# 식품 안전 정보

## 1. 위생 점검

### 1) 식약처, 어린이집 급식소 4200곳 위생점검…노로바이러스 식중독 예방

(2022-10-21, 뉴스핌)

식품의약품안전처가 겨울철 노로바이러스 식중독 발생을 예방하기 위해 21일부터 다음 달 11일까지 어린이집 집단급식소 4200여곳 대상으로 지방자치단체와 합동 점검을 실시함. 식약처는 올해 전국 어린이집 집단 급식소 1만1600여곳 중 상반기에 7378곳을 점검했음. 이번에는 상반기에 점검하지 않은 나머지 시설 대상으로 실시해 전수 점검을 완료하게 됨. 조리 종사자 건강진단 실시 여부, 유통기한 경과 제품 사용 보관, 위생적 취급 등을 점검함. 식약처 관계자는 "노로바이러스는 오염된 음식물이나 물 등을 섭취했을 때 식중독을 일으키는 장관계 바이러스로 영하 20도에서도 생존이 가능해 겨울철에 자주 발생한다"며 "예방이 중요한 어린이집 등 집단급식소에 대해 지속 점검과 식중독 예방교육을 병행하는 등 안전한 어린이 급식환경 조성에 최선을 다하겠다"고 밝혔음.

### 2) '김장비 줄이자' 고물가 속 절임배추 인기…식약처, 위생 점검

(2022-11-01, 쿠키뉴스)

고물가 상황 속 김장철이 다가옴에 따라 김장 비용을 줄이기 위해 절임배추를 찾는 소비자들이 늘고 있음. 이에 식약처에서는 절임배추의 안전한 공급을 위해 판매처를 중심으로 한 위생관리 실태조사에 나섰음. 식품의약품안전처는 절임배추, 건조 오징어 등과 같은 단순처리 농·수산물의 안전한 공급을 위해 오는 30일까지 생산업체 260곳에 대한 위생관리 실태를 점검한다고 1일 밝혔음. 단순처리 농·수산물은 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 않고 원형을 알아볼 수 있을 정도로 절단·탈피·건조·세척 등 단순 공정을 거친 제품을 말함. 이는 최근 고물가 상황 속에서 김장철을 맞아 절임배추 수요가 늘고 있는 데에 따른 조치로 풀이됨. 소비자들은 김장 비용을 줄이기 위해 절임배추를 찾고 있음. 이에 대형마트를 비롯한 유통업체들은 절임배추 사전예약을 진행하는 등 역대 최대 물량을 준비하고 있음. 실제 한국농수산식품공사 농산물유통정보에 따르면 지난달 28일 기준 배추(10kg) 평균 도매가격은 8916원으로, 전달보다는 가격이 하락세로 접어들었지만 전년 동기(7252원)와 비교하면 여전히 높은 가격을 보이고 있음. 이에 식약처는 절임배추 등과 같이 11월부터 많이 소비되는 단순처리 농·수산물을 생산하는 업체를 대상으로 원재료 보관상태 등 위생관리 현황을 확인하고 부적합 사례 재발을 방지할 계획임. 점검 대상은 △절임배추, 깐마늘, 곶감, 시래기 등 단순처리 농산물 생산업체 135곳 △건조 오징어, 마른김, 황태 등 단순처리 수산물 생산업체 125곳임. 주요 점검내용은 △작업종사자 위생복, 위생모 착용 등 개인 위생관리 △생산에 사용하는 기계·기구 세척 등 작업장 위생관리 △원재료와 완제품의 보관상태 △식품첨가물(감미료, 소포제, 보존료 등) 사용 여부 등임. 점검결과 위반 사항이 확인된 업체에 대해서는 현장지도 또는 과태료 부과 등 행정처분을 지자체에 요청할 계획임. 아울러 영업자를 대상으로 손씻기, 위생복·위생모의 올바른 착용 등 위생관리 수칙 준수의 중요성에 대한 교육·홍보도 병행할 예정임. 식약처는 "앞으로도 식품 소비 경향에 맞춰 특정 시기에 소비가 증가하는 농·수산물에 대한 안전관리를 강화해 국민이 안심하

고 안전하게 농산물을 구매할 수 있는 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠다"고 전했음.

### 3) 포항시, 과메기 생산업체 위생 상태 점검

(2022-11-07, 대구MBC뉴스)

겨울철 별미 과메기가 본격 출하됨에 따라 포항시는 과메기 생산업체를 대상으로 위생 점검에 나섰음. 집중 점검 대상은 식품 취급기준 준수 여부와 원료의 위생적인 관리, 종사자 개인위생 상태 등임. 포항시는 2023년 2월까지 생산업체를 돌며 위생점검을 실시하고 수시로 수거검사를 수시로 시행해 과메기 위생 관리에 나설 계획임.

### 4) 김칫속 · 절임배추 · 고춧가루 등 김장용 식자재 위생점검

(2022-11-07, 식품저널)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 본격적인 김장철을 앞두고 이달 7~22일 17개 지방자치단체와 함께 김장용 식재료 제조 · 판매업소에 대한 위생점검을 실시하고, 수입 김장재료에 대해서는 통관검사를 강화함. 이번 점검은 김칫속, 절임배추, 고춧가루, 젓갈 등 김장용 식자재를 제조 · 판매하는 1740여 곳을 대상으로, △부패 · 변질 원료 사용 여부 △무등록 또는 무표시 제품(원료) 사용 여부 △식품의 위생적 취급 여부 등을 중점 확인함. 또, 시중에 유통되는 김장재료인 △고춧가루, 젓갈 등 가공식품 △배추, 무, 양파 등 농산물 △생식용 굴, 조기, 갈치 등 수산물을 수거하여 잔류농약, 중금속 등 기준 · 규격 항목을 집중 검사함. 수입 김장재료인 △배추, 무, 마늘, 민물새우 등 농수산물(12품목) △천일염, 액젓, 고춧가루, 다진 마늘 등 가공식품(10품목) 등을 대상으로 통관 시 잔류농약 · 동물용의약품 등 정밀검사도 강화함. 점검 결과, 위반 업체에 대해서는 관련 법령에 따라 행정처분하고, 부적합 제품은 회수 · 폐기(수입식품은 수출국 반송 또는 폐기) 등 조치할 예정이며, 고의적인 불법행위에 대해서는 형사고발을 병행함.

### 5) 식약처, 유가공업체 점검→축산물 위생관리법 위반 업체 적발

(2022-11-13, 국제뉴스)

식품의약품안전처는 "지난달까지 유가공업체를 점검하고 위반 업체 1곳을 적발해 관할 지자체에 행정처분 등을 요청했다"고 밝혔음. 식약처의 이번 점검은 편의점 자체브랜드(PB) 상품, 멸균우유 등을 제조하는 업체와 위생관리에 취약한 소규모 목장형 유가공업체를 대상으로 실시했다는 것임. 아울러 점검 대상업소에서 생산한 우유, 치즈, 발효유 등 유가공품과 시중 유통 중인 유가공품의 수거 · 검사를 함께 실시했음. 특히 검사 대상은 ▲ 발효유류(139건) ▲ 우유 · 가공유류(87건) ▲ 치즈류(53건) 등 총 328개 제품이며, 검사 항목은 세균수, 식중독균, 성상 등이었음. 식약처는 "검사 결과 8개 제품에서 세균수, 대장균군 등 미생물 기준을 초과해 해당 제품 판매를 중단하고 폐기했다"고 밝혔음.

### 6) 식약처장, 김장철 대비 절임 배추 제조업체 위생관리 실태 점검

(2022-11-17, 식약일보)

식품의약품안전처 오유경 처장은 본격적인 김장철을 맞아 김치의 재료로 사용이 증가할 것으로 예상되는 절임 배추의 안전관리를 강화하기 위해 11월 17일 절임류(절임 배추) · 김치류 등을 생산하는 식품 제조 · 가공업체인 '농업회사법인 다올 주식회사'(경북 경주시 소재)를 방문했음. 이번 방문은 현재 전국적으로 실시되고 있는 '김장철 대비 김장용 식자재 제조 · 판매업체 합동점검' 기간(11월 14일~11월 18일)에 맞추어 절임 배추 제조 현장의 위생 · 안전관리 실태를 점검하기 위해 마련됐음. 주요 내용은 △배추 등 원재료 관리 현황 점검 △제조 현장 점검 △현장 애로사항 청취 등임. 특히 품질 · 선도 등 원료의 구비요건 준수 여부, 육안 선별 · 세척 · 금속검출 등 이물 제어 공정에 대해 집중 · 점검했음. 참고로 식약처는 절임류 · 김치류의 이물 혼입을 예방하기 위해 올해 절임류 · 김치류를 제조하는 업체를 대상으로 △원료 · 이물관리 현

황 집중점검 △이물혼입 방지를 위한 특별교육 실시 △이물 제어 관리방안 매뉴얼을 제작 · 배포하는 등 관리를 강화해왔음. 오유경 처장은 이날 "김치는 한국인의 식생활과 밀접한 전통 발효식품으로, 김장철인 11~12월에 절임 배추와 김치의 수요가 크게 증가해 이 시기에 김장철 위생 · 안전 관리가 특히 중요하다"라며 "제조 현장에서는 국민이 안전하고 위생적인 제품을 소비할 수 있도록 신선한 식재료를 선별해 사용하고, 이물 제어를 위해 세척 · 검수를 철저히 하는 등 식품 제조 관리 전반에 각별한 관심을 가져달라"라고 요청했음. 아울러 "김치업체는 많은 사람이 종사하는 업종이므로 작업자 안전사고가 발생하지 않도록 각별히 유의해 달라"고 덧붙였음. 식약처는 앞으로도 제품에 이물이 반복적으로 혼입된 업체 등을 대상으로 위생 점검 · 교육을 실시하는 등 안전관리를 지속해서 강화해 국민이 신뢰할 수 있는 식품이 제조 · 유통될 수 있도록 최선을 다할 예정임.

### 7) '월드컵 야식' 치킨 배달점 위생 점검...19곳 적발

(2022-11-25, YTN)

식품의약품안전처는 지방자치단체와 함께 치킨을 조리해 배달 · 판매하는 음식점을 지난 7~11일 점검해 위생기준 등을 어긴 19곳을 적발하고 관할 관청에 행정처분 등을 요청했다고 밝혔음. 식약처는 배달앱에 등록된 치킨 취급 배달음식점 가운데 최근 3년 동안 점검 이력이 없거나 행정 처분 이력이 있는 업소 5,016곳을 점검했음. 그 결과 '건강진단 미실시' 업소 11곳, '위생적 취급기준 위반' 4곳, '영업시설 무단멸실(신고 없이 영업 시설 철거' 3곳, 위생모 미착용 1곳 등을 적발했음. 관할 관청은 행정처분 등 조치 후 6개월 이내에 이들 업소에 대해 재점검을 실시하며 개선 여부를 확인함. 식약처는 이와 함께 음식점에서 조리 · 판매하는 치킨 307건을 수거해 식중독균 검사를 실시했는데, 검사가 완료된 242건은 모두 적합한 것으로 판정됐음. 식약처는 분기별로 배달 음식점을 집중 점검하고 있으며, 올해 1분기는 중화요리, 2분기는 족발 · 보쌈, 3분기는 김밥 등 분식류를 점검했음. 식약처는 "배달음식에 대한 안전관리를 지속적으로 강화해 고의적인 불법 행위에 대해 엄정하게 조치해 안전한 먹거리 환경을 조성하겠다"고 강조했음.

