 위해 급식소와 학교 주변 먹거리에 대한 지도 · 점검을 지속 강화하겠다"고 밝혔음. 식약처는 향후 교육청 및 지방자치단체와 협력해 급식시설의 자율 위생관리 수준을 높이고, 식재료 공급부터 조리 · 배식까지 전 과정의 안전관리 체계를 정착시킬 방침임.

4) 김치찜 · 해물탕 배달점 집중 점검…'위생 불량' 35곳 적발

(2025-12-05, KBS뉴스)

겨울철에 자주 먹는 찜이나 탕, 찌개류를 배달 · 판매하면서 위생 관리를 소홀히 한 업체 30여곳이 적발됨. 식품의약품안전처는 지난달 10일부터 14일까지 김치찜, 해물탕 같은 겨울철 다소비 식품을 조리하는 음식점과 공유주방 총 3,812곳을 집중 점검한 결과 식품위생법을 위반한 35곳을 적발해 행정 조치를 했다고 오늘(5일) 밝혔음. 주요 위반 사례로는 '폐기물 용기 뚜껑 미설치'가 13곳으로 가장 많았고, '건강 진단 미실시'가 11곳으로 뒤를 이었음. 또, 조리실 위생 상태가 불량하거나 위생모 · 마스크를 미착용하는 등 위생적 취급기준을 위반한 5곳, 소비기한이 지난 제품을 보관하는 등 영업자 준수사항을 위반한 4곳도 각각 적발됨. 위생 점검과 함께 음식점에서 판매하는 식품 총 114건을 수거해 식중독균 검사도 진행했는데, 모두 적합 판정을 받았음. 이번에 적발된 업체에 대해서는 관할 지자체가 행정처분을 한 뒤 6개월 안에 개선 여부를 확인할 방침임.

2. 식품첨가물

1) 파라핀 오일, 식품에도 쓴다?…첨가물용만 제한적 허용

(2025-10-14, 뉴시스)

최근 경기도 광주시 한 캠핑장에서 파라핀 오일을 물로 착각해서 라면 끓여 먹은 일행이 병원 이송된 일 있었음. 고순도 파라핀 오일은 식품첨가물로 제한적 사용 허용돼 있긴 한데 공업용은 기준 · 규격부터 달라서 섭취하면 안 됨. 14일 업계 따르면 공업용 파라핀 오일 투명하고 무색 · 무취라 겉보기로 물이랑 구분 어렵다고 함. 등유보다 냄새랑 그을음 적어서 요즘 캠핑용 연료로 주로 쓰이는 걸로 알려져 있음. 섭취하면 복통, 메스꺼움, 구토 같은 증상 나타날 수 있어서 물이랑 헷갈리면 안 되고 비타민 A · D · E 같은 지용성 비타민 흡수도 감소시키는 걸로 알려져 있음. 호흡기로 넘어가면 흡인성 폐렴 일으킬 수도 있음. 식품 업계에서는 파라핀 오일을 고도로 정제한 물질을 식품첨가물로 쓰는데 이게 유동파라핀이며 한국에서는 유동파라핀만 식품첨가물로 허용돼 있음. 화학업계에서는 유동파라핀을 파라핀오일, 미네랄오일 등으로 같이 부르기도 하지만 모든 파라핀오일을 식품첨가물용 유동파라핀으로 쓸 수 있는 건 아님. 식약처 식품첨가물공전에서는 유동파라핀 사용 기준을 빵류 0.15% 이하(이형제), 캡슐류 0.6% 이하(이형제), 건조과일류 · 건조채소류 0.02% 이하(이형제), 과일류 · 채소류(표피 피막제) 등으로 정해둬서 제빵 · 비스켓 제조 시 이형제로 쓰거나 과일 광택 내는 용도로 소량만 쓰게 돼 있음. 이형제는 빵반죽이 분할기에서 잘 분리되게 하거나 빵 형태 유지하면서 쉽게 분리되게 하려고 쓰는 첨가물 뜻함. 전문가들은 안전하게 쓰려

면 식품첨가물용 표기 확인해야 한다고 했고 업계 관계자도 식품첨가물용으로 표기된 제품만 식품 표면에 써야 하며 연료 · 산업용 제품이랑 섞어 쓰거나 대체하는 건 절대 안 된다고 말했음. 또 무색 · 무취 특성 때문에 물이랑 혼동 안 되게 외부 표기 해두고 투명 병에 담는 건 피하라고 했고, 섭취했으면 즉시 가까운 병원 가라고 덧붙였음.

2) 우리 애들이 가장 좋아하는 반찬인데…정부 대응 나서야 한다는 '1급 발암물질 경고' 식재료 (2025-10-27, 위키트리)

아침 식탁에서 흔히 만나는 베이컨과 햄 등 가공육에 사용되는 '이 첨가물' 때문에 영국 과학계가 발칵 뒤집혔음. 영국 과학자들이 가공육에 사용되는 아질산염 보존제가 암 발생 위험을 높인다며 영국 정부에 강력한 규제 조치를 요구하고 나섰음. 이들은 세계보건기구(WHO)가 이미 10년 전 가공육을 담배, 석면과 같은 1급 발암물질로 분류했음에도, 영국 정부가 실질적인 조치를 취하지 않은 점을 강하게 비판했음. 영국 데일리메일에 따르면, WHO 보고서 작성에 참여했던 연구진과 학자들은 최근 웨스 스트리팅 영국 보건장관에게 서한을 전달했음. 서한의 핵심은 가공육 내 아질산염 사용을 단계적으로 금지하고, 모든 제품 포장 전면에 암 위험 경고 문구를 의무화해야 한다는 것임. 특히 중소 식품업체들이 아질산염을 대체할 제조 공정으로 전환할 수 있도록 정부가 적극적으로 지원해야 한다고 강조했음. 아질산염은 고기의 색을 선홍색으로 유지하고 부패를 지연시키기 위해 널리 사용되는 첨가물임. 그러나 이 물질은 체내에서 발암성 화학물질인 니트로사민으로 전환될 수 있으며, 가공육 섭취와 대장암 발병 간의 연관성이 지속적으로 제기되어 왔음. WHO 산하 국제암연구소(IARC)는 2015년 발표에서 하루 50g의 가공육 섭취가 대장암 위험을 약 18% 높인다고 명시했음. 프랑스 소르본 파리 노르대 연구팀의 조사 결과는 아질산염의 위험성을 한층 더 부각시킴. 연구팀이 10만여 명의 성인을 평균 7.3년간 추적 조사한 결과, 첨가 형태의 아질산염 섭취가 제2형 당뇨병 발병률을 53%나 높인다는 결과를 발표했음. 이는 자연적으로 생성된 아질산염보다 가공육 제조 과정에서 인위적으로 첨가된 형태가 더 위험하다는 것을 시사함. 현재 영국에서 판매되는 베이컨의 약 90%가 아질산염을 포함하고 있으며, 무첨가 제품의 시장 점유율은 10%에도 미치지 못함. 과학자들은 단순 경고 표시만으로는 부족하다며, 몇 년 안에 아질산염 사용을 단계적으로 전면 폐지해야 한다고 주장함. 국내 연구도 경고 하고 있지만 영국 보건부는 현재 아질산염과 암 발생 간 인과관계가 명확히 입증되지 않았다는 식품기준청(FSA)의 입장을 유지하고 있어, 향후 규제 논의의 방향은 여전히 불투명함. 한편 국내에서도 유사한 연구 결과가 보고된 바 있음. 서울대학교 연구진이 40세에서 69세 사이 여성 7만여 명을 10년간 추적한 결과, 소시지, 햄, 베이컨을 주 1회 이상 섭취한 여성은 유방암 발병 위험이 57% 높았다고 밝혔음. 특히 50세 미만 여성의 위험도는 더 높게 나타나 심각성을 더함. 연구팀은 "가공육 섭취를 줄이는 것이 유방암 예방 차원에서 유리하다"고 조언했음.

