식품 안전 정보

위생 점검

1) 식약처, 햄버거 업체 특별위생점검...19곳 적발 (2019-11-21, 파이낸셜뉴스)

식품의약품안전처는 지난 1일부터 15일까지 전국의 주요 햄버거 프랜차이즈 매장 147곳을 점검한 결과, '식품위생법'을 위반한 19곳을 적발했다고 21일 밝혔음. 점검 대상 프랜차이즈는 맥도날드, 롯데리아, 버거킹, 맘스터치, KFC임. 주요 위반 내용은 △조리장 위생불량(14곳) △유통기한 경과원료 사용(1곳) △영업장 면적 변경 미신고(1곳) △보관기준 위반(1곳) △냉동제품 해동 후 재냉동(1곳)임. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고 3개월 이내에 다시 점검해 개선여부를 확인할 예정임. 한편 식약처는 이번 점검 결과를 바탕으로 △햄버거 업체 안전관리 강화 △햄버거 프랜차이즈 업체 소통 · 지원 강화 △조리기준 개정 등 제도 개선으로 햄버거 안전관리를 더욱 강화해 나갈 계획임. 내년부터는 햄버거 업체를 대상으로 불시 특별점검을 실시해 영업자에게 식품위생에 대한 경각심을 고취시킬 수 있도록 관리를 강화할 방침임. 또 이달 중 햄버거 프랜차이즈 업체와 간담회를 갖고 직원교육 등 업체의 자율관리 강화 방안을 논의할 예정임. 내년 1월까지 햄버거 패티 조리 방식별 맞춤형 위생관리 매뉴얼을 마련해 업체가 안전관리에 활용할 수 있도록 교육 · 제공할 예정임. 육류 · 닭고기 · 생선 등 동물성 원료를 가열 조리할 때는 식품의 중심부까지 충분히 익혀서 조리하도록 '식품의 기준 및 규격' 개정도 추진하고 있음. 식약처는 앞으로도 국민들이 즐겨 섭취하는 햄버거 업체에 대한 지도 · 점검을 강화해 안전하고 위생적인 햄버거가 소비될 수 있는 환경을 만드는데 최선을 다하겠다고 밝혔음.

2) 먹다 남긴 반찬 또 배달…경기도, 배달 업체 위생 점검해보니 (2019-11-21, 중앙일보)

경기도 특별사법경찰단이 도내 배달 전문 음식점 550여곳의 위생 실태를 단속한 결과 158개 업소를 식품위생법 위반 등 혐의로 적발했다고 21일 밝혔음. 원산지 거짓 표시 60곳, 기준 · 규격 위반 19곳, 유통기한 경과 39곳, 음식점 면적 무단 확장 등 16곳, 위생적 취급 부적정 10곳 등임. 이들은 손님이 먹다 남은 반찬을 재사용하려고 모아두거나 유통기한이 지난 식품을 판매 목적으로 보관하는 등 법을 위반했음. 고양시 A업소는 배달 손님들이 먹고 남긴 배추김치, 오이무침, 마늘종 무침 등을 재사용할 목적으로 모아 보관하다 적발됐음. 남은 반찬을 재사용하면 3년 이하 징역 또는 3000만 원 이하의 벌금을 물어야 함. 시흥에 위치한 돈가스 전문 배달 업체 B업소는 유통기한이 한 달 이상 지난 부침가루, 떡볶이 떡, 드레싱 소스 등을 보관하다가 적발됐고, 평택시 C업소는 유통기한이 세 달 이상 지난 냉동야채 볶음밥 등 10종 음식 6.6kg을 보관하다가 걸렸음. 도 특사경은 적발된 158곳 중 원산지 거짓 표시를 한 업소 등 139곳을 식품위생법 위반 등 혐의로 입건하고 위생취급 부적정 업소 등 19곳은 해당 시군에 행정처분을 의뢰했음.