### 8) 군납 원료육 공급업체 위생점검

(2022-12-07, 농민신문)

농협경제지주 축산경제(대표 안병우)가 10월28일부터 이달 2일까지 약 한달간 군납 원료육 공급업체 20곳에 대한 축산물 위생점검을 시행 · 완료했다고 5일 밝혔음. 이번 점검은 군납 한우고기의 안전한 공급을 위한 조치로 축산물가공사업소 직원 10명(2인 1조, 5개반)이 투입됐음. 점검반은 군납 원료육 공급업체 20곳 전체를 대상으로 위생 · 청결 상태, 냉장 · 냉동육 보관상태의 적정 여부 등을 중점적으로 점검했음. 그 결과 모든 업체에서 이상이 없었던 것으로 나타났음. 안병우 대표는 "앞으로도 지속적인 점검을 통해 군납 축산물의 품질을 높이고 위생문제를 예방함으로써 국군 장병에 양질의 축산물을 공급할 수 있도록 노력하겠다"고 밝혔음.

## 2. 식품첨가물

### 1) '무설탕 젤리 먹고 복통?' 대체당 주의보에 제과업계 '난감'

(2022-09-08, 뉴시스)

네이버 맘카페 등 주부들이 많이 찾는 소셜 네트워크 서비스(SNS) 상에서 무설탕 젤리를 먹은 뒤 복통과 설사, 장염에 걸렸다는 사례 글이 쏟아지고 있음. 일부 네티즌들은 아이들의 젤리류 섭취를 줄여야 한다고 목소리를 높이기도 했음. 논란이 확산되자 해당 업체들은 자율 회수를 결정했음. 제품의 식품첨가물과 고객 불편 인과 관계가 명확하진 않지만, 고객 안전을 최우선으로 판단했다는 입장임. 젤리는 쫄깃한 식감의 간식인 추잉푸드 시장에서 껌을 제치고 판매율 1위를 기록하고 있음. 이번 사태가 더욱 확산될 경우 주 소비층인 주부들과 아이들의 구매율이 떨어져 젤리류 시장 규모가 급속도로 줄어들 수 있다는 우려가

나옴. 8일 식품 업계에 따르면 최근 맘카페 등 SNS에서는 해태제과의 쿼카젤리, 롯데제과의 제로후르츠젤리 등을 섭취한 뒤 아이들이 복통과 설사 증세를 보였다는 글이 잇따르고 있음. 해당 제품은 모두 설탕 대신 말티톨시럽과 D-소비톨, D-소비톨액 등 대체감미료를 사용했음. 대체감미료를 많이 섭취하는 경우 흡수 및 소화 과정없이 장에 쌓인 뒤 물을 흡수하면 장내 팽창 현상을 일으켜 복통과 설사를 유발하기도 함. 최근 소비자들이 섭취 후 복통과 설사를 경험했다고 많이 호소하는 제품은 해태제과의 쿼카젤리임. 해당 제품에는 말티톨시럽과 D-소비톨 등 당알코올이 들어있어 많이 섭취한 아이들에게서 복통과 설사 증세가 나타나고 있는 것임. 또 뒷면에 적힌 경고 문구도 문제로 꼽히는데, '과량 섭취할 경우 설사를 일으킬 수 있다는 문구'가 깨알같이 적혀있는데다 과량에 대한 기준이 모호해 이를 모르고 많이 섭취한 뒤 복통과 설사 증세를 겪고 있는 이들이 많다는 지적임. 한 네티즌은 "쿼카젤리를 먹고 설사와 복통에 시달렸다는 소비자가 꽤 있다"며 "연관 검색어에 설사가 뜰 정도로 제품을 섭취한 뒤 부작용을 겪는 이들이 많은데 무설탕을 강조하고 부작용 발생 경고를 감추는 느낌"이라고 말했음. 다른 네티즌은 "요즘 무설탕 제품이는 점을 앞세워 대체감미료가 들어간 과자 등이 많이 출시되고 있는데 장이 약한 분들은 피해야 한다"며 "아이들의 경우 복통과 설사, 장염이 걸리는 경우가 있으니 조심해야 한다"고 당부했음. 해당 업체는 억울하다는 입장을 보이면서도 자율적 회수를 결정했음. 당 알코올은 인공감미료에 쓰이는 식품첨가제 중 하나로 단맛이 높으면서도 체내에 흡수되지 않아 무설탕류 제품에 많이 사용되고 있는데도 불구하고 자사 제품에 대한 부작용 논란이 확산되고 있어 제품을 회수키로 했음. 현재 자체 보유 중인 재고 물량은 즉시 출하 정지하고 시중 유통 물량은 전량 회수함. 전 직원들이 거래처를 직접 방문하여 집중 회수해 최대한 신속하게 완료할 계획임. 해태제과 관계자는 "제품의 식품첨가물과 고객 불편의 인과관계는 명확하지 않지만, 고객 안전을 최우선으로 판단한 결정"이라며 "앞으로 건강에 더 좋은 안전한 제품만을 만들어 고객의 사랑에 보답할 것"이라고 전했음. 무설탕 젤리 부작용 논란이 확산될 경우 국내 젤리 시장이 위축될 수 있다는 우려도 나옴. 추잉푸드 시장에서의 강자는 껌이었지만 최근에는 젤리가 가장 많이 팔리고 급성장세를 보이고 있는 중임. 한국농수산식품유통공사에 따르면 국내 젤리 시장 규모는 지난해 3000억원 수준으로 성장했음. 코로나19 여파로 인해 마스크 착용이 의무화된 이후 섭취 후 뒷처리를 해야 하는 껌 대신 젤리를 선택한 소비자가 늘어나 시장을 키웠음. 업계 관계자는 "대체감미료를 넣은 제품을 섭취했기 때문에 복통과 설사를 경험하는 소비자가 늘어나고 있고 해당 제품에 대한 논란도 발생하고 있다"며 "젤리 제품에 대한 불신을 넘어 무설탕 제품에 대한 소비자들의 구매율이 하락 현상이 발생할 수 있어 우려되는 상황"이라고 전했음.

### 2) 허용된 식품첨가물 안 넣었다면, '미사용'표시 · 광고 가능

(2022-10-07, 식품저널)

지금까지는 사용할 수 있는 식품첨가물을 '넣지 않았다'고 광고하면 부당 표시 · 광고로 규정돼 금지됐으나, 앞으로는 사용 가능 식품첨가물을 넣지 않았을 때 '미사용' 표시 · 광고가 허용됨. 식품의약품안전처는 현행 '식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률 시행령'을 개정, 사용 가능 식품첨가물의 미사용 표시 · 광고를 허용할 방침임. 현행 시행령은 제품의 성분과 직접적인 관련이 없거나 사용하지 않은 성분을 강조해 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시 · 광고를 부당한 표시 또는 광고로 규정하고 있음. 식약처는 사용할 수 있는 식품첨가물임에도 사용하지 않았다는 내용의 표시 · 광고를 부당한 표시 · 광고 대상에서 제외하도록 규정을 신설하는 등 현행 제도를 개선 · 보완할 계획임. 식약처는 이같은 내용을 담은 '식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률 시행령 일부개정령안'을 7일 입법예고 하고, 11월 18일까지 의견을 받을 계획임.

### 3) 느슨해지는 식품첨가물 · 세포배양 규제... "안전기준 낮아져"

(2022-10-20, CBS노컷뉴스)

정부가 식품 산업의 경쟁력 강화를 명목으로 식품첨가물, 세포배양식품 등 관련 규제의 대폭 완화를 추진하고 있음. 규제 완화로 기업들의 새로운 먹거리 창출을 돕겠다는 게 주 목적이지만 안전성에 대한 검토는 상대적으로 부족하다는 지적이 나옴. 식품의약품안전처가 지난 8월 발표한 '식의약 규제혁신 100대 과제'의 골자는 식품 · 의약품 관련 불필요한 규제를 폐지하거나 완화해 혁신 제품의 신속한 시장 진입을 지원하겠다는 것임. 식품 분야와 관련해서는 미래 식품 원료의 인정 범위 확대, 영양조제식품 제조 허용 범위 확대 등이 대표적임. 실제로 CBS노컷뉴스가 보건복지위원회 소속 더불어민주당 고영인 의원실을 통해 확보한 식약처의 '식품 관련 과제 내부 검토 의견 및 상세 자료'를 보면 식품 분야 관련 규제 완화의 방점은 주로 신(新)시장 확대에 찍혀 있음. 가령 '미래 식품 원료의 인정 확대' 과제를 보면 현행 제도에 대해 "세포배양 식품 등 신기술을 적용한 식품이 다양하게 개발되고 있지만 현행 규정으로는 식품 원료로 인정받기 어렵다"는 점을 문제로 꼽고 있음. 그러면서 "세포배양 등 새로운 기술을 활용하여 얻은 원료를 한시적 인정 원료 대상으로 명확히 규정"할 것을 향후 개선 과제로 "세포배양 식품 등 신기술 적용 식품에 대한 신속한 시장 진입을 촉진"을 기대하는 효과로 각각 언급했음. 신 식품 개발지원을 위한 식품첨가물 선제적 허용 과제 또한, 비슷하함. "현행 관리체계 상 신규 식품첨가물의 등재는 수요자의 신청에 의한 인정을 거치고 있어 신식품 개발 속도에 맞춰 첨가물 등재가 곤란하다"는 점을 현 제도의 문제로 꼽았음. 이에 구체적으로 △일일섭취허용량(ADI) 설정이 필요 없는 식품첨가물에 올해 7품목, 내년 10품목 등 17품목 추가 △식품첨가물 제조용 미생물 33종 추가 인정 및 심사요건 효율화 등을 개선 과제로 설정한 것으로 파악됐음. 반면 안전성 또는 부작용에 대한 검토는 상대적으로 부족한 것으로 나타났음. 과제별로 대체로 "관리기준 등을 검토" "안전성 검토 후 개선" 등 정도의 원론적인 언급에서 그치고 있음. 이에 건강과 안전을 최우선으로 고려해야 하는 식품 분야를 지나치게 산업 발전 및 시장 확대 시각으로만 바라봐 규제를 완화하는 것이 아니냐는 지적이 제기됨. 식품의 성격상 인체에 어떻게 작용하는지 등 충분한 검토가 선행돼야 한다는 것임. 이은희 인하대 소비자학과 교수는 "최근 소비자들이 건강에 관심이 많다 보니까 설탕이나 나트륨을 적게 먹으려고 한다"며 "그러다 보니까 이걸 빼는 대신 설탕 대체 첨가물 등을 많이 넣는데 최근 복통 유발 등 뉴스를 보면 아직 첨가물에 대해서 안전성이 확실하다고 보기는 어려울 것 같다"고 말했음. 그러면서 "일반 소비자 입장에서는 식약처가 허용했다고 하면 우선 안심한다. 다른 분야는 규제를 완화해도 식품 안전 문제는 건강과 직결되고 또한, 질병과도 연결이 되기 때문에 보수적으로 보는 것이 적절하다"고 말했음. 실제로 식품첨가물 또는 건강기능식품과 관련한 이상반응 신고 사례는 적잖은 상황임. 지난달에는 대체 감미료인 당알코올이 함유된 젤리를 먹은 뒤 복통, 설사 등을 호소하는 사례들이 잇따라 논란이 되며 식품회사가 관련 제품을 회수하는 일이 있었음. 건강기능식품의 경우 최근 5년간 이상사례 신고가 2018년 1066건에서 2021년 1413건으로 24.6% 늘어나는 등 꾸준히 증가 추세임. 고영인 의원은 "가뜩 먹거리 안전에 대한 국민적 불안과 불신이 커지고 있는데 식약처가 규제혁신이란 명분으로 먹거리 안전 기준을 낮추고 있다"며 "입으로 들어가는 먹거리만큼은 '국민의 안심이 기준'이라는 식약처 구호에 맞게 보다 엄격하고, 철저하게 관리돼야 한다"고 지적했음.

