식품 안전 정보

위생점검

1) 설 앞두고 식품 위생 경고등…식품업체 158곳 적발

(2026-02-11, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 설 명절을 앞두고 제수용, 선물용 식품 제조 · 조리 · 판매 업체 7천435곳을 점검해 식품위생법과 축산물 위생관리법 등을 위반한 158곳을 적발했다고 11일 밝혔음. 이번 점검은 지난달 19~23일 17개 지방정부와 함께 진행함. 합동점검 결과 식품 분야(주류, 가공식품, 조리식품 등)는 총 121곳을 적발함. 조리장 청결관리 미흡 등 위생적 취급기준을 위반한 곳이 34곳으로 가장 많았음. 축산물 분야(포장육 · 식육, 곰탕, 떡갈비, 햄 선물 세트 등)는 총 37곳을 적발했고 소비기한 경과 제품 보관 등 영업자 준수사항 위반(9곳) 등이 발견됨. 아울러 식약처는 유통 중인 명절 선물 · 제수용 식품 등에 대한 수거 · 검사와 수입식품 통관단계 정밀검사를 실시했으며, 온라인 광고 게시물도 집중 점검함. 그 결과 유통 식품과 통관단계 수입식품 검사에서는 12건이 부적합 판정됐고 명절 선물용 식품 온라인 부당광고에 대해서는 51건이 차단요청 조처됨. 이번 점검에서 적발된 업체는 관할 지방식약청 또는 지방정부가 행정 처분한 후 6개월 이내에 다시 점검해 위반사항 개선 여부를 확인함. 통관검사에서 부적합 판정된 수입식품은 향후 동일 제품이 수입될 경우 정밀검사(5회 연속)를 실시할 예정임.

2) '두바이 쫀득 쿠키' 등 디저트 업체 위생 불량 81곳 적발

(2026-02-25, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 두바이 쫀득 쿠키 등 디저트류를 조리해 배달 · 판매하는 음식점과 아이스크림 무인 판매점 4천180곳을 점검해 식품위생법을 위반한 81곳을 적발했다고 25일 밝혔음. 디저트류 배달 음식점은 2천947곳을 점검해 60곳이 적발됨. 주요 위반사항은 위생모 및 마스크 미착용 등 위생적 취급기준 위반(12곳), 소비기한 경과 제품 보관 · 판매 등 영업자 준수사항 위반(10곳), 폐기물 용기 뚜껑 미설치 등 시설기준 위반(14곳), 건강진단 미실시(20곳), 기준 및 규격 위반(2곳) 등임. 아이스크림 무인 판매점은 1천233곳을 점검해 소비기한 경과 제품 보관 · 판매 등 위생적 취급기준을 위반한 21곳을 적발함. 점검과 함께 배달 음식점에서 판매하는 두바이 쫀득 쿠키, 초콜릿 등 조리식품 128건을 수거해 식중독균 등을 검사한 결과, 두바이 쫀득 쿠키 1건에서 황색포도상구균이 기준보다 초과 검출됨. 식약처는 해당 음식점에 대해 행정 처분할 예정임.

3) 경기도, 소비기한 지난 스낵류 판매 무인점포 등 5곳 적발

(2026-03-01, 연합뉴스)

경기도는 디저트류 판매점과 무인 아이스크림 판매점 689곳에 대한 위생 점검을 벌여 법규를 위반한 판매점 5곳을 적발했다고 1일 밝혔음. 앞서 경기도는 이달 2~6일 31개 시군과 함께 최근 2년간 점검 이력이 없거나 행정처분이 없는 판매점을 대상으로 합동 점검을 실시함. 점검에서 무인 아이스크림 판매점 4곳은 소비 기한이 지난 스낵

류를 판매한 것으로 드러남. 또 디저트 판매점 1곳은 무단으로 영업장을 확장해 시설 기준을 위반한 사실이 확인됨. 경기도는 해당 시군에 시정명령과 과태료 부과 등을 요청함. 경기도 관계자는 "최근 큰 인기를 끈 두바이 쫀득 쿠키(두쫀쿠) 등의 판매량이 증가한 디저트류 판매점과 상시 관리인력이 없어 식품 안전이 취약해질 우려가 있는 무인 아이스크림 판매점의 위생을 확인했다"며 "트렌드 변화에 발맞춰 위생 사각지대가 없도록 지속해 점검하겠다"고 말했음.

4) 충남도특사경, 불법 축산물 유통 차단…기획단속 4건 적발

(2026-03-13, 농수축산신문)

충남도 특별사법경찰이 아프리카돼지열병(ASF) 확산 차단과 수입 축산물 유통 질서 확립을 위해 실시한 기획단속에서 위법행위 4건을 적발함. 충남도는 도 · 시군 특사경 29명으로 합동단속반을 편성해 지난 2월 23일부터 3월 4일까지 수입식품 전문판매업소를 대상으로 집중 점검을 실시했다고 13일 밝혔음. 이번 단속은 최근 ASF 발생이 이어지고 있는 상황에서 불법 수입 축산물 유통을 차단하고 축산물 위생 관리 실태를 점검하기 위해 추진됨. 점검 대상은 ASF 발생 지역인 보령 · 당진 · 홍성 지역과 외국인 밀집 지역이 많은 천안 · 아산 · 서산 · 논산 등 도내 주요 유통 거점의 수입식품 전문판매업소 61곳임. 단속 결과 소비기한이 경과된 식품을 판매 목적으로 진열한 업소 4곳을 적발함. 합동단속반은 해당 업소에 대해 관련 법령에 따른 행정 처분을 진행할 예정이며, 경미한 위반사항 21건에 대해서는 현지 계도를 실시함. 또한 단속 과정에서 수거한 햄 · 베이컨 등 축산물 25건에 대해 충남도 동물위생시험소에서 정밀 검사를 실시한 결과 아프리카돼지열병 바이러스는 검출되지 않은 것으로 확인됨. ASF는 국내 양돈 산업에 막대한 피해를 초래할 수 있는 고위험 가축전염병으로, 바이러스 유입 경로 중 하나로 불법 축산물 유통이 지목돼 지속적인 관리 필요성이 제기되고 있음. 특히 최근 사료와 축산 부산물 유통 과정에서도 바이러스 유전자 검출 사례가 보고되면서 축산물 유통 단계 전반에 대한 위생 관리 강화 필요성이 커지고 있음. 충남도는 이번 단속을 계기로 수입 축산물 유통 관리와 식품 위생 점검을 지속적으로 강화하고 ASF 확산 차단을 위한 예방 활동도 병행할 계획임. 오세준 충남도 사회재난과장은 "영업자 준수사항에 대한 현장 계도를 지속하고 불법 수입 축산물의 유통을 철저히 차단할 것"이라며 "앞으로도 아프리카돼지열병 확산 방지와 안전한 식품 유통 환경 조성을 위해 지속적인 점검과 관리에 힘쓰겠다"고 말했음.

2. 식품첨가물

1) 수크랄로스 등 대체당 6종, 식품별 사용량 정해진다

(2026-02-13, 식품음료신문)

최근 '제로슈거' 식품 소비 늘면서 설탕 대신 수크랄로스 등 대체당 사용 비중 높아진 가운데, 식약처가 사용대상식품과 사용량을 구체적으로 명시하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 일부개정안을 13일 행정예고했음. 이와 함께 아연 · 철을 보충하는 영양강화제를 식품첨가물로 신규 등재하는 등 다양한 식품 개발 지원할 예정임. 반면 착향 목적이 아닌 다른 용도로 사용 우려되는 향료물질에 대해서는 안전관리 강화할 방침임. 이번 개정안에서는 감미료 사용대상식품 세분화 및 사용량 설정했음. 수크랄로스, 아스파탐, 에리스리톨 등 감미료 6종의 사용대상식품과 사용량을 구체적으로 정해 식품 제조 시 과도한 감미료 사용을 예방하고, 국민의 건강한 식품 소비 유도하려는 취지임. 그동안 제로슈거 식품에 사용하는 감미료의 안전관리 강화 요구 지속돼 왔음. 이에 식약처는 지난해 감미료 22종의 국민 섭취수준, 국내외 관리 현황 등을 재평가했음. 그 결과 1일섭취허용량(ADI)이 설정된 수크랄로스 등 감미료 6종의 국민 섭취량은 ADI 대비 0.49~12.71% 수준으로 안전한 것으로 나타났음. 다만 감미료는 국내 생산 · 수입이 지속적으로 증가하고 있어 향후 국민 섭취수준이 높아질 가능성 있는 점, EU, CODEX 등에서 식품별

사용량을 제한하고 있는 점 등을 고려해, 식약처는 국제기준에 맞춰 식품공전상 식품유형별 사용대상식품을 세분화하고 사용량도 구체화할 예정임. 이에 따라 수크랄로스는 과자류 사용량을 기존 1.8g/kg 이하에서 1.6g/kg 이하로 강화하고, 캔디류 등 21개 식품유형의 사용량은 0.58g/kg으로 정했음. 아세설팜칼륨은 빙과 · 아이스크림 사용량을 기존 1.0g/kg 이하에서 0.8g/kg 이하로 강화하고, 빵류 · 떡류 등 16개 식품유형은 0.35g/kg 이하로 제한함. 아스파탐, 스테비올배당체, 효소처리스테비아는 각각 빵류 · 추잉껌 등 37개, 과자 등 35개, 캔디류 등 44개 식품유형으로 사용대상식품 세분화했으며, 식품유형별 사용량은 0.03~12.0g/kg 범위로 설정했음. 에리스리톨 등 당알코올 10종은 과량 섭취 시 설사 유발 가능성 고려해 적정량 사용하도록 영업자 의무 부과했음. 특히 음료류에 주로 사용되는 에리스리톨은 16g/kg 이하로 사용량 제한했음. 영양강화제 신규 지정 등 사용기준 완화도 포함됐음. 구연산아연과 당산제이철은 영양강화제 용도로 식품과 건강기능식품에 사용할 수 있도록 식품첨가물로 신규 지정됨. 불화나트륨은 현재 특수의료용도식품 중 일반환자용 균형영양조제식품에만 허용돼 있으나, 암 · 장질환 등 환자도 불소 섭취가 부족할 수 있어 모든 특수의료용도식품에 사용할 수 있도록 완화했음. 또한 벌꿀을 사용해 제조하는 주류의 발효과정에서 미생물 생육 방지 등을 위해 사용하는 아황산염류의 잔류기준은 현행 0.030g/kg에서 국제기준과 같은 0.20g/kg 미만으로 완화했음. 한편 수면질 개선 등 일부 기능성이 있어 오용 우려가 제기된 가바, 감마부티로락톤은 식품 착향목적에 한해 사용하도록 사용량 제한했음. 매스틱은 특유의 향이 없어 착향료로 사용되지 않는 점 고려해 천연향료의 기원물질에서 삭제했음. 자세한 내용은 식약처 누리집에서 확인 가능하며, 개정안에 대한 의견은 4월 14일까지 제출할 수 있음.