3) 김장철 식품위생법 위반 성수식품 제조업체 64곳 적발 (2019-11-27, 뉴시스)

김장철을 앞두고 식품위생법을 위반한 김치 · 고춧가루

등 성수 식품 제조업체 64곳이 적발됐음. 식품의약품안전처는 지난 11~15일 김치 · 고춧가루 · 양념 · 젓갈 등을 제조하는 업체 총 1738곳을 점검해 식품위생법 위반 64곳을 적발했음. 주요 위반 내용은 ▲위생적 취급기준 위반(16곳) ▲원료 · 생산기록 미작성(13곳) ▲표시기준 위반 · 자가품질검사 미실시 · 건강진단 미실시(각각 9곳) ▲시설기준 위반(8곳) 등임. 관할 지자체는 적발된 업체에 행정처분을 내리고, 3개월 안에 다시 점검해 위반사항 개선 여부를 확인할 예정임. 또 시중 유통 · 판매되는 배추 · 무 · 고추 등 농산물과 김치류 · 고춧가루 · 젓갈류 등 가공식품 총 832건을 수거해 잔류농약, 대장균 등을 검사한 결과, 검사가 완료된 452건 중 2건이 각각 여시니아 엔테로콜리티카(배추김치 1건)와 대장균(고춧가루 1건) 기준을 초과해 검출됐음. 한편 김장철 수입 식재료의 안전성 확보를 위해 11~22일 수입통관 단계에서 실시한 정밀검사(97건) 결과, 부적합 제품은 확인되지 않았음. 식약처는 "계절별, 특정 시기별로 소비가 많은 다소비 식품 등에 대해 집중적으로 점검 · 검사 하는 등 안전관리를 강화해 나갈 계획"이라고 밝혔음.

4) 식약처, 식품위생법령 고의 · 반복 위반업체 19곳 적발

(2019-11-6, 파이내셜뉴스)

식품의약품안전처는 식품위생법령을 위반한 이력이 있는 식품제조 · 가공업체 등 45곳을 집중 점검해 19곳을 적발했다고 6일 밝혔음. 이번 점검은 지난 9월 23일부터 10월 25일까지 최근 3년간 유통기한 위 · 변조와 같은 중대한 위반 사항을 2회 이상 반복적으로 위반한 식품제조업체 등을 대상으로 실시했음. 적발된 19곳에 대해 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정임. 이들은 표시기준을 준수하지 않거나 원료수불 관계서류 및 생산 · 작업일지를 작성하지 않는 등 고의 · 반복적으로 식품위생법령을 위반했음. 주요 위반 내용은 △표시 위반(5곳) △자가품질검사 미실시(4곳) △원료수불부 미작성(3곳) △위생적 취급기준 위반(3곳) △품목제조보고 미보고(1곳) △기타(3곳) 등임. 지난 해 표시사항 전부 미표시, 원료수불관계서류 및 생산 · 작업일지를 작성하지 않아 적발된 서울 강동구 소재 OO업체(식품제조가공업)는 이번 점검에서도 '발아통밀롤케이크'(빵류) 제품을 생산하면서 품목제조보고와 다르게 유통기한을 늘려 표시했음. 또 표시가 없는 제품을 판매목적으로 보관하다가 적발됐음. 2016년과 2017년에 각각 자가품질검사를 하지 않았거나 영업정지 기간 중에 영업을 하다 적발된 충북 청주시 소재 OO업체(식품제조가공업)는 고춧가루 · 들기름 제품을 제조하면서 원료수불 관계서류와 생산 작업에 관한 서류를 작성하지 않았음. 또 작업장 안에 있는 분쇄기, 혼합탱크, 건조탱크 등 제조시설 외부에 찌든 먼지와 기름때를 방치하고 청소하지 않는 등 위생적 취급기준을 위반했음. 자가품질검사를 실시하지 않아 2016년과 2018년 두 차례 적발된 포천시 소재 OO업체(식품제조가공업)는 유통기한이 표시되지 않은 참기름과 들기름을 '신선한돌김'(조미김) 등을 제조하는데 사용하기 위해 보관하다 적발됐음. 식약처는 국민들이 안전한 먹을거리를 선택할 수 있도록 앞으로도 일상적인 단속 · 점검과 함께 식품위생법령을 고의 · 반복적으로 위반하는 업체에 대해서는 집중적으로 점검할 계획임.