### 4) "식품첨가물이 염증 유발"... 초가공식품, 심혈관 질환-치매 위험 높여

(2022-10-21, 동아일보)

식품첨가물을 다량 함유하고 가공처리가 이뤄진 초가공식품(UPF)을 자주 섭취하는 현대인의 식습관에 경종을 울리는 대규모 추적 연구 결과가 나왔음. 대장암은 물론이고 심혈관 질환, 치매 위험도 높일 수 있는 것으로 나타났

음. 초가공식품은 설탕, 오일 및 버터와 같은 식재료부터 단백질과 섬유질이 적고 소금과 설탕 가공을 거친 식품까지 아우름. 선위핑 중국 쑤저우대 교수 연구팀은 이 같은 내용이 담긴 논문을 국제학술지 '유럽공중보건' 10월호에 발표했음. 연구팀은 영국 바이오뱅크에 등록된 40세 이상 6만298명의 초가공식품 소비 양상과 심혈관 질환 등 원인별 사망률을 10년간 추적 조사했음. 초가공식품은 가공된 정도에 따라 4가지로 분류됐으며 각 식품을 주식으로 삼은 참여자별로 사망률을 살폈음. 분석 결과 가공된 정도가 높은 식품을 섭취한 그룹은 심혈관 질환 발생 위험이 최대 17% 높았음. 뇌혈관 질환과 모든 원인의 사망률도 각각 최대 16%, 30% 증가했음. 통상 노년층보다 초가공식품을 더 많이 섭취하는 젊은층의 암 발병률이 증가했다는 연구 결과도 있음. 1990년 이후 출생자가 1970년 이전 출생자에 비해 50세 이전에 암에 걸릴 확률이 높은 것으로 분석됐음. 세계보건기구(WHO) 산하 국제암연구소(IARC)가 발간하는 암 통계 '글로보칸(Globocan)'을 참고해 44개국의 2002~2012년 암 발생 데이터를 조사한 결과임. 우가이 도모타카 미국 하버드대 부속 버밍엄여성병원 교수 연구팀은 국제학술지 '네이처리뷰 임상종양학'에 6일 공개한 논문을 통해 이같이 밝히며 "20세기 이후 변화된 식습관 등이 조기 암 발병률에 영향을 미친 것으로 보인다"고 설명했음. 초가공식품이 건강에 악영향을 주는 원인을 규명하는 연구도 활발하게 이뤄지고 있음. 마리아라우라 보나치오 이탈리아 포칠리 지중해신경외과연구소 연구원 팀은 지난해 2월 의학 분야 학술논문 공개 사이트 '펍메드'에 초가공식품 비중이 높은 식단을 먹는 사람일수록 백혈구 수가 더 많다는 연구 결과를 발표했음. 이탈리아 성인 2만명을 대상으로 조사한 결과임. 이 연구와 관련해 세라 베리 영국 킹스칼리지런던 연구원은 "초가공식품에서 흔히 볼 수 있는 감미료와 유화제 같은 식품첨가물이 체내 마이크로바이옴의 변화를 일으켜 염증 발생 가능성을 높인다"며 "과학자들은 인체가 초가공식품의 성분들을 유해한 박테리아처럼 인식하기 때문에 염증이 일어나는 것으로 추정하고 있다"고 설명했음. 영양학자들은 초가공식품에 함유된 영양소가 미미하다고 지적함. 팀 스펙터 영국 킹스칼리지런던 교수는 "통상 식물과 동물 세포의 복잡한 구조를 파괴하는 현대 음식의 초가공 특성은 영양학적으로 '텅 빈 버섯'이나 마찬가지"라고 설명했음. 건강식으로 각광받는 채식(비건) 요리 또한 초가공식품 비중이 높음. 소피 메들린 영국식이요법협회 의장은 "원래 음식을 모방하려고 할수록 더 많은 가공 과정을 거쳐야 한다"며 "채식주의가 포화지방을 줄이는 이점이 있지만, 건강을 해치는 요인도 될 수 있다"고 했음. 초가공식품의 위험성에 대한 해결책을 찾는 고민도 이어지고 있음. 초가공식품에 함유되는 첨가물의 양을 조절해 건강에 미치는 악영향을 줄이자는 목소리가 높아지고 있음. 베리 연구원은 "사람들은 이미 초가공식품의 편리함과 가공된 맛에 너무 익숙해졌다"고 말했음.

### 5) 대체식품 식감 향상 역할 '메틸셀룰로스' 사용기준 확대

(2022-10-31, 식품음료신문)

식품의약품안전처(처장 오유경)가 식물성 원료를 이용한 대체식품 제조 시 고기와 유사한 식감을 내는 역할을 하는 식품첨가물인 메틸셀룰로스의 사용기준을 확대하는 내용 등을 담은 '식품첨가물의 기준 및 규격' 일부개정 고시안을 31일 행정예고했음. 주요 내용은 △메틸셀룰로스의 사용기준 확대 △효소제의 제조기준, 보존 · 유통 기준, 사용기준 개정 △합성향료물질의 이명 추가와 알긴산나트륨 등 10품목의 시험법 정비 등임. 최근 채식 위주의 식단을 선호하는 소비자가 늘어나면서 콩, 밀 등 식물성 원료를 이용한 다양한 대체식품 개발이 요구되고 있어 고기의 식감을 느낄 수 있도록 돕는 메틸셀룰로스의 사용기준을 현행 식품의 2% 이하에서 기술적 목적 달성에 필요한 최소량까지로 확대함. 메틸셀룰로스는 국제적으로 일일섭취허용량(ADI)을 정하지 않는 안전한 식품첨가물로 분류돼 제외국에서도 사용량을 제한하고 있지 않음. 또 식품 제조 시 식품 원료 성분의 분해 등을 위해 사용되는 효소제에 대해 △고정화 효소제 제조를 위한 제조기준 신설

△효소제의 보존 · 유통기준 확대 △효소제를 올바르게 사용하기 위한 일반사용기준 마련 등 규정을 정비함. 기존 효소제보다 사용이 간편하고 여러 번 사용할 수 있는 장점이 있는 고정화 효소제를 사용할 수 있도록 제조 성분 등을 규정한 제조기준을 신설하고, 그동안 효소제는 효소 활성 유지를 위해 열과 빛을 동시에 차단할 수 있는 '냉암소'에서 보존 · 유통하도록 기준을 설정했으나 최근 실온 유통이 가능한 제품이 생산됨에 따라 효소의 활성이 유지된다면 제조자가 제시한 조건으로 유통할 수 있도록 보존 · 유통기준을 확대함. 아울러 최근 효소제를 첨가한 식품을 효소식품으로 오인할 수 있게 광고하는 사례가 있어 효소제를 식품 제조 · 가공 공정에서 분해 등 원래 목적에 맞게 사용하도록 일반사용기준에 명확하게 규정함. 이와 함께 펜콜(Fenchol) 등 합성향료물질 4종에 대해 국제적으로 통용되고 있는 다른 명칭까지 추가하고, 시험법의 정확성을 향상시키기 위해 알긴산나트륨 등 10종의 시험법을 정비함. 자세한 내용은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) 〉 법령 · 자료 〉 입법 · 행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정(안)에 대해 의견이 있는 경우 12월 30일까지 제출할 수 있음.

### 6) 식품 영양강화제 '니코틴산' 과량섭취 부작용 방지 위해 사용기준 개선

(2022-10-31, 식품저널)

내년 7월부터 니코틴산 사용이 특수영양식품, 특수의료용도식품, 건강기능식품, 영양강화밀가루에만 허용됨. 식품의약품안전처는 이같은 내용을 담은 '식품첨가물의 기준 및 규격 개정안'을 28일 고시하고, 2023년 7월 1일부터 시행에 들어감. 식약처는 "영양강화제로 허용된 니코틴산의 과량 섭취에 따른 부작용을 방지하기 위해 니코틴산 사용이 필요한 식품에 한해 사용하도록 사용기준을 개선했다"고 밝혔음. 기존에는 식육과 선어패류(신선한 어패류)에 대해 니코틴산을 사용해서는 안 된다고 규정했으나, 개정안은 특수영양식품, 특수의료용도식품, 건강기능식품, 영양강화밀가루에만 사용하도록 했음. 이와 함께 개정안은 기구 등의 살균 · 소독제에 사용할 수 있는 성분 목록 중 사용 이력이 없는 네오데칸산 등 22개 성분을 삭제했음. 삭제 성분은 △네오데칸산 △도데실벤젠설폰산나트륨 △4-(1,1-디메틸프로필)페놀 △메틸렌블루 △2-메틸-2,4-펜탄디올 △붕산나트륨 △설포-1,4-디옥틸부탄산나트륨 △9-설포옥타데센산(9Z) △9-설포옥타데센산(9Z)나트륨 △설포지방산나트륨 △2-(2-에톡시에톡시)에탄올 △염화멜라민 △옥시클로로 물질 △요오드화수소산 △전해반응에 의해 생성된 은이온[구연산으로 안정화시킨 구연산이수소은의 형태, 단, 금속성 은(metallic silver)은 제외] △차아염소산리튬 △n-카르복실산(C6-C12)[56% 이상 옥탄산 및 40% 이상 데칸산의 혼합물로 구성] △코코지방산칼륨 △클로로아세트산나트륨4,5-디하이드로-2-언데실-1H-이미다졸-1-에탄올과 수산화나트륨의 반응물 △4-클로로-2-(페닐메틸)-페놀 △α,α,4-트리메틸-3-시클로헥센-1-메탄올 △페닐페놀임.