3) 식욕 자극하는 '식용색소' 위해성 논란…의료계 판단은? (2025-11-27, 동아일보)

최근 월드콘 판매량을 제친 아이스크림으로 유명한 메롱바에 쓰인 식용색소를 두고 유해성 논란 일고 있음. 이에 식품업계는 식용색소가 사용 가능한 식품 종류랑 사용량을 정해 관리되고 있다고 밝힘. 27일 식약처에 따르면 식품을 만들 때 색을 부여하거나 본래 색을 복원시키는 식품첨가물인 식용색소는 국내에서 인체 우려 없는 수준으로 관리되고 있다고 함. 식용색소는 일일섭취허용량(ADI)을 설정해 ADI를 넘지 않도록 사용 대상 식품이나 사용량을 제한하고 있고, ADI 이내로 섭취하면 안전하다고 설명함. 식품업계에서는 식용색소를 널리 쓰는 편인데, 클로로필 · 카로티노이드 · 안토시아닌 · 플라보노이드 같은 천연색소는 조리가공 중 변색이 잦고 가격도 비싸서 인공색소를 첨가하는 경우가 많다고 함. 의료계는 식용색소로 많이 쓰이는 타르색소가 석유에서 추출한 물질로 벤젠 ·

크실렌 · 톨루엔 · 나프탈렌 등을 원료로 하며, 허가된 타르색소는 모두 수용성 산성색소라고 설명함. 타르색소는 급성 · 만성 독성 문제가 있을 수 있어 별도로 사용 허가를 하고, 화학구조 차이 때문에 내열성 · 내광성 · 내산성 · 내알칼리성 · 내환원성 등이 서로 달라서 고유 성질에 따라 식품에 사용된다고 함. 일부 타르색소가 간독성, 혈소판 감소증, 천식, 암 등을 유발할 수 있다는 보고도 있어 과도한 가공식품 섭취는 피하는 게 좋다는 취지로 언급됨. 비타르계 색소는 천연 식용색소로, 수용성이나 안전성을 높이려고 간단한 화학처리를 한 색소를 말하며 타르색소와 달리 독성이 거의 없어 부작용 우려가 적다고 함(예: 베타카로틴, 수용성 안나토, 클로로필 등). 또 육류의 색소단백질인 미오글로빈 · 헤모글로빈은 가열 · 산화 과정에서 색이 변해서, 이런 식품 색을 유지 · 강화하려고 발색제가 사용된다고 함. 햄 · 소시지 같은 육가공품에 쓰이는 발색제는 착색료처럼 자체 색으로 물들이는 게 아니라 식품 중 색소단백질과 반응해 색을 안정화하고 선명하게 만드는 역할을 한다고 함. 발색제에는 아질산나트륨 외에 질산나트륨 등이 쓰이고, 아질산나트륨은 향미 증진, 육색 고정뿐 아니라 식중독 미생물 생육 억제, 지방 산화 방지 효과가 있다고 알려져 있음. 정리하면 식용색소는 ADI를 기준으로 사용 대상 식품과 사용량을 제한해 관리 중이며 ADI 이내 섭취는 안전하다는 설명이고, 식용타르색소가 들어간 가공식품 포장지에는 원재료명 및 함량에 명칭과 용도를 함께 표시하도록 되어 있으니 소비자가 확인하고 구매하는 것이 좋음.

3. 원산지표시

1) 5년간 음식점 · 급식소 농축산물 원산지 표시 위반 10,232건…중국산 2,391건 최다

(2025-10-14, 한국식품의약신문)

[2025년 국정감사]지난 9월 26일 정부가 음식점과 집단급식소를 대상으로 한 '원산지 인증제도'를 폐지하도록 하는 '식품산업진흥법 일부개정법률안'을 제출해 논란이 거세지고 있는 가운데, 최근 음식점과 집단급식소에서 원산지 표시 위반이 빈발하고 있어 대책 마련 필요성이 제기되고 있음. 국민의힘 정희용 의원(경북 고령군 · 성주군 · 칠곡군, 국회 농림축산식품해양수산위원회)이 농림축산식품부에서 제출받은 자료에 따르면, 최근 5년간(2021~2025년 7월) 음식점과 집단급식소에서 농축산물 원산지 표시 위반으로 총 10,232건이 적발된 것으로 확인됐음. 원산지 표시 위반은 원산지를 거짓으로 표시하거나 아예 표시하지 않는 방식으로 이뤄졌음. 이렇게 적발된 원산지 표시 위반 건수는 음식점의 경우 ▲2021년 1,684건, ▲2022년 2,228건, ▲2023년 2,613건, ▲2024년 2,262건, ▲2025년(1~7월) 1,274건 등 총 10,061건으로 밝혀졌음. 또한 집단급식소에서는 ▲2021년 21건, ▲2022년 16건, ▲2023년 29건, ▲2024년 90건, ▲2025년(1~7월) 15건 등 총 171건이 적발됐음. 최근 5년간 음식점과 집단급식소에서 국내산으로 거짓표시했다가 적발된 농축산물을 분류한 결과, 중국산이 2,391건으로 가장 많았으며, ▲미국산 773건, ▲브라질산 189건, ▲호주산 177건, ▲스페인산 71건 등으로 뒤를 이었음. 정희용 의원은 "국내산으로 둔갑한 외국산 식재료가 우리 식탁을 위협하고 있는 상황에서 정부가 합리적인 설명도 없이 원산지 인증제 폐지를 밀어붙여서 국민적 불신을 초래했다"면서, "국민들께서 안심하실 수 있도록 정부는 먹거리 안전을 위한 대안을 제시할 필요가 있다"고 강조했음.

2) 추석 농식품 원산지표시 위반 373곳 적발…'김치' 가장 많아

(2025-10-16, 농민신문)

추석 명절 농식품 판매 기간 중 원산지 표시를 위반한 사례가 무더기로 적발됐음. 국립농산물품질관리원은 9월 15일부터 10월2일까지 명절 유통량이 늘어난 선물 · 제수용품을 중심으로 원산지 표시 일제 점검을 실시한 결과 업체 373곳, 품목 410건을 적발했다고 16일 밝혔음. 단속 기간 원산지 표시를 위반한 품목은 배추김치가 99건으

로 가장 많았음. 이어 돼지고기 59건, 두부류 44건, 닭고기 28건, 쇠고기 25건 순이었음. 적발된 업체 198곳은 형사입건(7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의벌금) 후 농관원의 자체 수사를 거쳐 검찰에 송치될 전망임. 미표시한 업체 175곳은 과태료 3826만원이 부과됐음. 농관원은 이번 일제 점검에 특별사법경찰과 명예감시원을 투입해 제조 · 가공업체, 통신판매업체, 농축산물 도 · 소매업체 등 1만7364곳을 대상으로 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하거나 국내 유명 지역 특산물로 속여 판매하는 행위 등을 집중적으로 살폈음. 산림청 · 관세청 · 지방자치단체와 합동 단속도 벌였음. 또한 농관원은 이 기간 소비자가 제수용품 등 우리 농산물을 믿고 구입할 수 있도록 많은 사람이 찾는 전국의 전통시장, 대형마트에서 생산자 · 소비자단체와 함께 올바른 원산지 표시를 위한 캠페인을 펼쳤음. 박순연 농관원장은 "다가오는 김장철에는 배추와 고춧가루 · 마늘 등 양념류에 대해서 원산지 표시를 철저히 점검할 예정이며 최근 수입이 증가하는 염소 등 축산물에 대해서도 지속적으로 점검을 강화할 계획"이라고 밝혔음.