2) 가공식품 방부제 많이 섭취할수록 제2형 당뇨 위험 40~50% ↑

(2026-01-07, 조선일보)

가공식품과 음료에 들어가는 식품 방부제를 많이 섭취할수록 제2형 당뇨병 발생 위험이 높아질 수 있다는 연구결과 나왔음. 프랑스 국립보건원, 독일 국립보건원 등 국제 연구진은 10만명이 넘는 성인을 장기간 추적한 데이터에서 이러한 연관성을 확인했다고 국제 학술지 '네이처 커뮤니케이션즈'에 7일 발표했음. 방부제와 제2형 당뇨병 발생을 연결해 분석한 첫 대규모 결과임. 방부제는 식품이 쉽게 상하지 않도록 돕는 식품첨가물의 한 종류임. 세균 · 곰팡이 번식을 억제하거나 시간이 지나며 맛 · 색이 변하는 과정을 늦추는 역할을 함. 햄 · 소시지 같은 가공육, 탄산음료, 소스류, 빵과 과자 등 산업적으로 대량 생산되는 제품에서 자주 쓰임. 지금까지 특정 방부제가 세포와 디옥시리보핵산(DNA)을 손상시키고 신진대사에 악영향을 미칠 수 있다는 연구가 여러 차례 보고된 바 있음. 연구진은 프랑스의 대규모 영양 코호트인 '뉴트리넷-상테' 참가자 10만8723명을 대상으로 2009년부터 2023년까지 식습관과 건강 상태를 분석했음. 특히 단순히 가공식품을 먹었다는 수준이 아니라 어떤 제품을 어떤 브랜드로 먹었는지까지 기록하고, 식품 데이터베이스와 대조해 방부제에 얼마나 노출됐는지 추정했음. 또 흡연 · 음주 · 운동 · 사회경제적 요인, 식단의 열량 · 당 · 소금 · 포화지방 · 식이섬유 등 다양한 변수를 함께 고려해 분석했음. 그 결과 방부제 섭취가 가장 낮은 집단과 비교해 섭취가 높은 집단에서 제2형 당뇨 발생이 약 40~50% 더 많이 관찰됐음. 전체 방부제 섭취가 많은 사람일수록 당뇨병 발생이 47% 증가했고, 세균 증식을 막는 '비항산화 식품 방부제'를 많이 섭취한 경우는 49%, 산소와 반응을 줄이는 '항산화 첨가제'를 많이 섭취한 경우는 발병률이 40% 높게 나타났음. 특히 연구 참가자 중 10% 이상이 섭취한 방부제 17가지를 따로 분석했더니, 그중 12개 물질의 섭취량이 높을수록 제2형 당뇨병 위험이 증가하는 것으로 나타났음. 해당 물질은 소르빈산칼륨, 메타중아황산칼륨, 아질산나트륨, 아세트

산, 아세트산나트륨, 프로피온산칼슘 같은 비항산화 식품 방부제와 아스코르브산나트륨, 알파-토코페롤, 에리토르브산나트륨, 구연산, 인산, 로즈마리 추출물 등의 항산화 첨가제였음. 연구진은 "이번 결과는 관찰 연구에서 나온 것이어서 방부제가 당뇨를 직접 일으킨다고 단정할 수는 없다"면서도 "여러 방부제의 유해성을 시사하는 기존 실험 데이터와 일치한다"고 설명했음. 2024년 기준 국제 식품 데이터베이스 '오픈 푸드 팩츠 월드'에 등재된 식품 · 음료 약 350만개 중 70만개 이상이 방부제를 최소 1개 포함하고 있음. 제품 상당수에 보존 목적의 첨가물이 포함된 만큼 일상 식단에서 방부제에 노출될 여지가 크다는 뜻임. 마틸드 투비에 독일 국립보건원 연구책임자는 "이번 연구는 신선하고 가공을 최소화한 식품을 선호하고 불필요한 첨가물을 최대한 줄이도록 소비자에게 권고하는 국가 영양 및 건강 프로그램의 취지를 다시 한번 입증한다"고 덧붙였음.

3. 원산지표시

1) 인천시, 역세권 수산물 원산지 위반 16곳 적발 (2026-02-25, 매일일보)

인천광역시는 2월 2일부터 12일까지 유동 인구가 많은 주요 역세권 일대 수산물 판매업소와 음식점, 할인마트 등 75개소를 대상으로 원산지 표시 위반 기획수사를 실시한 결과, 16개 업소를 적발했다고 밝혔음. 이번 수사는 수산물 소비 증가에 따라 원산지 거짓표시와 미표시 행위를 사전에 차단하고, 소비자의 알 권리를 보호하기 위해 추진됐음. 수입산을 국내산으로 둔갑시키거나 원산지를 은폐 · 혼동 표시하는 행위를 중점 점검했음. 적발된 업소 가운데 일부는 러시아산 가자미와 노르웨이산 자반고등어를 원양산으로 거짓표시했고, 튀니지산 절단꽃게를 바레인산으로, 중국산 오징어를 원양산으로 표시한 사례도 확인됐음. 중국산 낙지 · 주꾸미와 일본산 방어를 국내산 등으로 혼동 표시한 행위, 원산지 미표시 사례도 적발됐음. 원산지 거짓표시는 '농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률'에 따라 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금에 처할 수 있음. 미표시 및 표시 방법 위반은 과태료 부과 대상임. 시는 위반 정도에 따라 형사입건과 과태료 부과 등 엄정 조치할 방침임. 최종문 시 특별사법경찰과장은 "역 주변 상권은 유동 인구가 많아 위반 행위 발생 시 소비자 피해가 크다"며 "앞으로도 정기 · 수시 점검을 통해 불법 행위를 지속 단속하겠다"고 밝혔음. 이어 "소비자들도 수산물 구매 시 원산지 표시를 반드시 확인해 달라"고 당부했음.

2) 북해도산이 '영덕대게'로… 원산지 둔갑 판매 의혹에도 단속은 '잠잠' (2026-02-26, 경북매일)

경영덕군일부 상가에서 일본홋카이도(북해도)산 대게를 '영덕대게'로 둔갑시켜 판매하고 있다는 의혹이 제기됐음. 지역 특산물의 신뢰를 정면으로 흔드는 사안이지만, 정작 관할 지자체의 단속은 사실상 전무한 실정임. 26일 영덕군 축산면 경정리 어업인 A씨에 따르면 일부 상점은 일본산 대게를 들여오면서도 간판 · 수족관 표기 · 가격표 등에 '영덕대게' 명칭을 사용해 버젓이 판매하고 있다고 고발했음. 영덕대게는 산지 프리미엄이 가격을 좌우하는 대표 수산물임. 외형만으로는 일반 소비자가 원산지를 구분하기 어렵다는 점을 악용한 것 아니냐는 의혹이 뒤따름. 수산물 원산지 표시를 허위로 기재하거나 혼동 우려가 있도록 표시할 경우 관련 법령에 따라 형사처벌 또는 과태료 부과 대상이 됨. 그럼에도 현장 단속이 제대로 이뤄지지 않는다면 제도는 유명무실해질 수밖에 없음. 인근 상인들 사이에서는 "성수기마다 비슷한 얘기가 돌지만, 눈에 띄는 단속을 본 적이 없다"는 목소리를 높였음. 정직하게 영덕산만 취급하는 업소일수록 상대적 피해를 호소함. 한 상인은 "원가부터 다른데 같은 '영덕대게'로 팔리면 공정 경쟁이 되겠느냐"고 강하게 항의했음. 영덕군 관계자는 "원산지 표시는 국립수산물품질관리원과 합동 단속 대상"이라며 "의혹이 사실이라면 점검에 나서겠다"고 밝혔음.

그러나 구체적인 점검 일정이나 최근 적발 사례에 대해서는 즉답을 피했음. 영덕대게는 지역 경제를 떠받치는 상징 자산임. 원산지 둔갑 판매가 방치될 경우 단기 이익을 얻는 일부 업소를 제외하고는 지역 전체가 신뢰 하락의 비용을 떠안게 됨. 단속의 공백이 의혹을 키운다는 점에서 선제적이고 상시적인 점검 체계가 요구된다는 목소리가 커지고 있음. 영덕대게 판매상가 김모씨(64)는 “관광객의 한 끼 식사가 지역의 얼굴이 되는 시대임.‘영덕’이라는 이름을 건 판매라면 그에 걸맞은 책임 또한 따라야 한다”고 지적했음.