### 7) 정부서 허가받으면 안전할까... 식품첨가물 표기법의 '그림자'

(2022-12-06, 천지일보)

식품첨가물의 표기법이 '속임수'라는 지적에는 의견이 분분함. 식품첨가물 표기에 '천연'과 '합성'의 구분이 없어지면서 화학적 성분에 무지한 소비자들의 선택권이 제한받는다는 것임. 논란 가운데서 정부는 지난 2018년 식품첨가물의 사용 목적을 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 감미료 · 발색제 · 산화방지제 · 향미증진제 등 용도별 31개로 분류했음. 다만 실효성에서는 물음표가 생기는데, 포장지에 제공되는 원재료명 표시에는 '일괄표시제' 등 용도명만 표기하면 되는 '예외규정'도 있기 때문임. 일례로 '합성향료 20종'이라고 적어두기만 하면 어떤 첨가물이 들어갔는지 알 길이 없음. 안병수 후델식품건강연구소 소장은 본인의 저서 '안병수의 호르몬과 맛있는 것들의 비밀'에서 "식품첨가물에 범벅이 된 가공식품을 먹으면서 '정부에서 허가를 받았으니 별문제 없겠지'라고 판단한다면 크

나큰 오산"이라고 말했음. 그는 서울대 농화학과와 아주대 경영대학원을 졸업하고, 유명 과자 회사 간부로 근무했음. 안 소장은 "오늘날 모든 식품 가공 과정에는 '식품첨가물' 곧 화학물질이 사용된다"며 "기술 발전으로 편리성이 높아졌지만 화학물질이 과연 안전할까에 대해선 확인해 봐야 한다"고 반문했음. 그는 식품첨가물이 인간의 호르몬을 교란할 수 있다며 위험성에 주목해야 한다고 설명했음. 그는 정부가 신체에 독극물이 되는 화학약품에도 '미량으로 사용할 경우 허용한다'는 기준을 세워 시중에 유통을 허가하고 있다고 강조했음. 그러나 소비자는 한 번에 한 가지의 음식만을 먹지 않고 다양한 가공식품을 먹게 됨. 즉 소비자는 수십 가지의 신경독성이 있는 식품첨가물들을 동시에 섭취하게 되는 것임. 또한 정부가 안전 검증 시 '장기 · 중복적으로 가공식품을 복용했을 때'를 가정해 연구하지 않는 부분도 문제점으로 지적했음. 당국의 안전 허가는 섭취 후 즉각적인 병폐가 나오는지 여부만을 검증할 뿐 섭취 후 1~2년 내의 우리 몸에 어떤 영향을 끼치는지에 대해 연구하지 않는다는 것임. 미국 국립보건원 케빈 D 홀 박사, 코펜하겐대 토킬드 IA 쇠렌센 교수 등 비만 연구자들은 비만은 개인의 책임이 아니라 '가공식품에 든 화학물질'을 문제 삼았음. 식품에 들어있는 식품첨가물, 용기 제작 등에 쓰인 물질 등이 신진대사를 방해하는 독소로 작용하면서 비만을 촉진한다는 것임. 이에 대한 이해를 돕기 위해 먼저 국내에서 식품첨가물 섭취허용량이 어떤 기준으로 설정되는지 알 필요가 있음. 국내 식품위생법에 따르면 식품첨가물은 식품에 의도적으로 미량 첨가하는 비 영양물질을 의미함. 현재 국내에서 관리하는 식품첨가물은 약 600개임. 식품의약품안전처에서는 식품첨가물의 사용기준과 규격을 국제 기준인 CODEX, EU 등의 기준에 부합하도록 정하고 있음. 국내 식품첨가물 섭취허용량을 정하기 위해선 3단계를 거침. 먼저 동물실험 등을 통해 섭취 시 안전한 양을 설정하고, 이후 1일 섭취허용량 설정함. 이때 허용량은 동물실험의 0.001~0.01 수준임. 끝으로 1인당 하루 섭취 수준이 허용량을 넘지 않도록 평가 및 수거검사를 수행함. 하지만 한 가지 식품에서 섭취하는 첨가물의 양은 안전기준을 넘지 않을 수 있음. 하지만 여러 가지 가공식품을 한꺼번에 먹을 때는 안전기준을 넘길 수 있음. 특히 식품이란 평생에 걸쳐 먹기 때문에 유해성이 누적될 수 있음. 이렇게 정부가 1일 섭취 허용량부터 안전 3단계를 거친다고 홍보하고 있지만, 논란은 끊임없이 제기되고 있음. 소비자가 식품첨가물을 알기 위해 할 수 있는 것은 업체가 제공하는 영양정보와 원재료명을 보는 것이 전부이기 때문임. 이것도 일괄표시제 등 '예외규정'이 있어 용도명만 표기하면 됨. 익명을 요청한 한 식품업계 관계자는 "식품완전표기제가 제대로 정착만 돼도 첨가물이 얼마나 많이 들어가는지 소비자가 알게 된다"며 "예외 조항인 일괄표시제로 인해 소비자는 원재료, 함량, 발색제 · 감미료 · 보존료 · 유화제 첨가 여부 등을 모르는 채 제품을 구매하는데 극소수 업체에서만 식품완전표기제를 제대로 사용하고 있다며 이것이 문제"라고 꼬집었음. 전문가들은 이 같은 특성 때문에 가공식품은 가급적 줄이는 게 좋지만, 섭취할 경우 안전하게 섭취하는 방법으로 물에 담가두거나 행구고, 데치는 방법이 있다고 조언하고 있음.

## 3. 원산지표시

### 1) 인천시 특사경, 원산지 표시 등 위반 '학교급식 납품업자' 4명 적발

(2022-10-24, 컨슈머타임스)

인천광역시(시장 유정복) 특별사법경찰이 지난 10월 13일부터 20일까지 인천시 관내 초 · 중 · 고등학교에 급식용으로 공급되는 농축수산물의 납품업소 단속을 실시해 관련법을 위반한 납품업자 4명을 적발했다고 밝힘. 학교급식 납품 건수가 많은 업소 중 위반 가능성이 있는 품목 취급 업소 30개소를 대상으로 단속을 실시해 농수산물 원산지 표시 위반 3건, 축산물 위생관리법 위반 1건 등 총 4건을 적발함. △중국산과 국산 고춧가루를 혼합해 제조한 김치의 고춧가루 원산지를 100% 국산으로 △태국산 낙지와 국산 낙지를 혼합한 낙지의 원산

지를 100% 국산으로 △중국산 표고버섯을 국산으로 거짓 표시 후 학교 급식용으로 납품해 원산지 표시법을 위반했고△냉동 소고기를 냉장으로 보관하다가 축산물위생관리법 위반으로 적발됨. 인천시는 적발된 사항은 형사 입건 후 자체 조사를 거쳐 위반 혐의가 밝혀지면 사건을 검찰로 송치하고 관할 구청에 통보해 행정처분 하도록 조치할 예정. 농수산물의 원산지표시 등에 관한 법률을 위반한 3건은 7년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금을축산물위생관리법을 위반한 1건은 3년 이하의 징역이나 3천만 원 이하의 벌금형을 받게 됨. 안채명 인천시 특별사법경찰과장은 "성장기 아이들이 안전하게 먹을 수 있는 식재료 공급환경 조성을 위해 학교급식 납품업소 단속을 지속적으로 실시해 나날이 고도화 지능화되고 있는 먹거리 범죄행위에 대응해 나가겠다"고 말함.

### 2)'미국산 갈비 쓰고 메뉴판엔 호주산'…원산지 표시 위반 만연

(2022-10-25, 강원일보)

갈빗집을 운영하는 A씨는 뉴질랜드산과 미국산 갈비로 갈비탕과 왕갈비탕을 만들어 판매하면서 메뉴판에 '호주산'을 슬쩍 끼워 넣어. 원산지를 거짓 표시해 2년 가까이 영업하다가 적발됐고, 올 8월 춘천지법에서 농수산물의원산지표시등에관한법률 위반 혐의로 징역 8개월에 집행유예 2년, 벌금 500만원을 선고받음. 춘천의 축산물 판매업자 B씨도 칠레 등 외국산 돼지고기 2만 5,648㎏(2억 7,067만원 상당)을 '국내산'으로 표시해 인제 등에 2년간 유통시켰다가 적발됨. 춘천지법은 최근 B씨에게 징역 10개월에 집행유예 2년, 벌금 1,000만원을 선고함. 이같은 농축산물 원산지 표시 위반 행위가 강원지역에서 만연한 것으로 나타났음. 경제적 이익을 취할 목적 외에도 관련 규정을 숙지하지 못해 위반 하는 사업자도 적지 않았음. 24일 농산물품질관리원에 따르면 올 1~8월까지 도내에서 '원산지 거짓 표시'로 적발된 업체는 60개소, '원산지 미표시'로 적발된 업체는 86개소로 3,017만원의 과태료가 부과됨. 2019년 115개소, 2020년 106개소, 2021년 125개소가 '원산지 거짓 표시' 로 적발됐음. 코로나19로 온라인 판매가 늘면서 단속에 걸리는 경우도 늘고 있음. 강릉의 C씨는 미국산 원료로 만든 간장으로 닭갈비를 제조해 온라인으로 판매하면서, 제품 원산지를 '국산(강원도 춘천시)'으로 표시하여 19일간 44㎏ 상당의 제품을 판매하다가 지난 8월 춘천지법 강릉지원에서 벌금 70만원을 선고받았음. 원주의 D씨는 태국산 옥수수를 구입해 옥수수 감자떡을 제조하고 옥수수 원산지를 '태국산, 국산'으로 기재함 이렇게 1년 가까이 옥수수 감자떡 1,262봉지(905만원 상당)를 팔다가 적발됐었으며, 춘천지법 원주지원에서 벌금 70만원을 선고 받았음. 영세 사업자들이 규정 미숙으로 적발된 경우도 있음. 강원도 특별사법경찰의 올해 단속 사례를 보면 중국산 고춧가루로 만든 김치를 납품받고 메뉴판에 국산으로 표시한 식당도 있었음. 황교희 소비자시민모임 원주지부 대표는 "원산지 표시 위반은 소비자의 알 권리를 침해하고 농축산물 유통 질서를 어지럽히는 행위인 만큼, 지자체가 더 적극적으로 계도 · 단속을 해야 한다"고 말함.

### 3) 방심위, 식품 원산지 속인 현대홈쇼핑 등 3곳 '권고' 결정

(2022-11-15, 지디넷코리아)

식품 판매 방송에서 외국산을 국내산으로 속이는 등 원산지 정보를 잘못 제공해 소비자를 기만한 현대홈쇼핑 등 세 곳이 방송통신심의위원회로부터 행정지도 '권고' 결정을 받았음.