3) 잡아도 잡아도 나오네....추석 원산지 표시 단속 결과 돼지고기 두 번째 많이 위반

(2025-10-17, 돼지와 사람)

국립농산물품질관리원(원장 박순연, 이하 '농관원')은 추석 명절을 맞아 유통량이 많은 선물 · 제수용품 중심으로지난 9월 15일부터 10월 2일까지 18일간 원산지 표시 일제 점검을 실시하여 위반업체 373개소(품목 410건)를 적발하였다고 밝혔음. 품목 410건 중 배추김치가 99건으로 가장 많았고 이어 돼지고기가 59건으로 두 번째로 많았음(관련 기사). 이어 두부류(44), 닭고기(28), 소고기(25) 순이었음. 농관원은 이번 일제 점검기간 동안 특별사법경찰과 명예감시원을 투입하여 선물 · 제수용품 등 제조 · 가공업체, 통신판매업체, 농축산물 도 · 소매업체 등 17,364개소에 대하여 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하거나 국내 유명지역 특산물로 속여 판매하는 행위 등을 중점 점검하였음. 적발된 업체 중 거짓표시 한 198개 업체는 형사입건(7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금)하여 자체 수사 후 검찰에 송치할 계획이며, 미표시로 적발한 175개 업체에 대해서는 과태료 3,826만원을 부과하였음. 또한, 이번 단속기간에는 소비자가 제수용품 등 우리 농산물을 믿고 구입할 수 있도록 많은 사람이 찾는 전국의 전통시장, 대형마트에서 생산자 · 소비자단체와 함께 올바른 원산지 표시를 위한 캠페인을 펼쳤고 산림청, 관세청, 지자체 등과 합동단속도 실시하였음. 박순연 농관원장은 "다가오는 김장철에는 배추, 고춧가루 및 마늘 등 양념류에 대해서 원산지 표시를 철저히 점검할 예정이며 최근 수입이 증가하는 염소 등 축산물에 대해서도 지속적으로 점검을 강화할 계획이다"라고 전했음.

4) 중국산 훈제오리서 AI 두 차례 검출…원산지 표시 부실

(2025-12-09, 식품저널)

중국산 훈제오리에서 고병원성 조류인플루엔자(AI) 유전자가 올해만 두 차례(8월, 11월) 검출되며 식품안전 우려가 커지는 가운데, 국내 주요 온라인 유통 플랫폼들이 수입산 오리고기의 원산지를 소비자가 확인하기 어려운 방식으로 표기하고 있는 것으로 나타났음. 소비자공익네트워크(회장 김연화)는 온 · 오프라인 오리고기 원산지 표시 실태 조사 결과, 쿠팡 · G마켓 등 국내 주요 온라인 유통 플랫폼들이 수입산 오리고기의 원산지를 소비자가 확인하기 어려운 방식으로 표기하고 있는 것으로 확인됐다고 9일 밝혔음. 이번 조사는 2024~2025년 국내 상위 6개 온라인 쇼핑 플랫폼과 전국 웨딩홀 · 뷔페 등 오프라인 매장을 대상으로 이뤄졌음. 온라인에서는 384개 제품, 오프라인에서는 134개 웨딩홀 · 뷔페를 전문 모니터 요원이 직접 조사했음. 조사 결과, 수입산 오리고기 제품 75%가 포장 뒷면에만 원산지를 표기한 반면, 국내산은 98%가 전면에 원산지를 표시하고 있어 두 그룹 간 정보 노출 방식이 정반대로 나타났음. 조사에 따르면, 2025년 시중 오리고기 중 수입산 비중은 37.8%로 전년보다 8.1%포인트 급증했음. 이 중 90% 이상이 중국산 수입 오리고기였으며,

특히 훈제오리 제품은 46.7%가 수입산이었음. 국내산 전면 표기율은 97.8%인데 비해 수입산 전면 표기율은 25%에 그쳤음. 대부분의 수입산 제품은 영양성분표 하단에 작은 글씨로 '원산지: 중국산' 등을 표기하고 있어 소비자가 구매 단계에서 즉각 확인하기 사실상 불가능한 구조였음. 오프라인 상황은 더 심각했음. 전국 134개 웨딩홀 조사 결과, 33.6%인 45곳은 원산지를 확인할 수 없었음. 원산지를 표시한 89곳 중에서도 80.9%가 벽면 게시판 형태로 여러 품목을 작은 글씨로 일괄 표기하는 방식이었음. 음식 동선이나 실제 식사 상황에서 소비자가 원산지를 직접 확인하기 어려운 구조였음. 조사 대상 89곳 모두 수입산 훈제오리를 제공하고 있었지만 개별 팻말은 거의 존재하지 않았음. 소비자공익네트워크는 AI 유전자가 반복 검출되는 상황에서 소비자가 원산지를 즉시 확인하지 못하는 현재의 구조는 소비자 알 권리를 명백히 침해한다고 강조했음. 김연화 회장은 "정부의 철저한 검사와 기업의 투명한 공개, 소비자의 꼼꼼한 확인이 함께 이뤄져야 식탁 안전을 지킬 수 있다"고 말했음. 단체는 정부에 수입 훈제오리에 대한 통관단계 전수검사 등 검역 강화와 기업 · 외식업체에 가시성 높은 원산지 표시를 요청했음. 수입산 훈제오리 의존도가 높아지는 가운데 AI 검출 이력까지 겹치며 소비자의 우려가 커지고 있음. 소비자공익네트워크는 "모든 주체의 책임 있는 참여가 모여야 한다"며, 안전한 소비 환경 조성을 거듭 당부했음.

5) 농관원, 김장철 배추김치 · 양념류 원산지 표시 위반 142곳 적발

(2025-12-11, 농민신문)

배추김치와 김장 양념류 판매 업체 가운데 원산지 표시를 위반한 업체 142곳이 적발됐음. 국립농산물품질관리원은 김장철을 맞아 유통량이 는 김치류를 대상으로 10월27일부터 12월5일까지 배추김치 · 절임배추 제조 · 판매업체, 유통업체, 일반음식점 등 전국 4만7831곳을 대상으로 원산지표시 일제점검을 실시한 결과, 업체 142곳이 외국산을 국내산으로 둔갑하거나 국내 유명지역 특산물로 속여 팔았다고 11일 밝혔음. 일제점검 결과 위반업종은 일반음식점이 108곳으로 가장 많았음. 이어 제조업체 8곳, 휴게음식점 5곳, 집단급식업 4곳 순으로 나타났음. 위반 품목은 배추김치가 119건으로 다수를 차지했고 고춧가루(5건), 마늘(2건) 등이 뒤를 이었음. 적발된 업체 가운데 거짓표시한 101곳은 형사입건했고 미표시로 적발된 41곳에는 과태료 2065만원이 부과됐음. 김상경 농관원장은 "앞으로도 소비자가 우리 농식품을 안심하고 구입할 수 있도록 농식품 원산지 점검과 홍보를 지속적으로 강화할 계획"이라고 밝혔음.

4. 수입식품

1) '또' 中카스테라서 사용금지 보존료 검출…"유통전 차단"

(2025-09-23, 뉴시스)

저렴하고 넉넉한 양으로 병원, 교회, 직장 등에서 단체 간식으로 인기가 많은 카스테라 빵에서 사용이 금지된 보존료가 검출돼 식품의약품안전처가 통관단계에서 부적합 판정을 내렸음. 지난 2023년에도 중국산 카스테라 빵에서 보존료인 '안식향산'이 검출돼 식약처가 판매 중단 및 회수조치를 한 사례가 있음. 23일 식약처에 따르면 수입식품 검사결과 기준 규격부적합 판정을 받으면 해당 식품은 수출국가로 반송되거나 폐기됨. 단, 제조원과 제조일자 · 소비기한이 동일한 제품만 해당됨. 이번에 부적합 판정을 받은 제품은 중국 FUJIAN YUYANGRIJI FOOD가 제조한 소프트 삼각 카스테라(오리지널), 소프트 삼각 카스테라(코코아향) 2종임. 소프트 삼각 카스테라 오리지널 제품에서는 0.371 g/kg, 소프트 카스테라 코코아향 제품에서는 0.396 g/kg의 소브산이 검출됐음. 소비기간은 2025년 12월 30일까지인 제품임. 두 제품은 지난 8월 식약처 경인청에서도 보존료가 검출돼 수입부적합 판정을 받았음. 당시 소프트 삼각 카스테라(딸기향) 제품은 소브산을 비롯해 식품에 쓸 수 없는 타르색소가 검출됐음. 이