2. 식품첨가물

1) 경기도보건환경硏 "과일주스, 포도주 식품첨가물 안전"

(2019-10-14, 국제뉴스)

경기지역에서 유통되는 과일주스, 포도주, 물엿 등과 같은 식품을 가공할 때 사용된 식품첨가물인 표백제가 모두 기준치 이하인 것으로 나타났음. 경기도보건환경연구원이 과일 · 채소가공품, 건조농산물, 절임식품 등 41개 제품에 사용된 무수아황산, 아황산나트륨, 메타중아황산칼륨, 산성아황산칼륨, 메타중아황산나트륨, 차아황산나트륨 6종의 사용량을 조사한 결과임. 연구원에 따르면 재

품별 표백제 평균 함량은 포도주 1.00g/kg, 과 · 채가공품 0.153g/kg, 건조채소 0.020g/kg, 절임류 0.017g/kg 등으로 대부분 절반 이하였음. 표백제는 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물로 호흡곤란, 재채기, 두드러기, 구토, 설사 등 알레르기 반응을 일으킬 수 있어 사용량을 제한함. 도보건환경연구원 관계자는 "먹는 식품의 안전성 확보를 위해 이번 조사를 실시했다"면서 "안전한 먹거리가 제공될 수 있도록 지속적인 모니터링을 실시해 나가겠다"고 말했음.

2) 식품첨가물용 '노말 헥산' 대신 산업용 사용 '무죄' 이유

(2019-10-1, 식품저널)

김태민 변호사의 식품법률 강의 - 식품위생법 제9조 기구 및 용기 · 포장에 관한 기준 및 규격. 표시는 기준 및 규격 등에 비해 안전과는 다소 거리가 있기 때문에 식품의약품안전처의 정책은 주로 소비자의 알권리 보장에 초점을 맞춰 왔음. 그런데 소비자가 안전과 무관하더라도 반드시 알고 싶어 하는 정보가 있다고 모두 반영해 주는 것도 아니고, 산업계 등 경제 전반에 미치는 영향을 고려해야 하기 때문에 그럴 수도 없음. 최근 'GMO 완전표시제'에 대한 사회적협의회가 무산된 것이 대표적임. 표시 정책을 추진하는 식약처 입장에서 소비자단체와 산업계의 주장이 첨예하다보니 한발 뒤로 물러나 양 당사자 간에 협의를 하자는 것으로, 모양새는 이상적이지만 실질적으로 제로섬 게임에서 최선이란 있을 수가 없는 상황이었음. GMO나 일반식품의 기능성 표시 문제처럼 한편이 이익을 얻으면 다른 한편이 손해를 볼 수밖에 없는 문제와 달리, 식품안전을 지키면서 규제를 완화할 수 있는 다양한 정책이나 법령이 있을 수 있으므로 최선의 것을 선택할 수는 있음. 최근 식약처가 주도적으로 규제 개선에 노력하고 있는 것을 보아도, 조직의 수장이 얼마나 관심을 가지냐에 따라 달라질 수 있다고 판단됨. 이런 측면에서 식품위생법 제9조에 규정된 기구 및 용기 · 포장에 관한 기준 및 규격에 관한 조항과 관련된 정책은 변경될 필요가 있음. 우선 기구와 달리 용기 · 포장의 경우 식품위생법 시행령 제21조에 용기 · 포장지제조업, 옹기류제조업을 영위할 경우 관할 행정기관에 신고하도록 규정하고 있음. 식품에 접촉하는 용기나 포장지, 심지어 독, 항아리, 뚝배기 등을 제조하는 영업자도 해당됨. 실제로 단속 과정에서 이런 규정을 제대로 알지 못하고 무신고 영업을 한 다수가 매년 전과자가 되고 있음. 법령을 위반했으니 마땅히 처벌 받아야 한다고 주장할 수도 있지만, 4000여개가 넘고 수시로 개정되는 법령을 모든 국민이 알아야 할 필요도 없고, 알 수도 없음. 특히 대다수의 경우 식품위생법 제9조에 규정된 기구 및 용기 · 포장에 관한 기준 및 규격에 적합해 안전한 것으로 판명되는데, 이런 경우에는 더욱 억울하니 수사기관에서도 고의성이 없기 때문에 처벌할 수 없어 무혐의 처분을 하는 경우가 많고, 결국 인력과 시간만 낭비된다는 비판이 나오고 있음. 또한 기구와 형평성 문제도 있음. 기구 및 용기 · 포장의 경우 식품위생법에서 정하는 안전성을 충족한다면 굳이 영업신고까지 필요하지 않음. 어차피 기구 및 용기 · 포장을 사용하는 식품업체가 납품을 받으면서 안전성을 검사할 수밖에 없고, 안전성에 문제가 있는 경우 식품업체를 처벌하면 됨. 법원에서도 안전성에 초점을 두고 비록 식품위생법에 규정된 식품용 첨가물이 아니더라도 위법으로 볼 수 없다고 판단한 사례도 있었음. 서울고등법원(2014노44사건)은 "검사는 피고인들이 이 사건 원유를 제조하면서 식품첨가물용 노말 헥산이 아니라 산업용 노말 헥산을 사용했고, 추가적인 순도검사를 거치지 않아 식품첨가물공전에서 정한 식품첨가물 기준과 규격을 위반했음을 이유로 「보건범죄 단속에 관한 특별조치법」 제2조 제1항 제2호, 식품위생법 제7조 제4항을 적용해 피고인들을 기소했고, 원심도 같은 이유로 피고인들이 사용한 노말 헥산이 식품첨가물공전에서 정한 식품첨가물 기준과 규격을 위반했다고 판단했음. 그런데 (중략) 일반적으로 식품첨가물용 노말 헥산이 더 많은 정제과정을 거쳐 생산하는 것을 빼면 특별한 차이가 없는 사실을 인정할 수 있는데, 당심의 감정인 한국석유관리원 석유기술연구소장에 대한 감정촉탁결과에 따르면, 노말 헥산은 식품첨가물공전에