방심위 광고심의소위원회는 15일 회의를 열고, 원산지 심의 규정을 어긴 현대홈쇼핑, NS홈쇼핑, KT알파쇼핑 식품 판매 방송을 심의함. 권고는 방송심의 관련 규정 위반 정도가 경미한 경우 내려지는 행정지도로, 해당 방송사에 대한 법적 불이익이 주어지지는 않음. 현대홈쇼핑은 지난 7월 '청수식품 제주 순메밀면' 판매 방송에서, 비빔장에 들어가는 고춧가루 원산지가 중국산임에도 전면 자막과 성우 멘트를 통해 '국내산 고춧가루로 만든 매콤한 비빔장'이라고 소개했음. NS홈쇼핑은 데이터 방송 NS샵플러스

지난 8월 '손질오징어' 판매 방송에서 해당 오징어가 해외 수역에서 잡힌 원양산임에도 "국내산을 이 가격에?"라는 쇼호스트의 멘트를 그대로 내보냈음. KT알파쇼핑은 지난 7월 '에드워드권 뼈없는 갈비탕' 판매 방송에서, 원재료인 소갈비가 미국산, 호주산임에도 "국내산 소갈비를 사용해서", "오늘 여러분 말씀드렸던 것처럼 국내산 소갈비" 등 게스트의 말을 송출, 소비자가 오인하게 할 여지를 남겼음. 방심위는 세 방송이 모두 상품소개 판매 방송 심의에 관한 규정 제14조(원산지 등 표시)제 3항을 어겼다고 판단함. 현대홈쇼핑 방송은 방심위원 5인 전원 만장 일치 권고 결정을, NS홈쇼핑 방송은 권고3인, 의견제시 1인, 법정제재 '주의' 1인으로 권고 결정을 받았음. KT알파쇼핑은 주의 2인, 권고 3인으로 최종 권고로 의결됐음. 윤성옥 위원은 현대홈쇼핑 방송에 대해 "고의인 것 같지는 않다"며 "자막으로 잘못을 바로 잡은 점을 감안해 권고 의견"이라고 설명했음. NS홈쇼핑 방송 관련해서 김우석 위원은 "해산물의 경우, 원산지 표기를 강제해야 하는가에 대해 문제의식이 있다"며 "한 번의 멘트 실수로 법정제재는 과하다"고 언급했음. KT알파쇼핑에 대해 정연주 위원장은 "아쉬움은 남으나 적극 사과 방송을 진행했다"고 덧붙임.

## 4. 수입식품

### 1) 일본산 주류에서 방사능 검출돼 반송…올해 3번째

(2022-09-16, SBSBiz)

일본산 수입식품에서 두 달만에 방사능이 검출돼 반송 조치됐음. 식품의약품안전처는 9월 16일 일본에서 수입된 주류 400㎏에서 방사능이 미량 검출됐다고 밝힘. 이 경우 식약처는 검사 증명서를 추가 요청하는데, 추가 검사가 번거로워 보통 업체가 자진 반송을 하게 됨. 검출된 방사능의 농도는 1㎏당 1베크렐(Bq)로, 통상적인 안전 기준치인 100Bq/㎏보다는 훨씬 낮아 부적합 품목으로 지정되진 않았음. 이번 검출은 지난 7월 20일 커피 원두에서 방사능이 미량 검출된 후 두 달만임. 식약처는 지난 2011년 이후 일본을 둘러싼 방사능 우려가 커지면서 가공식품과 농축수산물에 대한 방사능 검사를 진행하고 있음. 올해는 현재까지 3건, 총 19톤의 수입 식품에서 미량의 방사능이 검출됐는데, 2020년과 지난해 모두 1건씩만 검출됐던 걸 감안하면 소폭 증가세가 이어지고 있음.

### 2) 수입 농산물 단순가공품 잔류농약 통관검사 일부 부적합

(2022-10-28, 의학신문)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 냉동 과일 · 채소류, 향신료, 다류 등 수입 농산물 단순가공품 총 187건에 대해 9월 19일부터 10월 14일까지 통관단계에서 잔류농약 검사를 집중 실시한 결과, 기준을 초과한 과 · 채가공품 등 3건을 통관 차단했음. 식약처는 수입식품의 안전관리를 선제적으로 강화하기 위해 그간 농산물과 침출차에만 실시했던 잔류농약 항목의 검사대상을 농산물 단순가공품까지 확대해 이번 검사를 실시함. 검사 대상은 ▲과 · 채가공품(81건) ▲볶은커피(89건) ▲천연향신료(14건) ▲기타 농산가공품(3건) 등 중국 등 31개국의 187개 제품이었으며, 검사항목은 메탈락실(살균제) 등 잔류농약 510종임. 검사 결과 냉동 딸기 · 바나나 등 과 · 채가공품 2건(38,996kg), 천연향신료 1건(38kg)이 잔류농약 기준초과로 부적합 판정됐으며, 식약처는 부적합 제품을 수출국으로 반송 또는 폐기 조치할 계획임. 아울러 향후 동일 제품이 수입되는 경우 정밀검사(5회)를 실시해 안전성 확인 절차를 더욱 강화할 예정임. 한편 최근 수입량이 지속적으로 증가하고 있고 국민 관심도가 높은 기호식품인 볶은커피의 잔류농약 검사 결과, 18개국의 89개 제품 모두 잔류농약(510종) 불검출로 적합 판정을 받았음.

### 3) "판매금지 성분 함유 다이어트 식품, 구매대행으로 버젓이 유통"

(2022-11-01, 연합뉴스)

다이어트 식품에 사용 금지된 변비치료제 성분(센노사이드)이 함유된 제품이 해외 구매대행으로 유통되고 있어 주의해야 할 것으로 보임. 한국소비자원은 인터넷 쇼핑몰

에서 유통되는 다이어트 식품 가운데 센나잎을 원료로 사용한다고 표기한 22개 제품 중 19개 제품을 해외 구매대행으로 구매할 수 있었다고 1일 밝혔음. 센나잎에 함유된 센노사이드는 변비 치료를 위한 의약품 성분이지만 오 · 남용 시 설사, 구토, 장 기능 저하 등 부작용이 발생할 수 있어 국내에서는 식품에 사용이 금지돼 있음. 소비자원이 구입한 19개 제품을 조사한 결과 전 제품에서 g당 평균 15mg의 센노사이드 성분이 검출됐음. 특히 정제 · 캡슐 형태 제품 8개의 경우 제품에 표시된 방법에 따라 섭취하면 많게는 34mg의 센노사이드를 복용하게 됨. 소비자원은 조사결과를 바탕으로 구매대행 사업자에게 센노사이드 함유 식품의 판매 중단 및 재고 폐기를 권고할 방침임. 센노사이드를 함유한 19개 제품을 판매하는 사업자 중 16개 사업자는 소비자원 권고를 수용해 해당 제품의 판매를 중단했음. 소비자원은 또 사업자 정례협의체를 통해 통신판매 사업자에게 해당 제품을 판매할 수 없도록 요청하고 식품의약품안전처와 조사결과를 공유할 계획임. 소비자원 관계자는 "의약품 성분이 포함된 식품을 판매 · 유통하는 행위는 불법"이라며 "해외 구매대행으로 식품을 구입할 때는 원료 · 성분명 등을 확인해야 한다"고 강조함.

### 4) "유명 다이어트 제품"이라며 17억원 불법 '시서스' 속여 판 일당 구속

(2022-11-23, 경향신문)

식품 원료로 사용할 수 없는 시서스(Cissus) 분말을 해외 유명 다이어트 제품인 것처럼 속여 판 일당이 서울시 민생사법경찰단에 검거됐음. 민생사법경찰단은 이 중 3명을 구속, 1명을 불구속 기소 의견으로 검찰에 송치했음. 23일 서울시에 따르면, 이들은 원산지가 불분명한 시서스 분말로 만든 제품을 해외에서 들여온 유명 다이어트용 제품인 것처럼 속여 2019년 10월부터 지난해 9월까지 2년 동안 전국 재래시장과 소매점에서 17억원 상당(11만여 병)을 판매한 혐의를 받고 있음. 시서스는 인도 등 열대지역에서 자라는 포도과 식물로 안전성이 검증되지 않아 현행법상 그 자체로는 일반식품용으로 판매할 수 없음. 기능성과 안전성, 제조 방법 등이 입증된 원료형태로 식약처의 인정을 받아 제조해야만 건강기능식품으로 판매할 수 있음. 하지만 이들이 원료로 사용한 시서스 분말은 정식 수입식품 신고를 거치지 않은 것으로 확인됐음. 인천항에서 중국 보따리상을 통해 품질이 낮은 시서스 분말을 사들이거나, 중국에서 구한 것을 공업용 수지로 속여 반입하는 식이었음. 이들이 판매한 제품은 사실상 이름만 시서스라고 할 수 있을 정도로 시서스 성분 함량이 미미한 것으로 드러남. 체지방 감소에 도움을 주는 것으로 인정된 시서스 추출물의 핵심성분인 '쿼세틴'과 '이소람네틴'을 검사한 결과 수치로 나타내기 어려울 정도로 미량만 검출됐음. 제품을 유통하는 과정에서는 범죄를 은닉하기 위해 문자메시지와 거래명세표 등에 '시서스' 대신 '보이차'라고 표기하는 수법을 사용하기도 함. 민생사법경찰단은 지난해 8월 첩보를 입수한 후 1년여 수사 끝에 판매책임자를 비롯해 원료 공급책임자와 제조책임자를 모두 입건했다고 밝힘. 한편, 일반식품 원료로 사용할 수 없는 시서스를 판매하거나 판매할 목적으로 제조 · 수입 · 가공 또는 진열하는 경우 식품위생법에 따라 5년 이하 징역 또는 5000만원 이하 벌금에 처해짐. 서울시 관계자는 "향후 시서스 제품을 구매할 때는 식약처가 정한 건강기능식품 표시를 확인해야 하며, 수입제품을 살 때는 정식 수입식품에 부착되는 한글 표시사항을 확인해야 한다"고 말함.

## 5. 식중독사고

### 1) 부산 기장군 공사장 노동자 130명 식중독 증상

(2022-09-29, 노컷뉴스)

부산 기장군의 한 리조트 건설 현장 노동자 130명이 식중독 증상을 보여 보건당국이 역학조사에 나섰음. 29일 기장군에 따르면, 지난 22~23일 양일간 기장군의 한 리조트 신축 공사장 인근 식당에서 식사한 노동자 130명이 복통과 설사 등 식중독 증상을 호소했음. 증상을 보인 노동자 대부분은 회복했지만, 5명은 병원에서 입원 치료를 받고 있음. 입원한 노동자 중 1명은 상태가 위중해 중환자

실에 있는 것으로 전해졌음. 기장군보건소는 해당 식당에서 검체를 채취해 부산시 보건환경연구원에 검사를 의뢰한 상태임. 기장군 관계자는 "검사 결과가 나오기까지는 2주가량 걸릴 것으로 보인다"며 "결과에 따라 식당 측의 과실이 인정되면 행정처분 등을 진행할 예정"이라고 밝혔음.

### 2) "인삼인 줄 알았다가 봉변"...독초 먹은 교인 9명 집단 식중독

(2022-10-02, 머니투데이)

인삼밭에서 캔 식물 뿌리를 나눠 먹은 교인 9명이 집단 식중독 증세를 보여 병원 치료를 받았음. 2일 낮 12시 37분경 충북 증평의 한 교회에서 인삼 뿌리를 먹은 9명이 집단 구토 증세를 보인다는 신고가 접수됐음. 신고를 받은 119구급대는 구토 증상을 보인 3명을 청주의 2개 병원으로 이송했음. 다른 6명은 자신들의 차로 인근 병원으로 이동, 치료를 받고 있음. 충북소방본부는 "인삼 같은 약초를 먹고 몸이 안 좋다"는 신고 내용을 토대로 이들이 독성 식물 뿌리를 인삼으로 잘못 알고 먹었을 가능성에 무게를 두고 있음.