번에 검출된 보존료는 소브산으로 곰팡이, 효모 등에 대해 발육 억제 효과가 있으며, 안식향산, 프로피온산 등과 함께 흔히 사용되는 보존료임. 하지만 소브산을 알레르기 반응, 소화기 이상, 피부 발진 등의 부작용이 나타날 수 있음. 이에 소브산은 햄, 소시지 등 37개 식품에 사용이 허용되지만, 빵류에는 불검출로 관리하고 있음. 앞서 두 제품은 지난 8월 식약처 경인청에서도 보존료가 검출돼 수입 부적합 판정을 받았음. 당시 소프트 삼각 카스테라(딸기향) 제품은 소브산 검출을 비롯해 식품에 쓸 수 없는 타르색소가 검출됐음. 소브산류의 일일섭취허용량(ADI)은 25 ㎎/㎏으로 설정됐음. 식품의약품안전처는 이 기준으로 관리하고 있음. 다른 국가들도 소브산에 대해서 기준·규격을 설정해 관리하고 있음. 일본 후생노동성은 지난 2023년 식품첨가물로 사용할 수 없는 소브산을 사용한 중국산 구미 2종을 자진 회수했음.

2) 50t 넘게 들어왔는데…베트남산 바나나서 '잔류농약' 기준치 초과

(2025-10-30, 농민신문)

마트에서 판매된 베트남산 바나나에서 농약이 기준치를 넘게 검출돼 판매가 중단됐음. 식품의약품안전처는 30일 수입·판매된 베트남산 바나나에서 잔류농약이 기준치를 초과해 해당 제품의 판매를 중단하고 회수 조치에 들어갔다고 30일 밝혔음. 회수 대상은 베트남 FOODSCO VN TRADING SERVICE COMPANY LIMITED에서 생산한 바나나임. 국내 들어온 물량은 5만 1,480 ㎏ 규모로, 검사 결과 해충 방제용 농약 성분인 클로티아니딘(기준 0.01 ㎎/㎏ 이하)이 0.04 ㎎/㎏, 티아메톡삼(기준 0.02 ㎎/㎏ 이하)이 0.05 ㎎/㎏ 검출돼 기준치를 초과한 것으로 확인됐음. 식약처는 해당 제품을 신속히 회수하도록 조치했으며 소비자에게는 구입한 제품의 사용을 중단하고 구입처에 반품해 줄 것을 당부했음. 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우에는 불량식품 신고전화(1399)나 식품안전정보 앱 '내손안'을 통해 신고할 수 있음.

3) 중국산 '마늘쫑·시금치'서 농약 초과 검출…식약처, 회수 조치

(2025-11-09, 뉴스1)

식품의약품안전처가 잔류농약이 초과 검출된 중국산 마늘쫑과 시금치 등에 대해 회수 조치에 나섰음. 9일 식품의약품안전처에 따르면 수입판매업체에서 수입해 판매한 수입산 마늘쫑과 수입산 냉동 시금치에서 잔류농약이 기준치 보다 초과 검출됐음. 마늘쫑에서 잔류 허용 기준보다 초과 검출된 농약은 이마잘릴(Imidazil)임. 냉동 시금치에서는 파목사돈(Famoxadone)이 초과로 검출됐음. 이마잘릴은 감귤류의 곰팡이병 방제용으로 사용되는 농약임. 신경독성과 발암 가능성이 있는 물질로 관리됨. 식품 안전기준은 0.01 ㎎/㎏이지만, 이번에 적발된 마늘쫑에서는 0.13 ㎎/㎏이 검출됐음. 파목사돈은 고추·감자 역병, 오이·배추 노균병 방제에 사용하는 농약임. 장기간 노출 시 눈에 손상을 입힐 수 있으며 수서생물에 매우 유독한 물질로 분류됨. 기준치는 0.01 ㎎/㎏이지만 냉동 시금치에서는 0.52 ㎎/㎏이 검출됐음. 마늘쫑은 총 4만 9,896 ㎏으로 7 ㎏ 단위로 포장돼 판매됐음. 포장 일자가 '2025년'으로 표시된 제품이 회수 대상임. 수입한 냉동 시금치는 총 2만 2,000 ㎏으로 1 ㎏ 포장 제품으로 판매됐음. 포장 일자 '2025.6.10.', 소비기한 '포장일로부터 36개월'인 제품이 회수 대상임. 식약처는 "해당 제품의 판매를 중단하고 신속히 회수하도록 조치했다"면서 "이 제품을 구매한 소비자는 즉시 사용을 중단하고 구입처에 반품해달라"고 당부했음. 한편 식품 관련 불법 행위를 목격할 시 불량식품 신고 전화 '1399'나 식품안전정보 앱 '내손안'을 이용해 신고할 수 있음.

4) 소비기한 지난 수입 원료로 빵·식품 만든 업체 검찰 송치

(2025-12-09, 식품저널)

식품의약품안전처가 소비기한이 지난 원료를 사용해 식품을 제조·판매한 A사와 B사를 적발했다고 밝혔음. 식약처는 이들 업체 임직원을 식품표시광고법과 식품위생

법 위반 혐의로 검찰에 송치했음. 9일 식약처에 따르면, A사는 자사가 보관 중이던 기타코코아가공품 등 수입 식품 2종 약 19톤의 소비기한이 지나자, 이를 지우고 핸드마킹기로 최대 13개월 연장해 변조했음. A사는 이렇게 조작한 원료를 식품제조업체 2곳에 넘겨 당류가공품 3종 약 27톤을 제조하게 했고, 이 가운데 약 2톤(1,650만 원 상당)을 2024년 8월 26일부터 2025년 8월 5일까지 유통업체 등에 판매했음. 제조업체가 수입신고확인증을 요구하자 A사는 사진 편집 프로그램으로 서류를 위조, 제공한 사실도 드러났음. A사는 보관 중이던 위반 제품 1종 약 24톤을 자진 폐기했으며, 식약처는 이미 시중에 판매된 제품이 더 이상 유통되지 않도록 관할기관에 회수와 행정처분을 요청했음. 소비기한을 조작한 원료가 그대로 식품 생산에 사용됐다는 점에서 관리 부실과 고의성 논란이 커질 것으로 보임. 식약처는 B사에서도 유사한 위반 사례를 확인했음. B사는 매장에서 소비기한이 지난 원료를 사용해 빵류 140개(76만 원 상당)를 제조 · 판매했음. 식약처는 B사의 보관 · 관리 기준 위반을 확인하고 관할기관에 행정처분을 요청했음. 식약처는 앞으로도 식품의 불법 제조 · 유통을 원천 차단, 국민이 안전한 식품을 안심하고 소비할 수 있도록 빈틈없는 감독과 철저한 조사를 지속할 계획이라고 밝혔음.

5. 식중독사고

1) 축제장서 한식뷔페 먹었는데... 주민 170명 집단 식중독 증상

(2025-09-29, 조선일보)

충북 진천군의 대표 축제인 생거진천문화제 기간 중 한 식당에서 식사한 주민들이 집단 식중독 증세를 보여 당국이 역학조사에 나섰음. 29일 진천군에 따르면 축제 첫날인 지난 25일 백곡면의 한 식당에서 점심으로 한식 뷔페를 먹은 군민들이 이날 오후 3시부터 복통과 구토, 설사 증상 등의 식중독 증상을 호소했음. 주민들은 소화제를 먹으며 버티다 이틀 뒤인 27일 오전 9시 25분쯤 한 주민이 보건 당국에 신고를 하면서 알려졌음. 29일 오후 3시까지 보건 당국이 확인한 결과, 170명이 구토와 설사 증세를 보였음. 이 가운데 24명이 병원에 입원했고, 나머지 환자는 통원 치료를 받고 있는 것으로 집계됐음. 다행히 심각한 상태를 보이는 환자는 없는 것으로 전해졌음. 군은 이들의 가검물을 채취해 충북도보건환경연구원에 정밀 검사를 의뢰했음. 정확한 검사 결과는 약 2주 후에 알 수 있을 것으로 보임. 군은 당시 각 면별로 축제에 참여한 주민들에게 무료로 점심을 대접했는데, 이날 메뉴는 한 급식업체에 주문한 뷔페였던 것으로 전해졌음. 이 식당에서 직원과 지역주민 등 350여 명이 식사를 한 것으로 조사됨. 군 관계자는 "축제 때 행사장에 차려진 식당에서 음식을 먹은 이들이 식중독 증세를 보이고 있다"며 "수인성 감염병 대책반을 편성 운영하는 등의 조처를 하고 있다"고 말했음. 한편 진천군보건소와 한국외식업중앙회 진천군지부는 피해자들의 병원 치료비를 전액 보상하기로 했음.