3) 값싼 옥두어를 옥돔으로 둔갑…제주 원산지 거짓 표시 15곳 적발

(2026-03-02, 세계일보)

제주에서 값싼 옥두어를 옥돔으로 속여 판매하는 등 원산지를 거짓 표시한 업체 15곳이 적발됐음. 제주도자치경찰단은 설 명절 전후 먹거리 안전과 농수축산물 유통 질서 확립을 위해 특별단속을 벌인 결과 원산지 거짓표시 등 위반 15건을 적발했다고 2일 밝혔음. 위반 내용은 원산지 표시 위반 10건(거짓표시 6건 · 미표시 4건), 식품표시 · 광고 위반 1건, 영업자 준수사항 위반 4건 등임. 도내 식당 2곳은 옥돔과 외형이 비슷한 옥두어를 고가 어종 ‘옥돔’으로 속여 표시해 팔았고, 또 다른 식당 2곳은 소비기한이 지난 제품을 조리 목적으로 보관하다 적발됐음. 일부 업체는 필리핀산 문어와 중국산 김치, 고춧가루, 유채꽃주 원재료를 국내산으로 거짓 표시해 판매했음. 자치경찰단은 원산지 거짓 표시 등 사안이 중대한 11건을 검찰에 송치하고, 미표시 4건은 행정시에 과태료 부과를 통보했음.

4) 두쫀쿠 먹다가 치아손상…소비자원, ‘두쫀쿠 주의보’

(2026-03-09, 매일신문)

회사원 A 씨(대구 수성구)는 지난주 카페에서 파는 '두바이 쫀득 쿠키'(일명 두쫀쿠)를 처음 먹어보았다가 낭패를 당했음. 쿠키를 먹을 때 오도독 씹히는 게 있어 원래 이런 내용물이 들어갔나 싶었는데 갑자기 앞니가 일부 파절됐음. 카페 주인은 "직접 수제로 만드는데 딱딱해진 카다이프 때문인 것 같다"고 사과했음. 한국소비자원은 최근 유행하는 '두바이 쫀득 쿠키'(일명 두쫀쿠)를 섭취하고 알레르기가 발생하거나 치아 손상 등 위해를 입은 사례가 확인됐다며 안전사고 예방을 위한 소비자 안전주의보를 발령했음. 소비자원에 따르면 지난 1~2월 소비자위해감시시스템(CISS)에 접수된 두바이 쫀득 쿠키 관련 위해 정보는 총 23건이었음. 섭취 후 알레르기 증상이 발생한 경우가 11건(47.8%)으로 가장 많았고 소화계통 장애 5건(21.7%), 이물질 혼입으로 인한 치아 손상 4건(17.4%), 이물질 발견 2건(8.7%), 이물질로 인한 구강 내 출혈 1건(4.4%) 순이었음. 두바이 쫀득 쿠키는 제작 과정에서 견과류 껍질이나 딱딱하게 뭉친 카다이프를 포함한 원재료가 혼입될 가능성이 있으며, 이는 치아 파절 등 안전사고를 유발할 수 있어 주의해야 함. 또 원재료가 밀, 우유, 견과류 등 알레르기 유발 물질을 포함하고 있어 소비자의 주의가 필요함. 그러나 소비자원이 두바이 쫀득 쿠키 40개 제품의 온라인 판매 페이지 표시 실태를 조사한 결과, 알레르기 유발 물질 표시가 미흡하거나 표시하지 않은 판매처가 27곳으로 절반 이상이었음. 소비기한 표시 미흡은 35곳, 원산지 표시 미흡은 16곳으로 나타났음.

5) 농관원 충북지원, 원산지 특별단속 11개소 적발

(2026-03-11, 충청타임즈)

국립농산물품질관리원 충북지원(이하 충북지원)은 배달앱에서 판매중인 마라탕 내 특정원료(두부류)에 대해 지난 3일부터 10일까지 원산지 표시 특별 단속을 실시해 위반업체 11개소를 적발했다고 11일 밝혔음. 마라탕은 얼얼한 매운맛이 주는 강력한 중독성과 원하는 재료를 직접 선택하는 ‘커스터마이징‘의 재미로 배달앱을 통한 판매가 증가하고 있음. 그러나 마라탕 업계는 외국인 대표자가 운영하는 비중이 높아 원산지 표시 제도에 대한 인식과 숙지가 다소 미흡한 실정임. 특히 마라탕 원료 중 두부류는 원산지 표시대상인 ‘두부‘와 표시제외 대상인 ‘가공두부 “유바‘가 함께 포함돼 있어, 원산지 표시대상 여부를 확인

한 후 표시해야 함. 이에 따라 충북 관내 마라탕 판매점을 대상으로 원산지 표시 위반행위(거짓표시, 미표시)를 중점적으로 점검했음. 충북지원은 적발 업체 중 거짓표시(7년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금)6개 업체는 형사입건해 자체 수사 후 검찰에 송치할 계획이며, 미표시 5개 업체는 과태료 150만원을 부과했음.

6) 전남도, 축산물 이력 표시 위반 '7개소 적발' (2026-03-13, 농축유통신문)

전라남도 민생사법경찰팀은 지난 설 명절 도민이 많이 이용하는 식자재마트, 정육점, 농 · 축산물 판매업소를 대상으로 소고기, 돼지고기, 지역 특산물의 원산지표시 등 특별단속을 해 7곳을 적발했다고 밝혔음. 이번 단속은 국내산 소고기 판매업소를 대상으로 원산지표시, 축산물 이력제 준수 여부 등 유통단계를 중점적으로 점검했음. 또한 '한우'로 표시된 제품에 대해 이력번호 확인과 현장 수거를 함께해 전문 검사기관에 한우 확인 검사와 DNA 동일성 검사를 의뢰했음. 검사 결과 수거 제품 모두 한우로 확인됐지만 이 중 7개 업소에서는 표기된 이력번호와 실제 개체 정보가 일치하지 않은 것으로 확인됐음. 민생사법경찰팀은 이력번호 거짓 표시로 적발된 7곳에 대해 축산물이력법에 따라 행정처분 등 조치가 이뤄지도록 관할 시군에 위반 사실을 통보하고 위반행위의 재발 방지를 위해 향후 수시 단속을 계속 진행할 계획임. 배준 전남도 안전정책과장은 "도민 피해를 막기 위해 원산지 거짓 표시 등 위반행위에 엄정 대응하고, 앞으로도 도민이 믿고 구매하도록 유통 질서 확립에 최선을 다하겠다"고 말했음.

7) 설 명절, 농식품 원산지 표시 위반 470개소 적발 (2026-03-26, 농축유통신문)

국립농산물품질관리원(원장 김철, 이하 농관원)은 설 명절을 맞아 소비가 많은 선물 · 제수용품 중심으로 1월 26일부터 2월 13일까지 19일간 원산지 표시 일제 점검을 실시하여 위반업체 470개소(품목 522건)를 적발했음. 농관원은 이번 일제 점검기간 동안 특별사법경찰과 명예감시원을 투입하여 선물 · 제수용품 등 제조 · 가공업체, 통신판매업체, 농축산물 도 · 소매업체 등 11680개소에 대해 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하거나 국내 유명지역 특산물로 속여 판매하는 행위 등을 중점 점검했음. 적발된 업체 중 거짓표시 한 256개 업체는 형사입건(7년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금)하여 자체 수사 후 검찰에 송치할 계획이며, 미표시로 적발한 214개 업체에 대해서는 과태료 5476만원을 부과했음. 또한 이번 단속기간에는 산림청 · 관세청 · 지자체와 협업을 통해 합동단속을 실시했고 제수용품 판매가 많은 전국 전통시장에서는 소비자단체, 시장상인회 등과 함께 원산지 표시 캠페인도 펼쳤음. 김철 원장은 "다가오는 3월에는 원산지표시 정착을 위해 배달앱 등 통신판매 점검을 강화 할 계획이라고 밝히며, 소비자들에게도 원산지 표시가 없거나, 거짓 표시가 의심될 경우 전화(1588-8112) 또는 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)을 통해 신고해 줄 것"을 당부했음.

4. 수입식품

1) 식약처, 중국 해관총서와 식품안전 · 수산물 위생 MOU 체결 (2026-01-06, KLN 물류신문)

식품의약품안전처는 지난 5일 이재명 대통령과 시진핑 중국 국가주석의 정상회담에서 양국 정상이 임석한 가운데 중국 해관총서와 '식품안전협력' 및 '자연산 수산물 수출입 위생'에 관한 양해각서(MOU) 2건을 체결했다고 밝혔음. 중국 해관총서는 중국의 세관이자 수출입 관문을 총괄하는 정부 기관으로, 관세 부과를 비롯해 수입식품 위생관리와 검역 업무를 담당하고 있음. 이번 양해각서 체결은 한 · 중 간 식품 교역 확대와 함께 수출입 식품의 안전관리를 강화하고 식품안전 규제 분야에서의 상호 협력과 신뢰를 공고히 하려는 조치임. '식품안전협력'에 관한 양해각서는 ▲식품안전 관련 법률 · 규정 정보 교환, ▲수입식품 부적합 정보 제공 및 현지실사 협조, ▲수출식품 제조 · 가