서 정한 노말 헥산 성분규격의 모든 항목에 부합하는 사실을 인정할 수 있음. 검사가 적용한 같은 법 제7조 제4항의 위반행위에 해당한다고 볼 수 없다"고 판단한 바 있음. 결국 산업용인지 식품용인지가 아니라 실제 안전성이 중요한 요소임. 식약처는 최근 공유주방을 인정하고, 건강기능식품 소분판매를 추진하는 등 그 어느 때보다 강력한 규제 완화 정책을 추진하고 있음. 이런 시점에서 수년간 제기돼 왔던 식품의 기준 및 규격에 관한 문제점들도 보다 적극적으로 개정한다면 더욱 찬사를 받을 것이며, 당연히 안전성과는 무관한 것이어야 한다는 전제는 절대로 건드리지 말아야 함.

3) 암모니아, 식품첨가물로 신규지정…유산균 등 미생물 배양시 산도조절제 용도로

(2019-10-2, 메디컬월드뉴스)

식품의약품안전처(처장 이의경)가 암모니아를 유산균 등 미생물을 배양할 때 산도조절제 용도로 사용할 수 있도록 식품첨가물로 신규지정 하는 것을 주요내용으로 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 행정예고했음. 이번 개정안은 식품산업 활성화와 업계 애로사항 해소를 위해 현재 미생물 배양에 사용되고 있는 산도조절제인 수산화나트륨, 수산화암모늄 등에 비해 생산 효율성을 높일 수 있는 가스형태의 암모니아를 활용할 수 있도록 기준 · 규격 등을 신설했음. 또 아질산나트륨, 차아염소산나트륨 등 식품첨가물 12개 품목에 대한 성분규격 시험법을 개선하는 내용이 포함됐음. 식약처 식품기준기획관 첨가물기준과는 "앞으로도 식품의 안전성 확보와 식품산업의 활성화를 위해 식품첨가물 기준 · 규격을 합리적으로 개선할 계획이다"고 밝혔음. 한편 자세한 개정 내용은 (홈페이지〉 법령 · 자료〉 법령정보〉 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대한 의견이 있는 경우 11월 22일까지 제출할 수 있음.

3. 원산지표시

1) '낙지' 원산지표시 위반 가장 많았다

(2019-11-13, 어업in수산)