2) 부산 분식점서 손님 190여명 식중독 증상…당국 역학조사

(2025-10-28, 연합뉴스)

부산의 한 분식점에서 200명에 달하는 식중독 의심 환자가 발생해 보건당국이 역학 조사에 나섰음. 28일 부산 연제구에 따르면 지난 19일 연제구에 있는 한 분식점에서 김밥 등을 먹은 손님 192명이 복통, 구토 등 식중독 증세를 보였음. 이 가운데 입원 치료를 받은 이들은 86명임. 보건당국은 지난 20일 식중독 의심 신고를 처음 접수한 뒤 분식점을 방문해 식재료와 조리기구 등에서 검체를 채취하는 등 원인 분석에 나섰음. 분석 결과가 나오기까지는 일주일가량이 소요될 예정임. 보건당국은 유증상자가 많이 발생한 점 등을 고려해 3일간 영업 중단을 권고했음. 식당은 식재료를 폐기한 뒤 다시 구입하는 방식으로 시정조치를 이행하고 방역과 소독 등을 실시했음. 다만 해당 식당은 당국의 권고에 따라 지난 20일부터 3일 동안 문을 닫았다가 다시 영업에 들어간 상태임. 현행법상 검체 분석

결과가 나올 때까지 영업 중단을 강제할 수 없음. 연제구는 검체 분석 결과가 나오는 대로 영업정지 등 행정처분을 검토할 계획임. 연제구 관계자는 "검체 결과가 나오고 역학적 연관성을 종합적으로 검토한 뒤 행정처분 여부를 결정할 계획"이라고 말했음.

3) 속초 호텔 식중독 증상자 일부서 세균 검출…"위생 관리 강화"

(2025-11-26, 연합뉴스)

강원 속초 한 호텔에서 투숙객들이 집단으로 식중독 의심 증세를 보인 가운데 일부 증상자에게서 세균이 검출됐음. 다만 호텔 음식과의 연관성은 명확하게 확인되지 않았음. 26일 시 보건당국에 따르면 식중독 의심 증상자 11명과 호텔 관계자 11명 등 총 22명을 대상으로 세균 배양 검사를 실시한 결과 6명에게서 장관 흡착성 대장균과 황색포도알균이 검출됐음. 6명 중 투숙객은 4명, 호텔 관계자는 2명임. 두 균 모두 장 관련 감염증을 유발할 수 있는 것으로 알려졌음. 앞서 지난 16일 대포동 한 4성급 호텔에서 투숙객들이 복통, 구토 등 식중독 의심 증세를 보였음. 식중독은 크게 바이러스성과 세균성을 나뉘는 가운데, 바이러스는 검출되지 않았음. 이후 도 보건환경연구원 등을 통해 주방 기구 등 환경 검체에 대한 세균 배양 검사를 실시했으나 음성으로 나왔음. 해당 호텔은 보존식 보관 의무 대상이 아니라 증상자들이 섭취한 뷔페 음식은 당일 폐기됐음. 이에 식품 검체에 대한 검사는 김치 등 극히 일부만 실시했으며, 식품 검체에서도 세균은 검출되지 않았음. 식품 · 환경 검체에서 검출된 균과 사람 검체에서 검출된 균과 일치할 경우 영업정지 등 행정처분이 가능함. 그러나 이번 사례의 경우 식품 · 환경 검체가 모두 세균 음성으로 나와 행정 처분 대상은 아님. 이에 따라 이들이 식중독 증세를 보인 원인을 호텔 음식으로 단정하기는 어려운 상황임. 호텔 측은 '당분간 뷔페 운영을 중단하겠다'는 뜻을 시에 전한 것으로 알려졌음. 시는 별도 행정 처분은 없지만, 해당 호텔에 대한 위생 점검을 강화할 방침임. 시 관계자는 "호텔 뷔페 음식과의 직접적인 연관성은 확인되지 않았지만, 증상자들에게서 세균이 검출된 만큼 위생 관리를 강화하겠다"고 말했음.

6. 건강기능식품

1) 소비자 절반 온라인서 일반식품을 '건기식' 오인…" 제도적 대책 시급"

(2025-10-13, 식품음료신문)

최근 건강에 대한 관심이 높아지면서 기능성을 강조하는 식품이 늘고 있지만, 소비자 절반 이상이 일반식품을 건강기능식품으로 오인하고 있는 것으로 나타나 제도적 보완이 시급하다는 지적이 제기됐음. 사단법인 소비자교육중앙회는 소비자 1000명과 온라인 판매 기능성 표방 일반식품 752건에 대한 실태 조사를 통해 이같이 밝혔음. 조사 결과에 따르면 크릴오일 · 보스웰리아 · 소연골 콘드로이친 등이 함유된 일반식품을 소비자의 절반 이상이 건강기능식품으로 잘못 인식하는 것으로 나타났음. 소비자들이 이처럼 오인하는 주된 이유로는 '건강기능식품 또는 의약품 성분을 함유한 원료를 사용해서'(27.8%), '건강기능식품 형태(정제/캡슐)를 사용해서'(19.7%), '제품에 함유된 원료 및 성분 등을 강조 표시해서'(19.6%) 순으로 조사됐음. 실제로 건강기능식품과 기능성 표시식품을 정확히 구별할 수 있다고 답한 응답자는 20.5%에 불과했으며, 기능성을 표방하는 일반식품에 대해 잘 알고 있다고 답한 비율은 11.8%에 그쳐 소비자 혼란이 단순한 지식 부족을 넘어선 구조적 문제임이 확인됐음. 제품 구매 시 확인하는 항목에서도 차이가 있었음. 건강기능식품을 구매할 때는 섭취 방법과 섭취량(97.7%), 원료 성분(91.8%), 기능성 문구(88.3%)를 중점적으로 확인하는 반면 기능성 표방 일반식품을 구매할 때는 섭취 방법 · 섭취량(96.5%), 성분(90.8%)을 주로 확인했음. 그러나 정작 건강기능식품임을 나타내는 문구나 인증마크를 확인하는 비율은 75%로 가장 낮아 이에 대한 소비자 인식 제고가 필요한 것으로 나타났음. 온라인에서 판매되는 기능성 표방 일반식품