공업체 명단 등록, ▲식품안전 관리 경험 공유 및 기술 지원 등을 주요 내용으로 담고 있음. 아울러 매년 국장급 회의를 개최하는 등 정례 협력체계 구축도 포함됐음. 특히 이번 협약을 통해 식약처가 중국 정부에 수출을 희망하는 식품기업을 일괄 등록 요청할 수 있게 되면서 장기간 소요되던 복잡한 공장등록 절차가 간소화됨. 이에 따라 수출기업의 행정 부담이 완화되고 K-푸드의 중국 수출이 보다 신속하고 원활해질 것으로 기대됨. '자연산 수산물 수출입 위생'에 관한 양해각서는 ▲수산물 수출시설의 관리 · 등록, ▲수출수산물 검사 및 검역 위생증명서 발급, ▲부적합 제품에 대한 수입 중단 · 회수 · 정보 제공 등 수출입 수산물의 안전 확보를 위한 상호 협력 사항을 담고 있음. 이를 통해 우리나라 자연산 수산물의 신규 수출 등록 시 위생평가가 제외되는 등 수출 절차가 간소화되며 우수한 품질의 K-수산물이 중국 시장에 진출할 수 있는 여건도 한층 개선될 전망임. 중국은 우리나라의 주요 식품 교역국 중 하나로 2024년 기준 대(對)중국 식품 수출입액은 90.1억 달러(한화 약 12.3조 원)에 달함. 주요 수입국은 미국(20.1%), 중국(14.3%), 호주(6.9%) 순이며, 주요 수출국은 미국(16.1%), 중국(15.9%), 일본(15.8%) 순임. 양해각서 체결을 계기로 오유경 식약처장은 중국 해관총서의 자오정롄 부서장을 만나 한 · 중 식품안전 규제 협력의 중요성에 대한 공감대를 형성하고 협약의 원활한 이행을 위한 구체적인 협력 방안을 논의했음. 또한 중국에 진출한 K-푸드 업체의 중국 법인을 방문해 현지 기업 관계자들과 간담회를 열고 중국 시장 진출 과정에서의 애로사항과 제도 개선 의견을 청취할 예정임. 오유경 식품의약품안전처 처장은 "이번 양해각서 체결은 한 · 중 정상 간 협력 합의를 식품안전 분야에서 구체화한 성과"라며 "앞으로도 다양한 국제 협력을 통해 우리 식품 산업의 글로벌 경쟁력을 강화하고 K-푸드 수출을 적극 지원하겠다"고 말했음.

2) 식약처, 'AI 검사관' 도입… 수입식품 · 위해 · 이물까지 선별

(2026-01-09, 헬스조선)

식품의약품안전처가 인공지능(AI) 기술을 활용해 수입식품 검사와 이물 관리, 식품 위해 예측을 강화함. 위험도가 높은 식품을 선별해 집중관리 함으로써 식품 안전관리의 효율성과 정확성을 높이겠다는 취지임. 식약처는 올해 AI 기반의 '수입식품 검사관', '이물조사관', '식품위해예측관'을 도입해 국민 먹거리 안심 환경을 조성한다고 9일 밝혔음. 'AI 수입식품 검사관'은 AI 위험예측 시스템을 활용해 위해 우려가 큰 수입식품을 통관 단계에서 선별하는 방식임. 수입식품 검사 정보와 해외 위해 정보를 융합한 빅데이터를 AI가 학습해 부적합 가능성(위험도)이 높은 식품을 자동으로 가려냄. 그간 식약처는 위해요소 특성을 반영한 예측 모델을 활용해 무작위 검사 대상을 선정해 왔지만, 앞으로는 수입량이 많고 부적합률이 높은 가공식품을 중심으로 유형별 세부 모델을 확대하고 예측 성능도 지속적으로 개선할 계획임. 식육 이물 관리에도 AI 기술을 적용함. 식약처는 소 · 돼지고기 등 가축 사육과 식육의 생산 · 가공 과정에서 발생할 수 있는 주삿바늘, 화농(고름), 플라스틱 등의 이물 잔류 · 혼입 문제를 해결하기 위해 식육 이물검출기인 'AI 이물조사관'을 개발해 업계에 제공할 예정임. 현재는 육안 검사나 금속검출기, X-ray 장비에 의존하고 있어 크기가 작거나 비금속 이물의 경우 식별에 한계가 있었음. 식약처는 다량의 식육 X-ray와 카메라 영상 데이터를 AI에 학습시켜 이물을 자동으로 정밀 검출하는 시스템을 개발해 현장에 보급할 계획임. 이를 통해 발생하는 오판독률은 기존 최대 30% 수준에서 5% 수준까지 낮아질 것으로 전망됨. 소비자는 이물 없는 식육을 보다 안심하고 구매할 수 있고, 업체는 반품 · 회수 · 폐기에 따른 손실을 줄일 수 있을 것으로 기대됨. 기후 · 환경 변화에 따른 식품 위해 요소를 사전에 예측하는 'AI 식품 위해예측관' 시스템도 구축됨. 이 시스템은 기온 · 습도 등 환경 정보와 식품 수거 · 검사 데이터를 AI가 분석해 국민 소비량이 많은 식품을 중심으로 위해 발생 가능성을 예측

함. 식약처는 지난해 곰팡이독소인 아플라톡신 예측 모델을 개발한 데 이어, 올해는 살모넬라 등 주요 위해요소 10종에 대한 예측 모델을 추가로 개발해 위해 예측 시스템을 본격 구축 · 활용할 계획임. 식약처는 AI 식품위해예측관이 분석한 식품 위해 예측 정보를 일기예보처럼 국민이 실시간으로 확인할 수 있도록 제공해 위해 발생을 사전에 차단하고 과학적인 식품 안전관리를 강화하겠다는 방침임.

3) 통일부, 북한산 식품 원활한 수입 위해 규정 정비 …안전성 확보도 강화

(2026-01-16, 경향신문)

통일부가 북한산 식품의 수입 절차를 원활히 하기 위해 관련 규정 정비를 추진함. 향후 남북관계가 개선되고 교역이 재개되는 상황에 대비한다는 취지임. 통일부는 16일 '남북교류협력에 관한 법률 시행령' 개정안을 입법예고 했다고 밝혔음. 개정안은 북한산 식품을 반입하려 할 때 통일부에 제출해야 하는 서류에 해외제조업소 등록에 필요한 증명 자료도 제출토록 규정했음. 현행 '수입식품안전관리 특별법' 등에 따르면 해외에서 식품을 수입하려면, 해외제조업소가 해당 국가의 허가 · 등록 · 신고 등이 됐다는 증명하는 서류를 수입신고 및 통관 관계에서 내야 함. 이번 개정안은 북한산 식품의 경우에는 반입신고 단계에서 제출토록 한 것임. 통일부는 "절차를 간소화하고 교역 기업인의 예측 가능성을 제고해 시간과 비용을 절감할 수 있을 것으로 기대한다"고 했음. 통일부의 반입 승인을 받았지만, 수입신고 과정에서 서류 미비로 반입이 거부되는 사례를 방지할 수 있다는 취지임. 통일부는 식품의약품안전처와 '북한산 식품의 수입검사 절차에 관한 고시' 제정안도 추진함. 북한산 식품을 대상으로 별도의 수입 절차 규정을 마련하는 것임. 북한의 경우 수입자가 해외제조업소의 허가 · 등록 · 신고를 증명할 수 있는 서류를 확보하기 쉽지 않음. 따라서 이를 증빙할 수 있는 다른 서류들로 대체할 수 있도록 하는 내용이 제정안에 담겼음. 해당 서류의 신뢰성은 통일부와 식약처가 검토하는 절차를 거치게 됨. 이는 현행 수입식품안전관리 특별법 시행규칙에 담긴 규정을 준용한 것임. 시행규칙은 당국에서 발급하는 해외제조업소 증명 서류를 제출할 수 없으면, 해외제조업소의 등록정보 확인서로 대신할 수 있도록 규정함. 통일부는 '남북 교역물품의 원산지 확인에 관한 고시'도 개정해 정부가 북한산 여부를 판단하는 실무협의회를 운영하는 내용을 추가할 방침임. 남북관계 단절로 북측으로부터 원산지를 확인할 수 없는 현실을 반영한 것으로 풀이됨. 통일부는 북한산 식품의 안전성 확보를 위한 규정도 강화함. 남북교류협력에 관한 법률 시행령 개정안에는 북한 식품의 반입신고 단계에서 수입식품안전관리 특별법 규정에 부합하는지 확인하는 취지의 내용이 담겼음. 또 북한산 식품의 수입검사 절차에 관한 고시에는 북한산 식품은 최초 반입뿐 아니라 재반입 때도 정밀검사를 실시하는 내용이 포함됐음. 통일부는 "북한산 식품 반입 시 국민의 안전을 확보하기 위한 근거를 마련하는 것"이라며 "식품 안전에 관한 우려를 해소하기 위한 것"이라고 했음. 통일부는 그간 식약처와 국가정보원 등 관계기관과 남북 교역 태스크포스(TF)를 구성해 협의를 진행해왔음. 통일부는 시행령 및 고시 제 · 개정안을 다음 달 중 시행할 계획임. 통일부는 "남북 간 민간 분야의 교역 재개 및 활성화를 촉진하기 위한 노력을 지속해 나갈 것"이라고 말했음.

4) 식약처, 아프리카까지 날아갔다…위생 미흡 해외제조업소 50곳 적발

(2026-02-04, 헬스조선)

식품의약품안전처는 지난해 우리나라로 식품 등을 수출하는 26개국 370개 해외 제조업소를 대상으로 현지실사를 실시한 결과, 위생 관리가 미흡한 13개국 50개소를 적발해 수입 중단 등 조치를 했다고 지난 3일 밝혔음. 주요 적발 내용은 ▲작업장 조도 관리 ▲화장실 · 탈의실 시설 관리 ▲제품 검사 관리 ▲작업장 밀폐 관리 미흡 등임. 식약처는 적발된 50개소 가운데 '부적합' 판정을 받은 29개소에 대해 즉시 수입을 중단하고, 이미 국내에 유통 중인 제품에 대해서는 수거 · 검사를 강화했음. 또 '개선 필요'로 판정된 21개소에는 개선 명령을 내리고, 해당 업체

에서 생산 · 수입되는 모든 제품에 대해 정밀검사를 실시했음. 현지실사를 거부한 해외 제조업소 3개소에 대해서는 수입 중단 조치했음. 식약처는 해외 위해 우려 식품의 국내 유입을 사전에 차단하고, 생산 단계부터 수입식품의 안전성을 확보하기 위해 해외 제조업소를 직접 방문해 점검하는 현지실사를 매년 실시하고 있음. 지난해에는 총 146명의 점검관이 해외 제조업소를 방문해 위생 · 안전 관리 실태를 점검했음. 특히 약 2만1000㎞ 떨어진 아프리카 세네갈에서 현지 실사 이력이 없던 갈치 생산 현장을 처음으로 점검하고, 발견된 문제점에 대해서는 즉각적인 개선 지도를 실시했음. 식약처 관계자는 "앞으로도 위해도가 높은 해외제조업소를 선별 수입식품의 사전 안전관리를 강화해 국민이 해외 현지 생산단계부터 안전성이 확보된 수입식품을 소비할 수 있도록 노력하겠다"고 말했음.