### 3) 제주궁전웨딩홀 하객들 식중독으로 고생..

(2022-10-20, 서귀포방송)

결혼식에 참석했던 하객 7백여명 중 90% 이상이 집단으로 집단식중독 증세를 보여 치료를 받았으며 보험으로 배상 신청을 받고 있음. 지난 18일 서귀포시 호근동 소재 제주궁전웨딩홀에서 이모씨 등 두 쌍의 신혼부부 결혼식이 진행됐으며, 1층에 방문했던 하객들이 배달과 설사 등 식중독 증세로 치료를 받았음. 서귀포시 위생관리과 식중독 업무 담당자 오지숙 주무관은 "우리 시 호근동 소재 '제주궁전' 음식점에서 지난 9월 19일 식중독 의심환자가 발생한 건과 관련해 현재 역학조사기관으로부터 그 결과서를 기다리고 있는 중으로, 신고 당일에 환경가검물 15건(식품, 칼, 도마 등)을 수거(채취)해 검사기관(보건환경연구원)에 식중독 원인균 검사를 의뢰했다"고 알려왔음. 시 위생과는 9월 27일에 그 결과를 통보받고 '환경조사 결과보고서'를 작성해 역학조사기관(서귀포보건소)에 제출한 상태라면서 차후에 추정 감염원, 원인병원체, 감염경로 등이 포함된 역학조사결과서가 통보되면 별도로 브리핑하겠다고 밝혔음. 제주도 보건환경연구원은 환경가검물(15건)에 대한 식중독 원인균 검사결과 모두 음성으로 나타났다고 밝혔음. 서귀포보건소는 "제주궁전웨딩홀에 대한 역학검사에서 종사자들로부터 대장균이 2건 검출됐다"고 밝혔음. 서귀포보건소 김문자 감염병관리팀장은 "예식장 종사자의 가검물로부터 대장균이 두 건 검출됐지만 결혼식 하객들의 식중독 발생과는 별건"이라고 설명했음. 결혼식을 치룬 혼주 이창훈(60세.회수동)씨는 "결혼식 당일 하객들에게 제공했던 소라젖갈과 전복 등 어패류 반찬에서 세균이 빠르게 번식했을 수도 있다"면서, "의심이 가지만 뒷날 모두 버리고 새롭게 장만한 반찬으로 검사를 했기 때문에 대장균이 나올 수가 없다"고 강하게 반발하고 있음. 이씨는 "배탈 설사 등으로 수백 명이나 고생했는데, 아니라고 하면 어떻게 하느냐"면서 "어린이들까지 응급실 가고 입원한 어린이도 있으며 집에서 대충 때운 사람도 많다" 적어도 수백명은 될 것 같다. 증상이 경미해 병원에 안 간 사람도 많다"면서 하객들에게 미안해서 얼굴을 들 수가 없다고 괴로워했음. 제주궁전웨딩홀 관계자는 "대장균은 검출되지 않았지만, 우리 예식장에 왔다가 배탈이 난 손님들에 대해서는 배상책임보험을 가입했기 때문에 어떻든 배상을 해주라고 했다"고 말했음. 사고당일 하객들에게 제공했던 반찬이 아니고 뒷날 아침에 만든 반찬을 가져다가 검사하지 않았느냐는 서귀포방송의 질문에 대해서 제주궁전웨딩홀 관계자는 "있는걸로 가져갔다"고 답변했음. 파란손해보상 김현규대리는 "하객들에게 모두 연락을 드렸다. 1층 하객 7백여명들 중 병원에서 치료를 받은 수십명을 비롯해 연락이 닿는 하객들을 조사해 치료비와 위자료를 포함해 현금 20만원을 배상할 예정"이라고 밝혔음.

### 4) 올해 경기도 집단식중독 39건 발생…원인균 40% '노로바이러스'

(2022-11-24, 뉴스1)

올해 들어 경기도내 학교, 회사, 식당 등에서 39건의 집단식중독 사고가 발생해 770명이 병원 등에서 치료를 받은 것으로 나타났음. 24일 경기도에 따르면 올해 1월부터 9월까지 도내에서 발생한 집단식중독은 39건으로 전년(37건)을 넘어선 것으로 집계됐음. 전체 식중독 사고의 41%인 16건은 어린이집, 초중고, 학원 등 교육 관련시설에서 발생했음. 이로 인해 환자 770명이 발생했음. 전년도 식중독 환자수는 1143명이었으며 이를 고려할 때 올해 식중독 환자수는 지난해와 비슷할 것으로 예상됨. 전체 식중독 사고의 58.9%(23건)에서 원인 추정균이 밝혀졌음. 원인 추정균은 노로바이러스가 39.1%인 9건으로 가장 많았으며, 이어 살모넬라균 6건, 대장균 4건, 기타 4건(쿠도아충, 퍼프린젠스, 사포바이러스 등)임. 이 중 노로바이러스에 감염되면 1~2일 이내 구토, 설사 등의 증상을 일으킴. 식재료 및 지하수 등에 의한 대규모 집단 발병뿐만 아니라 어린이집, 학교 등에서 환자 및 오염된 환경과 접촉을 통한 2차 감염이 빈번하게 발생할 수 있음. 나머지 16건은 불명(11건)이거나 조사중(5건)임. 지난 6월 13일 용인 A사에서는 닭고기로 만든 요리를 먹고 7명이 식중독 의심 증세를 보여 검사 결과, 이 중 4명에서 캠필로박터균의 한 종류인 캠필로박터 제주니균(Campylobacter jejuni)이 검출됐음. 조리 시 사용한 칼에서도 동일한 캠필로박터 제주니균이 검출됐음. 앞서 6월12일에는 안산시 B고등학교에서 급식으로 훈제오리, 베이컨시저샐러드 등을 먹은 학생 62명이 설사, 복통 등 증상으로 치료를 받았음. 조사 결과 추정원인균은 장독소성대장균으로 밝혀졌음. 이밖에 이천 C어린이집(1월5일, 환자 12명), 성남 D초등학교(6월14일 환자 23명), 고양 E식당(7월5일, 환자 8명), 고양 F김밥전문점(7월9일, 환자 4명), 하남 G식당(7월29일, 환자 27명), 광명 H사(8월27일, 환자 124명), 화성 I고등학교(8월30일, 환자 128명) 등에서도 집단식중독 사고가 발생했음. 도 관계자는 "올해 집단식중독은 지난해와 비슷한 규모로 발생하고 있다"며 "집단식중독이 잦은 어린이집, 초중고 등 학교관련 시설에 대해선 전수점검 등을 통해 식중독 발생을 줄이기 위해 노력하고 있다"고 밝혔음.

## 6. 건강기능식품

### 1) 국내 건강기능식품 시장 6조 규모 넘어서… 전년 대비 8% 성장

(2022-11-30, 동아일보)

국내 건강기능식품 시장이 매년 확장을 거듭하고 있음. 한국건강기능식품협회(회장 정명수)는 2022년 국내 시장 규모가 6조 원을 넘어섰다고 밝혔음. 건기식협회가 전문 리서치 기관과 함께 전국 5000가구를 대상으로 구매지표를 조사한 결과 올해 시장 규모는 6조1429억 원으로 추산되었음. 이는 전년(5조6902억 원) 대비 8% 성장한 수치임. 건강기능식품 구매자도 꾸준히 유입되고 있는 것으로 나타났음. 올해 구매 경험률은 82.6%(전년 대비 ▲0.7%)으로 측정됐으며 2021년부터 나타난 소비력(평균 구매액) 강화 흐름이 최근까지 이어지며 가구당 연간 약 35만 8000원을 건강기능식품 구매에 지출할 것으로 예상됐음. 또한 전체 건강기능식품 시장을 직접 구매 및 선물 시장으로 구분했을 때 각 비중은 71.1%, 28.9%로 집계됐음. 작년 위드 코로나로 잠시 반등했던 선물 시장이 안정화에 접어들며 올해는 선물 보다 직접 제품을 구매하는 경향을 보인 것으로 협회는 분석했음. 건강기능식품 취식 연령의 경우 온 가족뿐만 아니라 개개인의 건강에 맞춰 관리하는 추세를 반영해 공동 취식과 개인 취식 시장이 균형 있게 성장했음. 특히 51~60세 이상(16.5%), 61세 이상(10.7%)의 비중 성장세가 두드러진 것으로 조사돼 활기찬 노후를 꿈꾸는 '액티브 시니어' 시장의 중요성을 시사했음. 구매금액을 기준으로 올해 가장 많이 판매된 상위 기능성 원료를 살펴보면 홍삼, 비타민(종합 및 단일 비타민), 프로바이오틱스, EPA-DHA 함유 유지(오메가-3), 체지방감소제품, 단백질보충제, 당귀추출물, 콜라겐, 프로폴리스 순이었음. 전년과 비교해 비타민과 오메가-3 시장의 비중이 커졌으며 단백질보충제 시장도 액티브 시니어 시장의 영향으로 성장세를 보였음. 특히 기타 시장(복합 제품

및 기능성 원료 시장)의 경우 홍삼 시장에 준하는 1조 4천억 규모를 형성할 것으로 예측됐음. 건기식협회 관계자는 "건강한 삶에 대한 국민적 관심으로 건강기능식품 시장은 단기간에 괄목할 만한 양적 · 질적 성장을 보이고 있다"라면서 "점차 다양해지는 소비자 요구에 유연하게 대처할 수 있는 시장 환경을 구축할 수 있도록 업계가 함께 노력해나가겠다"라고 말했음. 이번 조사 결과는 '2022 건강기능식품 시장현황 및 소비자 실태 조사' 보고서에 수록됐음. 건기식협회는 국내외 건강기능식품 시장 동향을 파악하고 소비자에 대한 이해도를 높이고자, 매년 본 보고서를 발간하고 있음.

### 2) 식약처, 맞춤형 건강기능식품 판매 제도화 추진

(2022-12-02, 식품저널)

정부는 개인의 생활습관 · 건강상태에 대한 상담을 바탕으로 건강기능식품을 소분 · 조합해 포장 · 판매할 수 있도록 하는 '맞춤형 건강기능식품'을 제도화하기 위해 법 개정을 추진하고 있음. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 현행 규정상 건강기능식품 완제품을 소분 · 판매할 수 없지만, '맞춤형 건강기능식품' 소분 · 판매를 규제특례 시범사업으로 운영하고 있음. 풀무원건강생활은 2020년 4월 산업통상자원부 규제특례심의위원회에서 규제특례 대상으로 선정(사업기간 2년)됐으며, 2020년 7월 맞춤형 건강기능식품 판매 후 올 6월 사업기간을 2년 연장했음. 현재까지 맞춤형 건강기능식품 시범사업은 12개 업체가 101개 매장에서 운영하고 있음. 현재 '맞춤형 건강기능식품' 소분 · 판매는 소비자의 안전을 최대한 보장할 수 있도록 제품을 개봉할 때 품질 변화가 거의 없는 6개 제형(정제, 캡슐, 환, 편상, 바, 젤리)으로만 제한하고, 위생적으로 소분 · 포장할 수 있는 장치를 갖췄을 때에만 시범사업을 할 수 있도록 허용하고 있음. 또, 소비자 신뢰 확보를 위해 건강 · 영양 상담에 따른 제품 추천은 매장 내 약사, 영양사 등 전문가만 할 수 있도록 제한하고 있음. 식약처는 "'맞춤형 건강기능식품' 판매를 제도화하기 위해 '맞춤형 건강기능식품 판매업' 신설과 '맞춤형 건강기능식품관리사' 도입 등을 주요 내용으로 하는 '건강기능식품에 관한 법률' 개정을 추진하고 있다"고 밝혔음. 오유경 처장은 '맞춤형 건강기능식품' 소분 · 판매 시범사업에 제1호로 참여한 풀무원건강생활 올가홀푸드 방이점(서울 송파구 소재)을 2일 방문했음. 오 처장은 현장에서 △시범사업 운영실적 △위생 · 안전관리 현황 △'맞춤형 건강기능식품' 이용 현황 등 사업 운영과정에서 제도적으로 개선이 필요한 사항을 점검하고, 현장 애로를 청취했음. 오 처장은 "'맞춤형 건강기능식품'이 국민의 신뢰를 얻고 성공적으로 제도화되기 위해서는 기본적인 위생 · 안전관리가 중요한 요소"라면서, "식약처는 소비자 안전 확보를 위해 제도적으로 보완해야 할 부분이 있는지 시범사업 전 과정을 꼼꼼히 살피는 한편, '맞춤형 건강기능식품'이 소비자의 건강기능식품 섭취 · 구매 편의성을 향상시키고, 건강기능식품 산업의 새로운 성장동력으로 자리매김할 수 있도록 법령 정비 등 필요한 지원을 아끼지 않겠다"고 말했음.