752건에 대한 실태조사 결과, 소비자 오인을 유발하는 요인이 뚜렷하게 나타났음. 조사 대상 제품의 62%가 정제 · 캡슐 제형이었고, PTP 포장도 11.3%로 확인돼 외관상 건강기능식품이나 의약품과 구별이 어려웠음. 또한, 제품의 97.9%가 '1일 섭취량 · 섭취 횟수'를 기재해 매일 섭취해야 하는 건강기능식품처럼 인식될 우려가 있었음. 광고 문구는 '기능성 원료 및 성분 강조'가 68.1%로 가장 많았고, '논문, 출처 불분명한 자료 사용'(13.0%), '기능성 강조'(12.6%)가 뒤를 이었음. 특히 '면역력 증진, 피로 개선, 뼈 건강'과 같은 기능성 강조 문구는 물론, '성장호르몬 분비 촉진, 아토피피부염 개선, 노화 방지' 등 질병 치료 효과가 있는 것처럼 표현하는 광고는 소비자에게 해당 제품이 건강기능식품 또는 의약품이라는 잘못된 인식을 심어주는 주요 원인이었음. 이러한 문제에 대해 소비자들은 강력한 규제가 필요하다고 입을 모았음. '건강기능식품 아님'이라는 문구 표시 필요성에 대해 84.9%가 긍정적으로 답했으며, 캡슐이나 정제 형태의 일반식품 판매 금지 필요성에 대해서도 66.1%가 필요하다고 인식했음. 또한 표시 사항 규제 필요성은 87.9%, 허위 · 과장 광고 규제는 91.1%, 광고 모니터링 필요성은 93.3%로 나타나 관리 체계 보완을 강하게 요구하고 있음을 확인할 수 있었음. 소비자교육중앙회는 이번 조사 결과가 소비자 혼란이 구조적으로 존재하며 현행 제도가 소비자 권익을 충분히 보호하지 못하고 있음을 보여준다고 지적하며, 먼저, 모든 기능성 표방 일반식품의 제품 전면이나 광고에 '건강기능식품 아님'이라는 문구를 의무적으로 삽입하고, 소비자가 명확히 인지할 수 있도록 글자 크기, 위치, 색상 등 구체적인 기준을 법령으로 규정해야 한다고 강조했음. 또한 정제 · 캡슐 · PTP 포장 등 소비자가 건강기능식품이나 의약품으로 오인할 수 있는 제형의 일반식품 사용은 원칙적으로 제한해야 하며, 불가피할 경우 추가 고지 의무와 엄격한 관리 기준을 부과해야 한다고 밝혔음. 이와 더불어 일반식품이 보스웰리아, 아르기닌과 같은 건강기능식품의 기능성 성분을 강조하거나 1일 섭취량 · 횟수를 표시하는 행위에 대해서도 명확한 관리 기준을 마련할 것을 요구했음. 아울러 사실상 규제 공백 상태에 있는 온라인 광고의 신뢰성을 높이기 위해 모니터링과 사전 심의 제도를 도입 · 강화해야 한다고 목소리를 높였음. 덧붙여 기업 스스로 소비자 오인을 유발하지 않도록 표시 · 광고 가이드라인을 마련하고 준수하는 자율 규제를 강화해야 하며, 논문이나 자료를 과장해 활용하는 행위를 지양해야 한다고 지적했음.

2) 원산지 표시 의무화 후폭풍…쏘팔메토 식품 생산 · 판매 '뚝'

(2025-10-20, 의협신문)

전립선 건강기능식품으로 알려진 쏘팔메토 열매 추출물 원료 건강기능식품의 생산량과 판매량이 급감한 것으로 집계됐음. 정부가 원산지 표시를 의무화하는 등 품질관리를 강화한 영향이라는 분석이 나왔음. 더불어민주당 남인순 의원은 20일 식품의약품안전처가 제출한 국내 제조 쏘팔메토 열매 추출물 제품의 생산량과 판매량 현황을 공개했음. 해당 자료에 따르면, 쏘팔메토 생산량은 2020년 166톤에서 2022년 638톤으로 급증했다가 2024년 196톤으로 급감했음. 쏘팔메토 판매량 역시 2020년 165톤에서 2022년 638톤으로 급증했다가 2023년 생산량이 610톤이었음에도 판매량은 213톤으로 급감했고, 지난해에는 189톤까지 떨어졌음. 식품의약품안전처에서 인정한 건강기능식품 쏘팔메토 열매 추출물의 기능성은 '전립선 건강의 유지에 도움을 줄 수 있음'임. 쏘팔메토는 원산지가 미국 플로리다, 조지아 등 남부지역으로 국내에는 없어 원료를 전량 수입하는 제품인데, 인도에서 원료를 수입하는 인도산 쏘팔메토 중에 지표성분인 지방산과 로르산(lauric acid) 함량을 높이기 위해 값싼 팜유나 코코넛 오일 등 다른 원료를 첨가하고 있는 것이 해외기관으로 부터 확인돼 논란이 된 바 있음. 식약처는 쏘팔메토 열매 추출물의 품질관리를 위해 총지방산과 식물스테롤의 규격 및 시험법을 신설하는 내용의 '건강기능식품의 기준 및 규격'고시를 개정했음. 농림축산식품부는 식품의약품안전처의 요청에 따라 2023년 2월 '농산물의 원산지표시 요령'고시를 개정해 농산물 가공품 중 건강기능식품의 원산지를 표시하는

대상 품목에 쏘팔메토 열매 추출물을 추가했음. 식약처 제출 자료에 따르면, 식약처는 쏘팔메토 관련 제품에 대한 오픈마켓 등 온라인 부당광고에 대해 집중점검을 실시해 2023년 57건, 2024년 53건, 2025년 20건을 적발한 것으로 확인됐음. 쏘팔메토 열매 추출물 기준 · 규격 개선이 시행된 2024년 1월 이후 건강기능식품 쏘팔메토 열매 추출물 수입원료 총 93건을 검사한 결과 1건이 부적합으로 확인됐음. 식약처는 부적합 내역에 대해 쏘팔메토 지표성분인 지방산과 로르산이 건강기능식품 규격에 미달한 것으로 드러났다고 설명했음.

3) 건강기능식품 '이상사례' 신고 올해 2502건…"역대 최대"

(2025-10-23, 데일리팜)

건강기능식품을 먹고 소화불량이나 가려움 등 이상사례를 겪었다는 신고가 올해 2500건을 넘어서 역대 최대치를 경신한 것으로 나타났음. 23일 식품의약품안전처 식품안전정보원의 건강기능식품 이상사례 신고현황에 따르면, 지난해 신고 건수는 2316건으로 전년(2023년 1434건) 대비 약 61% 증가한 수치를 기록했음. 올해 9월 기준 건기식 이상사례 신고 건수는 2502건으로, 이미 지난해 전체 신고 건수를 능가했음. 이는 2022년 1117건의 두 배가 넘는 수준임. 증상별로는 올해 9월 기준 소화불량 등으로 신고된 건수가 1618건으로 가장 많았음. 이어 ▲가려움 등 750건 ▲어지러움 등 412건 ▲체중 증가 등 기타 377건 ▲배뇨 곤란 등 207건 ▲가슴 답답 등 191건 ▲갈증 등 96건으로 나타났음. 이상사례가 발생해도 치료받지 않은 경우가 1587건(63%)으로 가장 큰 비중을 차지했음. 병원 치료를 받은 경우는 262건, 약국을 이용한 경우 23건, 정보 없음이 630건으로 조사됐음. 제품 유형별로 살펴보면 가장 많은 이상사례 신고는 영양보충용에서 647건 발생했음. 체지방 감소를 돕는 공액리놀레산은 지난 2023년 신고사례가 없었으나 작년 137건으로 신고가 크게 늘었음. 올해는 53건의 신고사례가 있었음. 유산균 관련 이상사례도 두드러졌음. 다이어트 관련 유산균인 '*Lactobacillus gasseri* BNR17'은 지난 2023년 65건이었으나 지난해 317건, 올해 9월까지 323건으로 신고가 급증했음. 갱년기 관련 유산균으로 알려진 '*Lactobacillus acidophilus* YT1(HU038)'는 지난 2023년엔 2건 신고뿐이었으나, 지난해 109건으로 늘어났음. 올해는 64건 신고로 집계됐음. 지난 21일 식약처 국정감사에서 오유경 식약처장은 "건기식 중 유산균이 이상사례가 많은 것으로 파악되고 이에 대한 분석을 할 시기"라며 "유산균에 대해 재평가 계획을 세우겠다"고 언급한 바 있음. 식약처 관계자는 이상사례 신고가 급증한 이유에 대해 "최근 건강기능식품법에 따라 영업자가 이상사례를 인지했을 경우 정보원에 이상사례를 보고하도록 제도화됐다"며 "신고를 안했을 경우 과태료 처분을 받도록 의무사항이 발생해 영업자들이 적극적으로 조치한 것으로 보인다"고 말했음. 또한 "이상사례 관련 제도 활성화를 위해 홍보를 강화하면서 소비자들이 전과 달리 관심을 갖고 신고했을 수도 있다"며 "특정 성분에 대한 신고가 늘어난 것에 대해서는 확인이 필요한 부분"이라고 전했음. 관련 업계 관계자는 이같은 이상사례 급증에 대해 "최근 다양한 유통 경로로 저가형 건기식이 다수 등장했다"며 "단가를 낮추기 위해서는 저가 수입 원료에 의존해 주문자상표부착생산(OEM) 회사를 통해 생산할 수밖에 없다"고 문제를 짚었음. 이어 "앞으로는 과학적 데이터에 기반한 선제적 안전성 검증 체계를 갖춘 기업만이 소비자의 신뢰를 확보하고 시장을 주도할 수 있을 것"이라고 말했음. 다만 식약처 관계자는 "다이소 등 유통가에서 올해부터 건기식을 본격적으로 판매했다"며 "이상사례 신고는 지난해부터 급증한 만큼 저가 원료 때문이라는 접근은 무리가 있다"고 설명했음. 아울러 "다이소를 비롯한 일반 판매 업소 모두 동일한 기준과 규격, 품목 신고 등 인허가 관리체계를 적용받고 있다"고 덧붙였음.