5) 수입 목이버섯서 잔류농약 기준 초과…식약처, 회수 조치

(2026-02-07, 중앙신문)

중국산 수입 목이버섯에서 잔류농약이 기준치를 초과해 검출돼 식품당국이 회수 조치에 나섰음. 식품의약품안전처는 6일 한 수입식품 판매업체에서 수입 · 판매한 중국산 '목이버섯'에서 잔류농약인 카벤다짐이 기준치를 초과해 검출돼 해당 제품의 판매를 중단하고 회수 조치한다고 7일 밝혔음. 식약처에 따르면, 해당 제품에서 검출된 카벤다짐 수치는 0.63mg/kg으로, 기준치인 0.01mg/kg 이하를 크게 웃돌았음. 카벤다짐은 곰팡이로 인한 병해를 예방하기 위해 과일과 채소 등에 사용하는 농약임. 회수 대상 제품은 중국에서 수출된 목이버섯으로, 수입량은 5900kg(1kg 포장)임. 포장일자는 2025년 12월18일이며, 소비기한은 포장일로부터 2년임. 식약처는 해당 제품을 신속히 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 구매한 소비자에게는 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 줄 것을 당부했음. 아울러 식품 관련 불법 행위를 목격할 경우 불량식품 신고전화(1399)나 식품안전정보 앱 '내손안'을 통해 신고해 달라고 안내했음.

6) "가격엔 장사 없네"…기피했던 중국산 정제 소금 수입 매년 '쑥'

(2026-02-25, 뉴시스)

국내산 정제소금 가격이 인상된 가운데 소비자 선호도가 낮았던 중국산 정제소금 수입이 최근 몇 년간 꾸준히 증가하고 있는 것으로 나타났음. 식품기업뿐만 아니라 소상공인 등도 원가 부담이 커지면서 좀 더 저렴한 수입산 원료에 대한 의존도가 높아지고 있다는 분석임. 25일 식품업계에 따르면 정제 소금은 입자가 작고 염도가 일정해 과자류를 비롯해 각종 가공식품 제조에 필수적으로 사용되는 원료임. 이처럼 식품업계에서 비중이 높은 정제 소금은 가격 변동이 제품 원가에 직접적인 영향을 미침. 다만 그동안 중국산 정제 소금은 수입 · 유통 과정에서 소금이 굳는 현상을 방지하기 위해 페로시안화칼륨(고결방지제)이 첨가된다는 점과 중국산 원료에 대한 소비자 기피가 맞물리면서 그동안 사용 비중이 크지 않았음. 국내 소비자들이 페로시안화칼륨이 들어간 중국산 정제 소금을 기피했던 이유는, 해당 성분이 흔히 '청산가리 성분'으로 알려져 있기 때문임. 하지만 페로시안화칼륨은 식품의 고결방지제로 허용된 첨가물로, 식염 1kg당 0.010g(10ppm) 이하로 관리되고 있음. 허용 기준 이내에서는 인체에 위해를 주지 않는 것으로 평가됨. 그럼에도 불구하고 중국산 정제 소금에 대한 소비자의 우려는 여전히 존재해 왔음. 최근에는 이런 요인에도 국내산 정제 소금의 가격 인상 등이 수입 증가를 이끌고 있음. 식품의약품안전처 수입식품정보를 보면 올해 1월 1일부터 이달 25일까지 중국산 정제 소금 수입량은 4만 1947 톤으로 집계됐음. 이는 전년 같은 기간 3만 2701 톤보다 약 1만 톤 증가한 규모임. 앞서 2024년 연간 중국산 정제 소금 수입량도 2만4709 톤으로 집계되는 등 최근 몇 년간 증가세를 기록하고 있음. 중국산 정제 소금의 수입 증가는 국내산 정제 소금의 가격 인상과 공급부족 등이 맞물린 결과임. 국내 정제 소금 생산업체는 울산에 위치한 A사가 사실상 유일함. A사는 지난해 식품업계의 우려에도 불구하고 정제 소금 가격을 인상했음. 그간 시설 노후화 등으로 국내산 공급이 수요를 따

라가지 못하는 상황에서 가격까지 오르니, 상대적으로 가격이 낮은 수입산 정제 소금으로 수요가 쏠린 것임. 특히 중국산 제품으로 수요가 이동하고 있다는 분석이 나옴. 업계 관계자는 "가공식품 제조업체 입장에서는 원료 선택에 있어 가격 비중이 가장 클 수밖에 없다"며 "소비자 인식과 안전성 논란이 있음에도 중국산 정제소금 수입이 늘어나는 배경에는 원가 절감이라는 현실이 있다"라고 말했음.

6) 식품 이물 신고, 이제 택배로 간편하게… 축산물 · 수입식품까지 확대

(2026-03-11, 헬스조선)

식품에서 이물이 발견됐을 때 신고자가 직접 조사기관을 방문하지 않아도 증거품을 보낼 수 있는 '이물신고 방문택배 서비스'가 확대 시행됨. 식품의약품안전처와 식품안전정보원은 식품에서 이물을 발견한 소비자가 증거품을 보다 쉽게 보낼 수 있도록 운영 중인 '이물신고 방문택배 서비스'를 올해부터 축산물과 수입식품까지 확대 시행한다고 11일 밝혔음. 해당 서비스는 식품에서 이물을 발견한 신고자가 증거품을 조사기관에 직접 가져가거나 우편으로 보내야 했던 불편을 줄이기 위해 지난해부터 도입됐음. 서비스 이용 방법은 간단함. 소비자가 이물 신고를 하면 식품안전정보원 부정 · 불량식품통합신고센터에서 방문택배를 접수함. 이후 신고자가 이물과 제품 포장지 등 증거품을 포장해 원하는 장소에 두면 택배기사가 해당 장소를 방문해 수거함. 이 서비스는 이물신고와 동시에 방문택배를 접수할 수 있어 신고자 편의성이 강화되면서, 지난해 국무조정실 주관 적극행정 우수사례로 선정됐음. 실제로 지난해 3월 17일부터 11월 30일까지 총 1602건의 서비스가 진행됐음. 이용자들은 "직접 방문해 수거해줘 편리했다", "처리가 신속해 믿음이 갔다" 등의 반응을 보였음. 식품의약품안전처와 식품안전정보원은 "앞으로도 식품 안전과 관련해 소비자가 체감할 수 있는 편의 서비스를 지속적으로 확대해 나갈 계획"이라고 밝혔음.

5. 식중독사고

1) 군급식 식중독 원인, 파김치로 추정

(2026-01-07, 대한급식신문)

'군부대 집단식중독' 사고의 원인이 노로바이러스 감염으로 확인됐음. 보존식 검사에서는 병원체가 검출되지 않았으나, 역학조사 결과에 따라 특정 급식 식품이 감염원으로 추정되면서 군급식 위생 관리의 취약성이 다시 도마 위에 올랐음. 국방부(장관 안규백)는 임종득 국회의원(국민의힘)의 요구자료에 대한 답변으로, 2025년 10월 초 충청권 군부대에서 발생한 집단식중독 사고와 관련한 역학조사 결과를 지난달 23일 제출했음. 조사 결과 이번 사고의 원인 병원체는 노로바이러스 G2.17형으로 확인됐음. 국방부에 따르면, 추정 감염원은 10월 1일 중식으로 제공된 파김치임. 보존식 검사에서는 노로바이러스가 직접 검출되지 않았지만, 질병관리청의 2025년 수인성 · 식품매개 감염병 관리지침에 따른 역학적 판단 기준을 충족해 감염원으로 추정됐음. 해당 지침은 증상 발생 시점의 연속성인 '시간적 속발성'과 섭취 식품과 환자 발생 간의 '통계학적 연관성'을 주요 판단 근거로 삼고 있음. 노로바이러스는 감염 후 평균 12~48시간의 잠복기를 거쳐 증상이 나타나는 것이 특징임. 주요 증상은 구토와 설사, 복통, 메스꺼움이며, 일부 환자에게서는 미열과 근육통이 동반되기도 함. 대부분 2~3일 이내 증상이 호전되지만, 전염성이 매우 강해 집단생활 공간에서는 단기간에 확산될 위험이 큼. 특히 노로바이러스는 열에는 약하지만, 김치와 같은 비가열 섭취 식품이나 조리 이후 손 접촉이 잦은 음식에서 오염될 경우 감염 위험이 크게 높아짐. 극소량의 바이러스만으로도 감염이 가능해 급식소에서는 조리 종사자의 개인위생 관리와 식재료 세척 · 보관 과정의 철저한 관리가 핵심 예방 요소로 꼽힘. 한편 이번 조사 결과는 군급식에서 제공되는 김치류 등 비가열식품의 위생 관리 중요성을 다시 한 번 보여주는 사례로, 향후 군부대 급식 전반에 대한 위생 관리 체계 점검과 보완이 필요하다는 지적이 나옴.