## 7. 유해물질&잔류농약

### 1) 잔류농약 기준 초과 중국산 '호박씨' 제품 4종 판매 중단 및 회수 조치

(2022-09-22, 케미컬뉴스)

수입 통관되어 국내에서 이미 시중에 유통 중인 제품에 문제가 있을 때 식품의약품안전처는 부적합 사실이 확인되면 신속하게 판매 중단 및 회수 조치를 하고 회수 사실을 공개하고 있음. 지난 16일부터 최근까지 식품의약품안전처가 공개한 회수 식품 중 4개 중국산 '호박씨(유형:씨앗, 건조)' 제품들에서 잔류농약이 기준 초과 검출되어 판매 중단 및 회수 조치 중임. 해당 회수 조치중인 제품들은 ▲수입 · 판매업 '대영식품주식회사'에서 수입한 중국산 '호박씨' 제품(생산연월일 2021년 12월 02일, 포장단위 10KG, 소분제품 : 유통기한 2023년 8월 24일, 소분 · 포장단위 330g, '(주)해맑음푸드'에서 소분 · 판매한 제품), ▲'골든너트(주)'에서 수입한 것으로 표시한 중

국산 호박씨(실제 수입원: (주)율성푸드랩, 포장년월일 2022년 06월 28일, 포장단위 10KG, 소분제품: 포장일자 2022년 9월 2일, 소분 · 포장단위 500g, '(주)푸드시너지'에서 소분 · 판매한 제품) 제품, ▲'(주)한솔에프디'에서 수입한 중국산 '호박씨'(포장일자 2022년 6월 10일, 포장단위 10KG, 소분제품 : 유통기한 2023년 8월 17일, 소분 · 포장단위 180g, '대양식품'에서 소분 · 판매) 제품, ▲'주식회사 성우농수산'에서 수입한 중국산 '호박씨' 제품(포장일자 2022년 1월 9일, 포장단위 10KG, 소분제품 : 유통기한 2023년 10월 8일, 소분 · 포장단위 1000g, '(주)넥스푸드'에서 소분하고 '효림에프엔티(주)'에서 판매) 등임. 지난 20일 식약처에 따르면 '대영식품주식회사'와 '율성푸드랩'이 수입한 중국산 호박씨(포장일 2021년 12월 2일, 2022년 6월 28일)와 이를 '해맑음푸드'와 '푸드시너지'에서 소분 · 판매한 제품에서 검출된 잔류 농약 물질은 피라클로스트로빈으로, 기준치(0.01㎎/㎏ 이하) 보다 초과 검출(0.02㎎/㎏, 0.03㎎/㎏) 됐음. 라클로스트로빈(Pyraclostrobin)은 과일과 채소 등의 탄저병 예방 등으로 사용되는 살균제임. 식약처에 따르면 농약은 농산물에 사용하기 전, 병에 담겨있는 방제에 사용하는 살균제, 살충제, 제초제 기타 농림부령이 정하는 약제임. 잔류농약은 농약을 수천 배 희석해 사용 후 농산물에 남아있게 되는 극미량의 농약임. 식물에 농약을 뿌리면 잎이나 줄기, 과일에 부착하고 일부는 흡수됨. 표면에 부착한 것은 공기 중의 산소나 수분, 햇빛에 의해 분해되기도 해 흡수된 농약도 식물 체내의 효소에 의해 분해되고 감소됨. 농약이 남아있는 농산물은 껍질을 벗기고, 씻고, 삶고, 데치는 등의 조리과정에서 대부분 제거되거나 분해되지만, 호박씨와 같이 건조된 씨앗 제품은 일반적으로 씻어 먹지 않고, 제품 포장을 열어 바로 먹거나 샐러드, 혹은 조리 음식에 넣어 먹기 때문에 문제가 될 수 있음. 깨끗하게 씻어 먹는다면 만성적 농약 중독 가능성은 매우 낮지만, 일부 농약은 분해되지 않고 지방 조직 등에 축적될 수 있고 농약의 종류에 따라 신경계 증상이나 간 · 신장의 독성, 신경과민, 체중감소 등의 중독 증상이 생길 수 있다고 알려져 있음. 식약처는 회수식품을 보관하고 있는 판매자는 판매를 중단하고, 구매처에 반품하고, 동제품을 구입한 소비자 및 거래처는 구입 업소에 되돌려 주는 등 회수에 적극 협조해 달라고 당부함. 한편, 22일 식약처의 수입식품 안전관리에 대한 설명에 따르면 내년부터 수입식품에 대해 수출국에서 유통기한을 표시했으나 국내에서 소비기한 표시 대상인 식품이라면 수출국의 유통기한을 수입신고서 및 한글 표시사항에 '소비기한'으로 표시하고 수입 신고하도록 관리 예정임. 수입식품을 제조하는 해외 공장의 경우 명칭, 소재지, 생산품목 등을 사전에 등록 관리하고, 위해우려 제조업소 등 대상 제조시설의 위생상태를 확인하기 위한 현지실사를 실시하고 있음. 식약처는 매년 식품 수입이 증가하고 있어 부적합 이력 없이 지속 수입되는 동일 제품은 전자적 자동 검사를 실시하고, 위해 우려 식품 등은 정밀검사를 강화해 위험관리가 필요한 분야에 역량을 집중해 안전관리 수준을 높일 계획이라고 밝혔음. 또한 해외직구 식품의 경우는 개인이 구매하기 때문에 정부가 직접 개입해 관리하기는 어려운 부분이 있어 주의가 필요함. 다만 식약처 검사관이 인천세관에 파견되어 직구 식품을 직접 확인(해외직구 위해식품 목록과 일치 여부 확인)해 위해식품의 국내반입을 차단하고 있음.

### 2) 세종시보건환경연구원, 농산물 잔류농약 부적합 전년대비 7배 증가

(2022-10-23, 충청뉴스)

세종시보건환경연구원(원장 박미선)이 "잔류농약 검사 항목을 확대한 결과 잔류농약 검출률이 7배 증가했다"고 23일 밝힘. 올해 들어 농산물에 대해 잔류농약 검사를 진행한 결과, 총 14건의 농산물에서 기준을 초과한 잔류농약이 검출된 것으로 나타남. 이는 세종시보건환경연구원이 지난해 검사결과인 2건에 대비해 12건이 늘어난 수치임. 부적합 농산물은 미나리, 참나물, 근대 등이며 농약은 터부포스, 플룩사메타마이드 등 8가지 성분임. 시는 잔류농약 검출 건수가 증가한 배경으로 특별 관리가 필요한 항목을 기존 319종에서 340종으로 추가하면서 검사에 효율

성을 기했기 때문으로 해석함. 특히 지난해 10월 식약처 중점검사항목으로 지정된 '터부포스'와 '플룩사메타마이드' 성분은 관내 농산물 잔류농약 부적합의 57%를 차지함. 또한 전국적으로도 검출 빈도가 높아지고 있어 사용에 각별한 주의가 필요함. 농산물은 물 세척만으로도 농약이 대부분 제거되기 때문에 안전한 섭취를 위해서는 농산물별 세척요령에 따라 꼼꼼히 세척하는 것이 중요함. 방은옥 식품연구과장은 "최근 국내에서 잔류농약 부적합률이 상당히 높아지는 추세"라며 "검사항목을 지속적으로 확대하고 세종시에 안전한 농산물이 유통될 수 있도록 최선을 다하겠다"라고 말했음.

### 3) 경기지역 학교급식용 감자에서 잔류농약 검출… 경기도, 전량 폐기 조치

(2022-10-27, 경향신문)

학교급식 납품을 위해 창고에 보관 중이던 감자에서 농약이 검출돼 경기도가 전량 폐기하는 등 긴급조치에 나섬. 경기도는 지난 20일부터 학교급식 납품용으로 전국 8개 창고에 보관중인 감자 · 양파 · 마늘 등 3개 친환경농산물을 대상으로 잔류농약 전수검사를 실시했다고 27일 밝힘. 경기도는 검사 결과에서 양파와 마늘은 잔류농약이 검출되지 않았지만 9개 농가의 감자 36t에서 잔류농약이 검출됨에 따라 전량 폐기조치함. 이번에 검출된 잔류농약은 '피페로닐부톡사이드'로, 약효를 강화시키기 위해 사용하는 농약협력제(농약의 약효를 증진시킬 목적으로 사용하는 첨가제)임. 이번 검사는 최근 국립농산물품질관리원에서 실시한 학교급식 수매 농산물 검사 결과 경기도에서 보관중인 1개 창고 감자에서 잔류농약이 검출됐기 때문임. 경기도 농수산진흥원이 파악한 자료에 따르면 실질적으로 학교에 감자가 납품되기 시작한 시점은 올 7월1일로 10월까지 도내 31개 전 시 · 군 1200여학교에 약 612t의 감자가 공급됨. 농수산진흥원은 이 가운데 부적합 판정을 받은 9개 농가의 감자 총 39t이 800여 학교에 공급된 것으로 파악하고 있음. 이날 경기도교육청은 심각한 우려를 표명하였으며 경기도교육청은 학교급식 납품용 식자재에 대한 경기도 차원의 안전성 검사에 더해 추가로 자체 검사를 진행하는 방안을 검토하기로 함. 경기도교육청 관계자는 "도 차원의 안전성 검사 이후 식자재가 학교에 공급된 뒤라도 이번과 같이 문제가 발생했을 때 피해를 최소화하고 식자재 공급과 관련한 모니터링을 하는 의미에서 교육 당국의 자체적인 안전성 검사를 추진할 방침"이라고 말함.