4) 어린이 '키 성장 영양제' 부당 광고 219건 적발 · · · 건강기능식품 인증마크 확인해야

(2025-10-26, 소셜타임스)

자녀의 키 성장에 대한 학부모 관심이 커짐에 따라 부

당광고 · 불법판매로 인한 소비자 피해를 예방하기 위해 식품의약품안전처는 키 성장과 관련된 식품 또는 건강기능식품을 광고 · 판매하는 온라인 게시물을 점검한 결과, 부당광고 153건을 적발했음. '키 성장', '키크는 주사' 등의 표현으로 식 · 의약품을 광고 · 판매하는 온라인 게시물을 집중 점검한 결과, 219건의 위반행위를 적발하고 관할 기관에 접속차단 및 행정처분 의뢰했다고 23일 밝혔음. 식품 등 부당광고 게시글 153건, 의약품(성장호르몬제) 불법판매 게시물 66건임. 위반 내용은 ▲'키 성장 영양제', '청소년 키성장', '중학생 어린이 키 크는' 등 일반식품을 건강기능식품으로 오인 · 혼동시키는 광고 122건(79.7%) ▲'키성장' 등 인정하지 않은 기능성을 내세운 거짓 · 과장 광고 16건(10.5%) ▲'키 약' 등 식품을 의약품으로 오인 · 혼동하게 하는 광고 8건(5.2%) ▲'성조숙증' 등 질병 예방 · 치료 표방 광고 6건(3.9%) ▲체험기 등 소비자를 기만하는 광고 1건(0.7%) 등임. 또한 성장호르몬제 등 의약품을 온라인에서 불법 판매하거나 알선 · 광고한 온라인 게시물 66건을 적발했음. 중고거래 플랫폼 50건(75.8%), ,일반쇼핑몰 10건(15.2%), 오픈마켓 6건(9.1%)으로 집계됐음. 식약처는 "소비자는 온라인으로 건강기능식품 구매 시 제품에 표시된 건강기능식품 인증마크와 기능성 내용 등을 확인해 줄 것"을 당부했음. 아울러 "온라인으로 불법 유통되는 의약품은 허가 여부를 확인하기 어렵고 유통 중 변질 · 오염 등의 우려가 크고, 불법유통 제품을 복용한 후 발생하는 부작용은 의약품 피해구제 혜택을 받을 수 없으므로 절대 구매하거나 복용하지 않아야 한다"고 강조했음.

5) 건강기능식품 '가격보다 안전'

(2025-12-12, 헤럴드경제)

최근 건강기능식품(건기식) 시장에서 원료 안전성 검증 부실이 문제로 떠오르고 있음. 건기식은 내 몸, 우리 가족의 건강을 위해 섭취하는 만큼, '가성비'보다 '안전성'과 '검증력'이 선택의 기준으로 부상하고 있음. 식품안전정보원에 따르면 건강기능식품 이상사례 신고접수 건수는 2022년 1,117건에서 2024년 2,316건으로 2년간 2배 이상 증가했음. 올해 10월까지 2,757건으로, 처음으로 3,000건을 넘어설 것으로 예상됨. 품목별로는 영양보충용(비타민 및 무기질)이 가장 많았고, 유산균 계열(개별인정원료 포함)이 2위를 차지했음. 특히 유산균 관련 이상사례는 2023년 134건에서 2024년 555건으로 314% 급증했음. 올해는 10월까지 589건이 집계돼, 600건을 넘어설 것으로 전망됨. 해외에서는 건기식 원료의 안전성 검증이 제도화돼 있음. 유럽식품안전청(EFSA)은 고시된 원료를 사용하더라도 유산균 완제품 판매를 위해서는 ▷균주 동정(Identification) ▷항생물질 내성 검사(Antibiotic Resistance) ▷용혈 활성 시험(Hemolytic activity) ▷체내 독성평가(Toxicity assessment in vivo) 국제 공인 기관의 균주 기탁 증명 등을 제출해야 함. 이 과정에서 잠재적 위험이 확인되면 해당 원료는 사용이 제한됨. 인도네시아 식약청(BPOM)은 건기식에 대해 할랄(HALAL) 인증을 포함한 엄격한 규제를 적용하고 있으며, 유산균의 경우 균주의 속(Genus)과 종(Species)을 넘어서 제조사 고유의 균주 번호(스트레인 넘버)까지 등록이 필요함. 미국 식품의약국(FDA)은 GRAS(Generally Recognized As Safe), NDI(New Dietary Ingredient) 제도 등을 운영해 원료의 안전성을 사전 검증함. 우리나라의 경우 균주 번호 표시가 법적으로 의무사항이 아님. 현재 국내 규제는 19종의 프로바이오틱스 원재료(생물학적 분류)에 해당하기만 하면, 제조 기준에 맞춰 누구나 유산균 제품을 생산할 수 있도록 하고 있음. 하지만 이 기준은 균주의 '종(species)' 수준까지만 규정할 뿐, 개별 균주(스트레인)의 정보나 안전성 자료는 별도로 요구하지 않음. 국내 시장에서도 소비자들의 '안전한 건강기능식품'에 대한 인식이 높아지면서, 단순한 '가격 경쟁'을 넘어 전문성과 연구 역량이 기업의 핵심 경쟁력으로 부상하고 있음. 업계 관계자는 "최근 건강기능식품 시장은 저가 중심의 유통 경쟁에서 벗어나 '검증 경쟁'으로 무게중심이 옮겨가고 있다"고 말했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 수입 베트남산 바나나, 잔류농약 기준치 최대 4배 검출

(2025-10-31, 소셜타임스)

수입 베트남산 바나나에서 기준치를 초과한 잔류농약이 검출돼 회수조치가 내려졌음. 식품의약품안전처는 수입식품 등 수입판매업체가 수입해 판매한 베트남산 '바나나'에서 잔류농약이 기준치보다 최대 4배가 검출돼 해당 제품을 판매 중단하고 회수 조치한다고 30일 밝혔음. 검출된 잔류농약은 클로티아니딘 및 티아메톡삼으로 과일, 채소 등에 해충을 방제하기 위해 사용하는 농약임. 클로티아니딘의 기준치가 0.01mg/kg 이하이지만 4배가 초과한 0.04mg/kg가 검출됐음. 티아메톡삼의 경우 기준치 0.02g/kg 이하의 2.5배인 0.05g/kg이 검출됐음. 해당 바나나는 총 5만 1480kg이 수입됐음. 식약처는 "해당 제품을 신속히 회수하도록 조치했다"며 "해당 제품을 구매한 소비자에게 사용을 중단하고 구입처에 반품해달라"고 당부했음.