2) 가평 경로당서 음식 나눠 먹은 50명 집단 식중독 (2026-01-27, 뉴스1)

경기 가평군에서 집단 식중독 사태가 발생해 보건 당국이 긴급 대응한 사실이 뒤늦게 알려졌음. 27일 군에 따르면 지난해 12월 17일 가평군 북면 적목리 경로당에서 열린 마을 총회에 참석한 주민들에게서 집단 식중독 증상이 나타났음. 참석자 128명 중 50명이 설사와 고열 등의 증상을 호소했음. 군 보건소 감염병대응팀과 군 허가과 식품위생팀은 신고 접수 직후 현장에 출동해 역학조사에 착수했음. 조사 결과, 이들은 총회 이후 자체 조리한 음식물을 섭취했다가 식중독에 걸린 것으로 파악됐음. 또 인체 검체에서 살모넬라균이 검출됐으며, 환경 검체 일부에서도 같은 균이 확인됐음. 이와 함께 군은 증상이 심한 주민 16명을 대상으로 관용차를 활용해 설악면 소재 병원에 입 · 퇴원 및 외래진료가 원활히 이뤄질 수 있도록 지원했음. 병원에 입원했던 주민들은 지난달 31일 모두 퇴원했음. 임상호 적목리 이장은 "집단 식중독 발생 당시 군에서 병원 이송부터 입원, 퇴원까지 세심하게 챙겨줘 큰 도움이 됐다"며 감사 인사를 전했음. 군 관계자는 "이번 식중독 사고를 계기로 단체행사에서 재발 발지를 위해 위생적인 조리와 개인위생 관리 교육을 더욱 강화하고 있다"며 "앞으로도 농촌 지역 특성과 고령 주민들을 고려해 위기 상황 발생 시 현장 중심의 신속한 지원 체계를 유지해 나가겠다"고 말했음.

3) 부산 남구 중학교 개학 첫 날, 집단 식중독 증세 발생 (2026-03-05, 국제신문)

새 학기가 시작된 날 부산의 한 중학교에서 학생과 교직원이 집단으로 식중독 의심 증세를 보여 부산시가 검사에 들어갔음. 부산시교육청은 특별 점검에 나서는 등 지역 내 학교 급식실 위생 상태 전반을 확인함. 5일 시에 따르면 지난 3일 오후 4시40분께 부산 남구 용호동의 한 공립 중학교에서 학생과 교직원이 구토 · 설사 증세를 호소한다는 신고가 들어왔음. 당일 이 학교는 급식실 재현대화 공사로 도시락 위탁 급식을 실시했음. 도시락에는 콩나물무침 두루치기 미역국 등이 들었음. 당시 배부된 도시락은 총 569개임. 사실상 전교생에게 도시락이 돌아갔음. 이날까지 식중독 증세를 보인 이들은 모두 65명으로, 학생 59명 교직원 6명임. 지난 4일까지는 59명이 증상을 호소했으며 이날 6명이 추가로 식중독 의심 증세를 보였음. 병원에 입원해야 할 정도의 중증 사례는 현재까지 없음. 집단 식중독 의심 증세가 확인되면서 부산 남구는 학생과 교직원이 먹은 음식을 수거해 시 보건환경연구원에 검사를 의뢰했음. 남구보건소 차원에서 정확한 원인 분석을 위해 학생 인체 검체도 진행했음. 도시락 업체가 소재한 금정구는 업체를 상대로 위생 점검을 벌였음. 학교 측은 상황을 파악한 지난 4일 급식 제공 없이 학생들을 조기 귀가시켰음. 이날과 6일엔 빵과 음료수를 급식 대신 제공, 다음 주부터는 자체 급식을 실시할 예정임. 반찬은 볶음김치와 같은 가열식을 제공하기로 했음. 당초엔 다음 달 30일까지 도시락이 제공될 예정이었음. 학부모 A 씨는 “미열까지 고려하면 신고된 것보다 훨씬 많은 학생이 증상을 보인다”며 “급식 제공 문제도 서둘러 해결해주길 바란다”고 전했음. 해당 도시락 업체는 이 학교를 포함해 총 8개 학교에 도시락을 배부하기로 돼 있었음. 급식실 재현대화 공사가 진행 중인 학교들임. 당일에는 급식을 실시하지 않은 1곳을 제외한 7개 학교에 도시락을 제공했음. 다만 이 학교를 제외한 나머지 학교들에서는 식중독과 관련한 신고가 접수되지 않았음. 업체 위생 점검에서도 문제점은 발견되지 않았음. 금정구 관계자는 “해당 도시락 업체는 해썹(HACCP) 인증 업체로, 위생 점검에서는 문제가 보이지 않았음. 도시락 때문에 식중독 의심 증세가 나타난 것이 아닐 수도 있다”고 전했음. 한편 김석준 부산시교육감은 이날 북구 만덕초를 찾아가 학교급식 특별 점검을 실시했음. 새 학기에는 식중독 사고 발생 위험이 높아 급식실 위생 상태 전반을 점검하고, 급식 안전사고를 예방하기 위해서임. 시교육청은 지난 3일부터 부산식약청과 시 · 구 · 군 합동으로 급식 식중독 예방 합동점검을 실시하고 있음. 유치원과 학교 급식소, 식자재 공급업체 등이 대상으로 오는 20일까지 진행됨. 김 교육감은 “급식 위생관리의 중요

성에 대한 인식을 높이고 다양한 의견을 반영해 성장기 학생들에게 더욱 안전하고 질 높은 학교급식이 제공될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

6. 건강기능식품

1) 식약처, 강황추출물 등 건강기능식품 기능성 원료 9종 재평가

(2026-01-23, 헬스조선)

식품의약품안전처는 올해 강황추출물 등 건강기능식품 기능성 원료 9종을 대상으로 안전성과 기능성에 대한 재평가를 실시한다고 23일 밝혔음. 재평가 대상은 ▲고시 원료 2종(히알루론산, 홍경천추출물) ▲개별 인정 원료 7종(강황추출물, Lactobacillus gasseri BNR17, 매스틱검, 보스웰리아추출물, 스페인감초추출물, 그린커피빈 추출물, 레몬 밤 추출물 혼합분말)임. 고시 원료는 기능성이 널리 알려져 있어 별도의 인정 절차 없이 건강기능식품 제조에 사용할 수 있도록 식약처장이 고시한 원료를 말함. 개별 인정 원료는 개별 심사를 거쳐 기능성을 인정받은 원료임. 식약처는 기능성 원료가 처음 인정될 당시 제출된 안전성 · 기능성 자료와 함께, 이후 발표된 연구 결과와 위해 정보 등을 종합적으로 분석해 재평가를 실시할 계획이며, 재평가 결과는 연말에 공개될 예정임. 식약처는 국민이 보다 안전하고 우수한 건강기능식품을 소비할 수 있도록 2017년부터 매년 기능성 원료 재평가를 실시해 왔음. 재평가 대상은 기능성 원료로 인정받은 지 10년 이상 경과했거나, 안전성 · 기능성과 관련한 새로운 정보가 확인된 원료 가운데 건강기능식품심의위원회 심의를 거쳐 선정됨. 재평가 결과에 따라 기능성 인정 내용이 취소되거나, 섭취 시 주의사항과 일일섭취량 변경, 규격 강화 등의 관리 조치가 이뤄질 수 있음. 실제로 2025년까지 총 91개 기능성 원료를 재평가한 결과, 90개 원료에 대해 섭취 시 주의사항이나 일일섭취량 변경 등 관리 강화 조치가 시행됐고, 1개 원료는 기능성 인정이 취소됐음. 아울러 식약처는 지난해 이상사례 정보가 확인된 가르시니아 캄보지아 추출물에 대해서도 추가 조사와 연구를 진행해 안전성을 종합적으로 검토할 방침임. 이번 재평가와 관련한 자세한 내용은 식약처 누리집에서 확인할 수 있음.

2) "일반식품 '알부민' 건강기능식품으로 광고하지 마세요!"

(2026-02-13, 약사공론)

일반식품인 '알부민' 제품을 건강기능식품으로 오인할 수 있는 광고가 계속됨에 따라 식품의약품안전처가 일반식품을 대상으로 기능성 내용의 표시나 광고를 금지한다며 업계의 협조를 요청했음. 건강기능식품협회는 최근 식약처로부터 알부민 제품과 관련한 부당광고 방지를 위해 협조를 요청하는 공문이 접수됨에 따라 회원사 등에 해당 내용을 공지했음. 일반식품을 대상으로 한 기능성 내용 표시나 광고를 금지하고, 건강기능식품으로 오인하거나 혼동할 수 있는 명칭과 이미지, 문구 등의 사용을 금지해 달라는 것이 식약처가 요청한 내용임. 이번 조치는 최근 시중에 유통중인 일부 일반식품 '알부민' 제품이 '식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률'에 따른 건강기능식품으로 오인 · 혼동할 우려가 있는 광고로 적발되는 사례가 지속적으로 발생함에 따라 나온 것임. 식약처는 "알부민 제품을 제조한 제조사가 건강기능식품 영업을 병행하는 경우 제품 광고 내용과 판매 방식이 유사해 소비자의 알 권리를 침해하고 건강기능식품 제도 전반에 대한 신뢰를 훼손할 우려가 매우 높은 실정"이라고 강조했음. 이에 따라 건강기능식품 산업의 건전한 유통 질서 확립을 위해 유사한 부당 광고 사례가 발생하지 않도록 유의해 달라는 것이 식약처의 요청임. 식약처는 알부민 관련 식품제조업과 건강기능식품제조업을 병행하는 업체에 대해 △일반식품을 대상으로 한 기능성 내용 표시 및 광고 금지 △건강기능식품으로 오인 · 혼동할 수 있는 명칭, 이미지, 문구 사용 금지 △자율준수사항 교육 등에 대한 협조를 요청했음. 최근 일반식품인 알부민을 '혈장 알부민'과 비교하며 보충이 필요하다는 식의 표시나 광고가 문제로 떠올랐음. 지난해 국정감

사에서도 건강기능식품과 같은 기능성이 있는 것처럼 알리는 과장 광고에 대한 지적이 나오기도 했음.