### 4) 전남도, 농산물 잔류농약 검사 강화…순천서 11건 부적합

(2022-11-04, 뉴시스)

전남보건환경연구원이 도민과 소비자 건강 증진을 위해 '도매시장 경매 전 농산물'에 대한 잔류농약 검사를 강화하고 있음. 전남보건환경연구원은 올 10월까지 순천시 농산물도매시장에서 경매 전 농산물 336건을 대상으로 실시한 잔류농약 안전성검사 결과 11건(3.3%)이 부적합 판정을 받았다고 4일 밝혔음. 부적합 판정 농산물은 냉이, 쪽파, 시금치, 가지, 방풍나물, 머위, 열무잎, 비름나물, 깻순 등 9종임. 검출 농약은 터부포스, 피디플루메토펜 등 살충제 성분과 카벤다짐, 테부코나졸 등 살균제 등 15가지 성분임. 부적합 건수는 2020년 4건, 2021년 7건보다 늘어난 것으로 분석됨. 이는 도보건환경연구원이 첨단장비를 활용한 검사항목을 늘리고, 농약허용기준(PLS)제도 시행 영향이 컸던 것으로 분석됨. PLS는 농약 허용기준 강화제도로 농산물별 잔류허용기준을 정하고, 잔류허용기준이 없는 농약은 불검출 수준의 일률기준(0.01mg/kg)을 적용하는 제도임. 순천시농산물도매시장은 전국 32개 농산물 도매시장 중 유일하게 전남에서 농산물 경매가 이뤄지는 도매시장으로 과일류와 채소류 경매가 주로 이뤄짐. 전남도보건환경연구원 농산물검사소는 2018년 말부터 최첨단 장비를 갖추고 매주 2회 이상 순천시의 지원을 받아 검사를 하고 있음. 경매가 이뤄지기 전 무작위 잔류농약 신속검사를 한 뒤 4시간 이내 안전 여부를 통보하고 있음. 작목별로 등록된 농약뿐 아니라 농약허용기준에 따른 잔류허용기준을 넘지 않아야 '적합' 판정을 받음. 부적합 농산물은 경매 전 압류해서 폐기처리 하며 올해는 총

1235kg를 폐기처리 됐음. 식품의약품안전처와 생산지 관할 시 · 군에도 결과를 통보해 행정처분을 요청하고 있음. 양호철 전남도보건환경연구원 농산물검사소장은 "농산물 잔류농약 검사를 더욱 강화하고 지속적으로 홍보해 농약 오남용을 예방해 도민 건강을 증진토록 힘쓰겠다"고 말함.

### 5) 인천시, 고농도 오염물질 배출한 38개 업체 적발 (2022-11-16, 뉴스로)

인천광역시(시장 유정복)는 남동국가산업단지 등 산업단지 소재 도금업체 중심으로 고농도 오염물질 배출업체 민관 특별단속을 실시한 결과, 기준치를 초과한 오염물질이 포함된 폐수를 방류하는 등 위법행위를 저지른 38개 업체를 적발해 행정 조치했다고 밝혔음. 지난 10월 31일부터 11월 4일까지 이뤄진 이번 특별단속은 고농도 폐수 불법배출로 인한 승기 및 가좌하수처리장 유입수질 문제를 해결하고, 미세먼지 계절관리제 시행 전 대기배출사업장 관리 강화를 위해 특정대기 및 수질유해물질을 다량으로 취급하는 도금업종 등 97개소를 대상으로 민간환경감시원과 민 · 관 합동단속을 실시했음. 점검결과 도금업체와 인쇄회로기판제조업소등 14개소에서는 처리된 폐수에서 배출허용기준치를 초과한 수질오염 물질이 검출됐으며, 유압기계제조업체와 화장품제조업체 등 24개소는 대기 · 폐수배출시설 및 방지시설을 법적 기준에 맞지 않게 운영해 오다 적발됨. 인천시는 사안이 경미한 사항은 행정처분하고, 중대한 위반사항이 드러난 업체는 인천시 특별사법경찰과에 고발의뢰 했음. 특히 수질 배출허용기준을 초과한 사업장에 대해서는 개선명령 처분과 함께 초과배출부과금을 부과하고, 반복적인 수질기준 초과행위가 확인된 사업장에 대해서는 조업정지 처분했음. 김달호 인천시 대기보전과장은 "향후에도 도금업체 등 민 · 관 합동지도점검을 강화하는 반면, 영세사업장에 대해서는 맞춤형 기술지원과 함께 노후 방지시설 개선자금을 지원하는 등 중소기업 환경개선을 적극 지원할 계획이다"라고 말했음. 한편 인천시는 그동안 기업의 적극적인 환경시설 개선을 유도하고자 중소기업을 대상으로 소규모방지시설 설치를 지원해 왔음. 올해는 84개소에 110억 원 지원 중이며, 내년에도 기업 환경개선을 위해 109억 원을 지원할 예정임. 아울러 내년도 신규사업으로 산업부에서 하절기 전력피크 완화대책으로 보급 지원 중인 가스열펌프에서 발생하는 대기 오염물질을 저감하고자 관내 민간시설에 설치된 가스열펌프 212대에 6억 6700만 원의 저감장치 설치비를 지원할 예정임.

## 8. 기타

### 1) 급식서 개구리 사체 이어 이번엔 메뚜기…벌써 3번째 위생 논란 (2022-08-29, 동아일보)

최근 서울의 한 고등학교 급식에서 개구리 사체가 나와 논란이 된 가운데 이번에는 다른 고등학교에서 메뚜기로 추정되는 곤충 사체가 발견됐음. 29일 교육계에 따르면 26일 강서구 한 고등학교 급식에서 제공된 근대 된장국에서 곤충 사체 이물질이 발견됐음. 해당 고등학교는 이물질 사고 당일 가정통신문을 통해 "사건을 인지한 즉시 강서보건소 위생관리과 식품위생팀, 관할 교육지원청에 보고했고 교장, 교감, 행정실, 급식실 관계자가 모여 사건 경위를 파악했다"며 "근대 잎 사이사이로 흙과 함께 이물질이 들어있는 것을 검수 과정에서 미처 확인 못한 것으로 파악됐다"고 밝혔음. 학교는 "한입 크기로 절단 작업을 거친 후 세 번의 세척 과정, 데치기, 세 번의 헹굼 단계를 거치는 과정에서 잎과 잎 사이에 이물질이 붙어버려 이물질 제거가 어려웠다"는 설명도 덧붙였음. 이어 "앞으로 검수와 조리과정을 철저히 관리하겠다"며 "급식 위생 강화를 위한 구체적인 대책을 마련해 추후 다시 안내하겠다"고 했음. 앞서 올 5월과 6월, 서울 강서구 · 중구 소재 고등학교 급식 열무김치에서 개구리 사체가 발견됐음. 지난 사고 발생 당시 서울시교육청 산하 학교보건진흥원, 서울지방식약청 등 관계기관은 한시적으로 열무김치를 급식 식단에서 제외하고 납품업체를 점검하는 등 조치를 취하고 재발방지대책을 마련했음. 당시 관계기관은 이들 납품

업체에 식품안전관리인증기준(HACCP) 1차 부적합 판정을 내리고 일시적으로 전자조달시스템(eaT) 자격을 제한하는 등의 조치를 내렸음. 이와 함께 학교보건진흥원은 향후 위생관리 방안으로 이물질 검출학교 대상 식중독 예방진단 컨설팅, 3식 제공학교 대상으로 학교급식 간부 특별점검, 학교급식 이물질 발생 시 조치 방법 안내 등의 재발방지대책도 마련했음. 17일에는 식품안전정보원과 안전한 학교급식 환경 조성을 위한 업무협약도 체결했음. 하지만 이 같은 조치가 취해진 지 얼마 되지 않아 또다시 이물질 사고가 발생하면서 급식 위생에 대한 우려는 더 커지고 있음. 학교보건진흥원은 이번 급식 이물질 사고가 발생한 학교와 납품업체를 대상으로 사건 경위를 조사한 후 추가 대책 등 조치를 강구하겠다는 입장임. 학교보건진흥원 관계자는 "현재 관할 교육지원청, 보건소와 학교 현장점검과 위생 점검을 진행하고 있는 상태"라며 "이물질 사고에 대한 추가 대책, 납품업체 · 학교에 대한 조치 등은 원인 조사 이후 마련될 예정"이라고 전했음.

### 2) 식품안전나라 누리집에서 '건강기능식품 공전' 온라인 서비스 제공

(2022-11-11, 식약일보)

건강기능식품에 사용되는 원료와제품의 표준화된 기준 · 규격에 관한 정보를 언제 어디서나 쉽게 활용할 수 있는 '건강기능식품 공전' 온라인 서비스를 11월 11일부터 '식품안전나라' 누리집에서 제공함. 그간 식품안전나라에서는 '식품 및 식품첨가물 공전' 온라인 서비스를 이용해 식품(식품원료 포함), 식품첨가물, 기구 · 용기 · ;포장 등 식품유형별 기준 · 규격, 식품첨가물 사용기준 등 소비자와 영업자가 궁금한 사항을 언제 어디서나 확인할 수 있었으나, 건강기능식품 공전은 온라인으로 제공되지 않아 불편함이 있었음. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 코로나19 팬데믹 이후 건강기능식품에 대한 소비자 관심과 건강기능식품 시장이 커지는 등 소비 경향 변화에 맞춰 건강기능식품에 대한 정보 제공을 강화하기 위해 이번 건강기능식품 공전 온라인 서비스를 추가로 신설했음. 건강기능식품 공전 온라인 서비스는 건강기능식품의 제조기준, 일일섭취량, 섭취 시 주의사항 등 건강기능식품에 관한 정보를 PC나 스마트폰으로 365일 24시간 편리하게 확인할 수 있음. 아울러 식약처는 이번 건강기능식품 공전 온라인 서비스 신설과 함께 '식품분야 공전 서비스'의 사용자 편의 기능을 개선했음. 주요 개선 내용은 △서비스 메뉴 재구성 △검색 기능 강화 △항목별 파일 다운로드 기능 신설 △영문 공전 제공 등임. 첫째, 서비스 메뉴 재구성은 식품공전, 건강기능식품 공전, 식품첨가물 공전 등 공전별로 메뉴를 재정비하고 기존에 별도 메뉴로 노출됐던 농약잔류허용기준 등을 통합하는 등 메뉴를 재구성하여 불필요한 화면이동을 줄였음. 둘째, 검색 기능 강화로는 기존에는 검색 시 공전의 목차만 제공하여 원하는 정보를 확인하려면 검색된 항목을 모두 확인해야 하는 불편함이 있었으나, 개선 후에는 검색어가 포함된 공전의 본문까지 제공해 이용자의 편의성을 강화했음. 셋째, 파일 다운로드 기능은 기존에는 웹 화면으로만 식품분야 공전 서비스를 제공했으나, 공전의 항목별 파일 다운로드 기능과 인쇄 기능을 신설하여 이용자가 필요한 정보만 선택하여 활용할 수 있도록 개선했음. 넷째, 영문 공전 제공은 영문 공전 다운로드 기능을 신설하여 식품 관련 수출입 업체, 국외시험 · 검사기관 등이 우리나라 식품 분야 기준 · 규격을 쉽게 확인할 수 있도록 개선했음. 식약처는 앞으로도 누구나 쉽고 편리하게 식품안전 정보를 활용할 수 있도록 지속적으로 서비스를 개선하고 정보 제공을 확대할 예정임.