2) 잔류농약 8배 초과 검출…식약처, 국내산 '오미자' 판매 중단 · 회수

(2025-11-06, 경기일보)

국내산 오미자에서 잔류농약이 초과 검출된 제품이 적발됐음. 식품의약품안전처는 경기 김포시 업체에서 포장 · 판매한 오미자에서 잔류농약(클로르피리포스)이 기준치(0.01㎎/㎏) 보다 8배 초과 검출 돼, 해당 제품을 판매 중단하고 회수 조치한다고 6일 밝힘. 회수 대상은 포장일이 '2025. 6. 10.'로 표시된 제품임. 클로르피리포스는 해충 방제에 사용되는 살충제임. 2001년 실내 가정용 사용을 금지했고, 현재 농업용 등으로는 사용되고 있음. 일부 연구에서는 태아기에 클로르피리포스에 많이 노출될수록 아이들의 뇌에 심각한 이상이 발견됐다는 보고가 있음. 식약처는 경기 김포시에 해당 제품을 신속히 회수 조치하도록 했음. 해당 제품을 구매한 소비자에게는 "섭취를 중단하고 구입처에 반품해 달라"고 당부했음.

3) 식약처, 수입 목이버섯 회수…잔류농약 기준 초과 검출

(2025-11-06, TJB)

식품의약품안전처는 경기도 안산시 식품 등 수입판매업체가 수입해 판매한 '목이버섯'에서 잔류농약(카벤다짐)이 기준치(0.01㎎/㎏ 이하)보다 초과 검출돼 해당 제품을 판매 중단하고 회수 조치한다고 6일 밝힘. 카벤다짐은 곰팡이로 인한 병해를 예방하기 위해 과일, 채소 등에 사용하는 농약임. 이번 조치는 지난달 28일, 이달 3일 잔류 카벤다짐이 기준보다 초과 검출되어 회수 · 폐기한 수입 목이버섯과 동일한 수출업체 제품에 대해 추가 수거 · 검사를 실시한 결과임. 식약처는 해당 제품을 구매한 소비자에게 사용을 중단하고 구입처에 반품해 달라고 당부함. 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 불량식품 신고 전화로 신고하거나 스마트폰 애플리케이션(앱) '내손안'을 이용해 신고할 수 있음.

4) 수입 마늘종 · 냉동 시금치 '잔류농약 기준 초과'… 즉각 회수 조치

(2025-11-07, 농민신문)

수입 농산물에서 잔류농약이 기준치를 초과해 검출되면서 회수 조치가 내려졌음. 식품의약품안전처는 외국산 마늘종과 냉동 시금치에서 잔류농약이 기준치를 초과해 검출돼 해당 제품의 판매를 중단하고 회수에 나섰다고 7일 밝혔음. 해당 제품은 서울 송파구 수입판매업체 가 수입한 마늘종과 경기 안성 수입판매업체가 수입한 냉동 시금치임. 검사 결과 마늘종에서는 이마잘릴(imazalil), 냉동 시금치에서는 파목사돈(pamoxadone)이 각각 검출됐음. 이마잘릴은 감귤류 곰팡이병 방제에, 파목사돈은 고추 · 감자 등의 역병이나 오이 · 배추의 노균병 방제에 사용되는 농약임. 식약처는 "해당 제품을 이미 구매한 소비자는 사용을 중단하고 구입처에 반품해 달라"며 "식품 관

련 불법행위가 의심될 경우 불량식품 신고전화 또는 식품안전정보 앱 '내손안'을 통해 신고해 줄 것"을 요청했음.

8. 기타

1) 성남시, 식품위생 종사자 '건강진단결과서' 무료 발급 (2025-11-24, 뉴시스)

경기 성남시는 식품위생 종사자에게 건강진단결과서를 무료로 발급하기 위한 행정절차에 들어갔다고 밝힘. 식품위생 종사자가 매년 의무적으로 발급받아야 하는 건강진단결과서(옛 보건증)의 발급 수수료(3000원)를 무료화하는 조례 개정안이 지난 성남시의회 문화복지체육위원회를 통과했다고 시는 설명함. 이번 조례 개정은 지역사회 감염병 예방 체계를 강화하고 식품위생 종사자의 건강관리 부담을 완화하기 위한 조치로 평가됨. 건강진단결과서는 식품위생법에 따라 식품 조리 · 판매 · 유통업소 등 식품을 취급하는 종사자가 반드시 받아야 하는 법정 의무 진단으로, 폐결핵 · 장티푸스 · 파라티푸스 등 감염병 발생 여부를 확인하는 절차임. 무료화가 시행되면 검사 참여율이 크게 높아져 지역 내 감염병의 조기 발견과 확산 방지에 도움이 될 것으로 기대됨. 특히 자원봉사자, 단기 아르바이트 종사자 등 기존 수수료 부담이 컸던 이들에게 실질적인 지원 효과가 있을 것으로 보임. 시 관계자는 "식품을 다루는 종사자의 건강관리는 시민 안전과 직결된다"며 "검사비 부담을 해소함으로써 더 많은 종사자가 제때 진단을 받을 수 있을 것으로 기대한다"고 언급함

2) 식약처, WHO 첫 '식품안전 비상대응센터'지정 (2025-11-27, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 세계보건기구(WHO)로부터 '비상대응 분야 협력센터'로 지정받았음. WHO 협력센터는 국제 보건사업 수행을 위해 WHO가 선정하는 분야별 전문기관임. 이번 협력센터 지정은 WHO가 전 세계적으로 운영하는 센터 중 '식품안전 비상대응 분야'로는 세계 최초 지정임. 식약처는 지난 10여년간 국제식품안전당국 네트워크(INFOSAN)를 도와 식품안전 비상대응 협력을 선도해 온 성과를 인정받은 결과라고 설명함. 협력센터의 주요 역할은 WHO와 함께 인포산 회원국의 식품안전이슈 비상상황 대응을 위한 교육 · 훈련, 식품안전비상대응계획(FSER) 개발 등 기술지원, 인포산 회원국 간 협력과 네트워킹 촉진을 위한 글로벌 또는 지역회의 지원 등임. 식약처는 이번 WHO 협력센터 지정을 계기로 국제사회에서 우리나라 식품안전 체계와 대응 역량을 알려 국가 위상이 강화되고 K-푸드 안전성에 대한 국제 신뢰가 제고될 것으로 기대됨. 식약처장은 "이번 WHO 협력센터 지정은 우리나라 식품안전 비상대응 관리체계가 국제적으로 인정받은 것으로 의미가 크다"며 "이를 기반으로 전 세계 식품안전 위기 대응을 선도하는 국가로 자리매김할 것"이라고 언급함.

3) 식약처, 소규모 식품업체 1천100여곳에 식품안전 관리 교육 (2025-12-04, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 한국식품안전관리인증원과 올해 전국 1천100여개 소규모 식품제조 · 가공업소를 대상으로 현장 맞춤형 기술지원을 실시했다고 밝힘. 이는 업계의 식품위생 · 품질관리 역량을 강화하기 위한 목적임. 우리나라 식품 제조 · 가공업소의 약 80%를 차지하는 연 매출액 10억 원 미만의 소규모 · 영세업체의 경우 식품 관련 법령에 대한 이해가 부족하거나 인력, 시설 등 경영상의 한계로 적절한 관리 방법을 찾지 못하고 법령 위반을 반복하는 사례가 많았음. 이에 따라 식약처는 소규모 업소를 대상으로 위반 유형 및 원인 분석, 제조공정 개선, 분석 실습, 점검 자료 제공 등 식품 제조 현장에서 바로 적용할 수 있는 맞춤형 기술 지원을 제공해왔음. 특히 올해는 수출 과정에서 반복적으로 부적합 판정을 받았던 조미김, 냉동식품 등 제조업체를 직접 찾아가 원인 분석과 개선 설루션을 제시했음. 식약처는 이달 주요 위반 사례를 중심으로 개선 요령을 안내하는 '5분 위생관리 가이드' 숏폼 영상을 제작해 식약처 유튜브에 공개할 예정임.