3) 50% 넘게 늘어난 건강기능식품 이상사례'급증세' (2026-02-19, 약사공론)

소비자의 관심이 집중된 건강기능식품을 중심으로 이상사례 신고 · 접수가 빠르게 늘고 있음. 특히 체지방 감소와 관련한 이상사례가 많은 것으로 파악되었음. 식품안전정보원이 공개한 지난 2025년 12월 기준 건강기능식품 이상사례 신고 · 접수 현황 자료에 따르면 한해 동안 접수된 이상사례는 모두 3,551건으로 집계됐음. 이는 직전인 2024년 파악된 연간건수 2,316건 대비 약 53% 증가한 수치로, 최근 수년간 가장 높은 수준임. 연도별 추이를 보면 건강기능식품 이상사례 신고는 2022년 1,117건이던 것이 2023년 1,434건으로 늘었고, 2024년 2,316건으로 증가세를 이어왔으며, 2025년에는 증가폭이 더욱 커졌음. 12월 한 달 동안에만 409건이 접수돼 연말까지도 증가 추세가 이어진 것으로 나타났음. 이상사례가 가장 많이 집중된 분야는 체지방 감소 관련 기능성 원료임. 체지방 감소 기능성 유산균으로 알려진 *Lactobacillus gasseri* BNR17 관련 이상사례는 누적 805건으로 집계됐으며, 이 중 2025년에만 412건이 신고 · 접수됐음. 또다른 체지방 관련 원료인 파비플로라 생강뿌리추출물 역시 누적 126건 가운데 119건이 올해 접수돼 짧은 기간 신고가 집중되는 양상을 보였음. 와사비잎추출물(NCWL01) 또한 2024년 이후 신고가 급증해 올해 누적 69건이 보고됐음. 체지방 감소 기능성 외에도 인지 기능 · 갱년기 · 관절 건강 관련 제품의 이상사례 신고가 두드러졌음. 인지력 개선 기능성 원료인 포스파티딜세린은 올해 122건의 이상사례가 접수됐으며, 갱년기 여성 건강 관련 *Lactobacillus acidophilus* YT1(HU038) 역시 2025년 한 해 동안 88건이 신고됐음. 관절 건강 기능성으로 소비가 확대된 콘드로이친은 2023년 이후 매년 신고가 이어지며 올해도 46건이 접수됐음. 이상사례 증상 유형별로는 소화불량 · 복통 등 소화기계 이상이 가장 많았고, 가려움 등 피부 증상, 어지러움, 가슴 답답함 등의 순으로 나타났음. 전체 이상사례 가운데 상당수는 병의원 치료까지 이어지지 않았으나, 2025년 기준 병원 치료를 받은 사례도 352건으로 집계돼 단순 불편을 넘어 의료기관 이용으로 연결되는 사례도 적지 않은 것으로 분석됨. 상대적으로 약국을 이용한 사례는 39건으로 많지 않았음. 관계자들은 건강기능식품 이상사례 증가와 관련해 특정 기능성에 대한 소비자의 관심이 늘어난 영향으로 보고 있음. 또, 고함량 · 복합제품 섭취가 늘어난 것도 하나의 배경으로 보고 있음. 많은 소비자가 관심을 갖고 실제 섭취하는 체지방 감소나 인지 · 갱년기 등과 같은 기능성 관련 건강기능식품의 경우 개인 체질이나 섭취 환경에 따라 이상반응 발생 가능성이 상대적으로 높을 수 있다는 것임.

4) 성장 정체 맞은 건강기능식품 시장, 혁신과 규제 사이 새로운 돌파구 모색 (2026-03-12, 데일리연합)

국내 건강기능식품 시장은 엔데믹 전환 이후 성장세가 둔화되는 양상을 보였음. 팬데믹 기간 폭발적인 성장을 기록했으나, 고물가 및 고금리로 인한 소비 심리 위축과 시장 포화로 인해 경쟁 심화와 재편 압박이 가중되는 상황임. 식품의약품안전처(식약처)는 최근 무분별한 허위 · 과장 광고 및 효능 표기에 대한 강력한 규제 강화 방안을 예고하며 시장의 건전성 확보에 나섰음. 이는 소비자의 신뢰를 회복하고 시장의 질적 성장을 유도하려는 정부의 의지로 풀이됨. 엔데믹 전환과 함께 국내외 경기 둔화가 지속되면서 건강기능식품 소비 심리에도 변화가 감지됨. 과거에는 면역력 증진 등 즉각적인 효능에 집중하는 경향이 컸지만, 이제는 장기적인 건강관리와 맞춤형 영양에 대한 관심이 높아지는 추세임. 이에 따라 건강기능식품 기업들은 새로운 성장 동력을 찾아야 하는 기로에 섰음. 선두 기업인 콜마비앤에이치(200130) 등 주요 제조사들은 개인맞춤형 제품 개발과 해외 시장 진출에 속도를 내며 시장 변화에 대응하고 있음. 특히 빅데이터와 인공지능(AI) 기술을 활용한 개인별 영양 분석 및 맞춤형 솔루션 제공이 핵

심 전략으로 부상했음. 식품의약품안전처 발표에 따르면, 2025년 국내 건강기능식품 생산액은 약 6조 8천억 원을 기록하며 전년 대비 3.2% 성장에 그쳤음. 이는 2020년부터 2022년까지 연평균 10% 이상 성장했던 것과 비교하면 확연히 둔화된 수치임. 이러한 둔화세는 시장 포화와 더불어 정부의 엄격해진 관리 감독 영향도 크다고 분석됨. 식약처는 최근 허위과장 광고에 대한 모니터링을 강화하고, 온라인 유통 채널에서의 불법 판매 행위에 대한 처벌 기준을 상향 조정했음. (건강기능식품에 관한 법률 제18조 및 표시광고에 관한 법률 제5조) 이와 함께 일반 식품 에 기능성 표시를 확대하는 방안도 검토 중인 것으로 알려졌음. 향후 건강기능식품 시장은 다품종 소량 생산 및 개인 맞춤형 시장으로 재편될 가능성이 큼. 인공지능(A) 기반의 개인 건강 데이터 분석을 통해 최적화된 제품을 제안하는 서비스가 주목받을 것으로 보임. 또한, 고령화 사회를 대비한 시니어 맞춤형 제품 개발과 프리미엄 원료 발굴을 위한 연구개발(R&D) 투자도 확대될 전망임. 규제 당국은 소비자의 알 권리 보장과 안전성 강화를 위한 추가적인 제도 개선에 나설 것으로 예상되며, 기업들은 혁신적인 기술 도입과 철저한 품질 관리, 그리고 신뢰성 있는 정보 제공을 통해 소비자들의 선택을 받아야 할 과제를 안게 됐음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 잔류농약 기준치 초과 농산물 '상추 · 깻잎' 엽채류가 최다

(2026-02-19, 뉴스트리)

서울시가 지난해 식품 1만3709건의 안전성을 검사한 결과 부적합 판정 대부분이 농산물 잔류농약 기준치 초과였다고 19일 밝혔음. 작년 검사 대상은 농산물 9204건, 수산물 3545건, 식약공용 960건으로, 이 가운데 부적합 판정 내역은 농산물 251건, 수산물 5건, 식약공용 1건이었음. 이는 모두 품목별 허용 기준치를 초과한 것으로 건수 대비 부적합률은 1.9%로 예년과 비슷함. 부적합 농산물 257건 가운데 251건은 잔류농약 기준치 초과였음. 상추와 깻잎 등 엽채류가 180건으로 가장 많았고, 고수나 바질 등 허브류가 44건으로 뒤를 이었음. 부적합 판정을 받은 농수산물은 회수해 총 11톤을 폐기하고 관할기관에 행정처분을 의뢰했음. 방사능 검사는 지난해 식품 2만2460건(수산물 1만9407건, 농산물 402건, 축산물 88건, 가공식품 2563건)에 실시했으며 모두 적합 판정을 받았음. 2011년 일본 후쿠시마 원전 사고 이후 꾸준히 확대한 식품 방사능 검사는 작년 2만2460건, 누적 7만847건 실시해 모두 적합 판정을 받았으며, 올해도 검사를 이어갈 계획임. 시는 가락 · 강서농수산물도매시장과 노량진수산시장, 약령시장에 각각 강남, 강서, 강북 등 3개의 현장사무실을 두고 수거 전담인력을 배치해 반입 농수산물에 경매 전 안전성 검사를 하고 있음. 백화점, 대형마트, 학교급식 등 유통 농수산물에 대해서도 매일 안전성을 검사함. 시는 전년도 수거실적을 분석해 부적합 발생 빈도가 높은 농산물을 '중점관리대상'으로 지정하고 주 1회 이상 정기수거검사를 진행했다고 설명했음. 시는 올해 농수산물 안전성 검사 1만3500건, 방사능 검사 1만4150건을 목표로 잔류농약 검사항목을 470종에서 475종으로 확대하기로 했음. 수산물에 대해선 유해물질 '말라카이트그린' 항목을 추가했음. 특히 올해 특별관리품목으로 말린 찻잎을 물에 담가 우려 마시는 침출차, 원물을 갈아 마시는 건강주스 제조용 농산물, 국민 다소비식품인 고춧가루, 도매시장에 반입되는 무농약 농산물을 선정했음. 국내외에 위해정보가 발생하면 위해 우려 품목을 수거하고 가락공영도매시장 반입 농산물을 휴일 또는 심야 시간대 경매 전 불시 검사하는 등 기획 수거검사도 병행함. 설 · 추석 명절과 계절성수기에는 집중 검사도 추진함. 자세한 검사 결과는 '서울시식품안전정보(FSI)' 누리집에서 확인할 수 있음.

2) 경기도, 정월대보름 다소비 농산물 잔류농약 검사 '적합'

(2026-02-27, 파이낸셜뉴스)

경기도보건환경연구원은 정월대보름을 맞아 다소비 농

산물을 대상으로 잔류농약 검사를 실시한 결과 모든 제품이 허용 기준치 이내로 확인됐다고 27일 밝혔음. 검사는 1월26일~2월13일 온라인 판매 농산물 45건과 도내 로컬푸드 직매장 · 대형마트 유통 농산물 68건 등 총 113건을 대상으로 진행했음. 오곡밥 재료인 기장 · 수수 · 조 · 찹쌀 · 콩 · 팥 등 40건, 나물 재료 가지 · 고사리 · 도라지 · 무 · 취나물 · 호박 등 52건, 부럼류 땅콩 · 밤 · 은행 · 잣 · 호두 등 21건임. 475종의 농약 성분을 분석한 결과 전 항목이 기준치 이내로 나타났음. 일부 품목에서 아세타미프리드, 아족시스트로빈, 디페노코나졸 등 농약 성분이 검출됐으나 모두 잔류허용기준 이내로 확인됐음. 경기도보건환경연구원 관계자는 "농산물안심지킴이 사업을 통해 시기별 · 테마별 다소비 농산물 검사를 실시하고, 결과를 투명하게 공개해 도민이 안심할 수 있는 먹거리 환경을 조성하겠다."고 말했음.

3) 부산시, 학교급식 농산물 잔류농약 · 중금속 검사 '모두 적합'

(2026-03-04, 연합뉴스)

부산시 보건환경연구원은 신학기 개학을 맞아 학교 등 집단급식소에 공급되는 농산물 안전성 검사를 시행해 검사 대상 모두 적합 판정을 받았다고 4일 밝혔음. 이번 검사는 유통되는 식재료 중 집단급식소에서 자주 사용되는 품목을 중심으로 시행됐음. 지난달 9일부터 5일간 수거한 농산물 20건에 대해 잔류농약 480항목과 중금속 정밀분석을 시행했음. 품목별로는 상추 · 시금치 · 파 · 양배추 등 14건, 새송이 · 표고버섯 등 2건, 감자 1건, 쌀 2건, 콩나물 1건임. 분석 결과 모든 농산물에서 허용 기준치 이내의 수치가 나왔음. 이용주 부산시 보건환경연구원장은 "집단급식소에 유통되는 식재료를 철저히 검사해 건강한 급식 환경을 조성하겠다"고 말했음.

8. 기타

1) 곰팡이에 식중독까지…'두쫀쿠'의 배신, 위생 신고 급증

(2026-02-02, 경기일보)

최근 큰 인기를 끌고 있는 디저트 '두바이 쫀득 쿠키(두쫀쿠)'와 관련해 식품위생법 위반 사례가 다수 적발된 것으로 확인됐음. 2일 국회 보건복지위원회 서미화 더불어민주당 의원이 식품의약품안전처로부터 제출받은 자료에 따르면, 지난해 말부터 올해 1월까지 부정 · 불량식품통합신고센터에 접수된 두쫀쿠 관련 신고는 총 19건으로 집계됐음. 두쫀쿠가 본격적으로 유행하기 시작한 지난해 11월 처음 신고가 접수됐으며, 특히 올해 들어 한 달 만에 11건의 신고가 집중된 것으로 나타났음. 위반 유형별로는 위생관리 미흡과 무허가 영업이 각각 7건으로 가장 많았음. 신고 내용에는 '곰팡이인지 카카오가루인지 구분이 되지 않는다', '카페에서 제품을 먹은 뒤 식중독 증상이 나타났다', '손톱 크기의 이물이 보였다'는 등의 사례가 포함됐음. 무허가 영업과 관련해서는 '개인이 직접 제품을 판매하고 있다', '중고거래 사이트를 통해 가정에서 제조한 제품을 판매한다'는 신고가 접수됐음. 이 밖에도 이물 발견 2건, 기타 2건, 표시사항 위반 1건 등의 신고가 있었음. 구체적으로는 '딱딱한 이물질이 발견됐다'거나 '소비기한 표시가 없고 보건증 · 마스크 착용 등 위생관리 점검이 필요하다'는 내용도 포함됐음. 식약처는 개인이 제조한 제품을 판매한 사례에 대해서는 고발 조치하고, 그 외 위반 사항에 대해서는 행정지도를 내린 것으로 전해졌음. 또한 식약처는 이달부터 두쫀쿠 등 관련 디저트류를 조리 · 판매하는 배달음식점 등 약 3,600곳을 대상으로 집중 점검에 나설 방침임. 다만 일각에서는 두쫀쿠 유행이 지난해 말부터 본격화된 만큼, 위생점검이 보다 선제적으로 이뤄졌어야 한다는 지적도 나옴. 국회 측은 식약처가 변화하는 식품 유행과 트렌드를 면밀히 파악하고, 선제적인 위생점검을 통해 국민이 안심할 수 있는 식품 환경을 조성해야 한다고 밝혔음.

2) 서울시, 식품업소에 연 1~2% 저금리 융자…시설 개선 지원

(2026-02-23, 뉴스1)

서울시는 식품위생업소의 시설 개선을 지원하기 위해 저금리 식품진흥기금 융자지원을 시행한다고 23일 밝혔음. 지원 대상은 식품제조가공업소 · 일반음식점 등이며, 조리장 · 작업장 환경 개선 자금을 연 1~2% 금리로 총 12억 원 규모까지 지원함. 지원 한도는 식품제조업소 최대 8억 원, 식품접객업소 최대 1억 원, 어린이 기호식품 우수판매업소 최대 3,000만 원임. 다만 휴 · 폐업 업소, 유흥주점, 최근 1년 내 식품위생법 위반 업소는 지원 대상에서 제외됨. 상환 조건은 2년 거치 3년 균등분할 상환이며, 식품제조업소에는 3년 거치 후 5년 분할 상환 조건이 적용됨. 융자 신청은 사업장 소재지 자치구 식품위생부서에서 접수하며, 심사를 거쳐 금융 신용도에 따라 최종 지원 여부를 결정함. 시는 지난해 12개소에 8억 4,200만 원을 지원했음. 서울시는 고물가와 금리 인상으로 어려움을 겪는 식품위생업소의 부담을 덜고 안정적인 영업에 도움이 될 수 있도록, 앞으로도 관련 업소 지원을 이어갈 계획이라고 밝혔음.

3) "멍냥이와 식당 간다"…반려동물 동반 출입 허용

(2026-03-04, 연합뉴스)

식당과 카페 내 개 · 고양이 등 반려동물의 동반 출입은 그동안 원칙적으로 금지돼 왔으나, 이달부터 제한적으로 허용되고 있음. 다만 모든 음식점이 대상은 아니며, 업주가 자율적으로 동반 출입을 허용하고 주방 칸막이 설치 등 엄격한 위생 · 안전 기준을 갖춘 경우에만 가능함. 식품의약품안전처는 4일 온라인 브리핑을 통해 이 같은 내용을 담은 식품위생법 시행규칙이 지난 1일부터 시행 중이라고 밝혔음. 식약처에 따르면, 이달 1일부터 개 · 고양이 등 반려동물의 출입이 가능한 음식점의 시설 기준과 영업자 준수사항 등을 규정한 식품위생법 시행규칙이 시행됐음. 기존에는 반려동물의 음식점 출입이 금지돼 있었음. 이달부터는 음식점이 위생 · 안전 기준을 갖추고, 출입구에 표지판을 통해 반려동물 동반 출입 가능 여부를 안내하는 경우 반려인이 반려동물과 함께 출입할 수 있음. 다만 모든 음식점과 카페에 반려동물 출입이 가능한 것은 아님. 우선 일반음식점, 휴게음식점, 제과점을 운영 중이거나 운영하려는 영업자가 반려동물 동반 출입 음식점으로 영업하고자 하는 자율적 의사를 가져야 함. 또한 식약처가 정한 시설 기준과 영업자 준수사항 등 위생 · 안전 관리 기준을 준수해야 함. 해당 제도는 모든 음식점과 카페에 의무적으로 적용되는 규제가 아니라, 영업자의 자율적 선택에 따라 운영되는 제도임. 식약처는 제도 시행에 앞서 사전 준비가 충분히 진행됐다고 설명했음. 정부는 2023년 4월부터 일정한 시설 기준과 위생 · 안전 관리 기준을 적용한 반려동물 동반 출입 음식점 규제샌드박스 시범사업을 2년 이상 운영해 왔음. 그 결과 약 300개 업체에서 반려동물 동반 출입이 이뤄졌으며, 위생과 안전 측면에서 충분한 검증이 이뤄진 것으로 설명됐음. 앞서 1월부터 운영 의사를 밝힌 영업자 448개소에 대해서는 정부 컨설팅 등이 지원됨. 위생 및 안전 관리를 위한 세부 기준도 마련됐음. 주방 입구에는 칸막이 등을 설치해 반려동물의 출입을 막아야 하며, 물림 사고 예방을 위해 반려동물 전용 의자, 목줄 등 고정장치를 갖춰야 함. 또한 다른 손님과의 물리적 접촉을 방지하기 위해 식탁 간 충분한 간격도 유지해야 함. 제도 도입 초기인 만큼 현장 수용성을 높이기 위해 영업자 의견을 청취하고, 제도가 안정적으로 안착할 수 있도록 지원할 방침임.