국립수산물품질관리원이 지난 9월 5일부터 10월 31일까지 원산지 표시 위반 소지가 높은 8개 수산물에 대해 실시한 수입수산물 원산지 표시 특별단속 결과 낙지가 최다 적발 수입 수산물이었음. 수품원은 이 기간동안 생태(냉장 명태), 참돔, 우렁쉥이, 방어, 참가리비, 꽁치, 뱀장어, 낙지 등에 대한 원산지 특별단속을 벌였음. 이번 특별단속에서 수산물 원산지를 거짓으로 표시한 47개 업소를 적발해 수사를 진행하고 있으며 원산지를 표시하지 않은 178개 업소에 대해서는 총 2863만원의 과태료를 처분했음. 주요 적발 수산물은 낙지 61건으로 가장 많았고 우렁쉥이 35건, 참가리비 12건으로 전체 위반 수산물의 48%를 차지했음. 이 세 품목은 주로 중국과 일본에서 수입되는 수산물로 외형상 원산지를 쉽게 구별하기 어려워서 원산지 표시 위반행위가 빈번하게 발생함. 원산지별 위반을 보면 중국산(88건, 39%), 일본산(48건, 21%), 러시아산(12건, 5%) 등임. 이번 특별단속에서는 단속 대상인 8개 수산물을 주 메뉴로 취급해 대량으로 유통 · 소비하는 전국 3000여개 음식점을 집중적으로 조사했음. 수품원은 기동단속반과 4개 권역별 광역단속반이 관세청과 협력해 수산물이 수입 통관된 후 유통단계별로 추적할 수 있는 수입물품유통이력정보를 활용해 단속했음. 새롭게 개발한 수산물 원산지 표시 현장조사지원 모바일 앱을 활용해 단속현장에서 대상업체의 조사이력을 실시간 확인함으로써 중복 단속을 방지하고 수산물 원산지 표시의무자의 불편을 최소화했음. 국립농산물품질관리원, 관세청, 지자체 등 원산지 단속 유관기관과의 철저한 공조와 합동단속을 통해 단속의 효과를 극대화했음. 수품원은 이번 특별단속에서 적발된 업소에 대해 올해 연말까지 지속적인 정기점검과 사후관리를 실시함.

2) 어묵 표기 엉망…삼진 · CJ · 동원 '원산지 표시 미흡' (2019-11-21, UPI뉴스)

시중에 판매 중인 어묵 제품들이 영양성분 및 원산지 표기가 미비한 것으로 나타났음. 소비자주권시민회의는 어묵 제품 실태 조사 결과를 21일 발표했음. 사조대림 8개, 사조오양 1개, CJ제일제당 5개, 동원F&B 6개, 풀무원 5개, 한성수산식품 2개, 삼진식품 9개 제품이 조사 대상이었음. 조사대상 36개 제품 중 15개 제품은 영양성분 표시를 하지 않고 있었는데 어묵 제품은 식품위생법 시행령에 따라 영양성분 의무 표시 제품 대상에서 제외돼 있음. 원산지 표시의 경우 조사대상 어묵 36개 제품 모두 원재료인 연육의 원산지 표시는 되어 있었으나 일부 제품은 원산지 표시에서 '인도네시아, 베트남, 중국 등'처럼 원산지명을 확정하지 않고 '등'으로 표시를 하거나 단순히 '외국산'으로만 표시하고 있어 원산지를 정확하게 알 수 없는 문제점이 발견됐음. 삼진식품은 8개 제품 원산지를 모두 '외국산'이라고만 표기했음. 사조대림 3개 제품, CJ제일제당 2개 제품, 동원F&B 2개 제품은 원산지 표기에 복수의 국가와 함께 '등'으로 표시하고 있었음. 현행 해양수산부 고시인 '농수산물의 원산지표시 요령'은 국내에서 가공한 복합원재료의 경우 배합비율이 높은 두 가지 원료의 원산지만 표시하고, 이 경우도 원료의 배합비율이 98% 이상인 경우에는 한 가지만 표시할 수 있도록 하고 있음. 소비자주권시민회의는 "일본 등의 수입 수산물에 대한 국내 소비자들의 불안이 가중되고 있다"며 "어묵 등의 식품에 대한 원재료와 원산지 표시 등 식품표시제도 전면적 개선을 통해 소비자 관점에서 법규 제도의 혁신을 추진할 필요 있다"고 말했음.

3) "표고버섯 원산지표시 '재배기간 기준'으로 바꿔도 빈틈 커" (2019-11-20, 농민신문)

농림축산식품부가 최근 개정한 '농수산물의 원산지표시 요령'에 따르면 표고버섯 원산지는 '종균 접종부터 수확까지를 기준으로 재배기간이 가장 긴 국가'가 됨. 수입 배지에서 자란 표고버섯의 경우 원산지(국산)와 접종 · 배양국(해당 국)을 병기하도록 한 기존 규정은 2020년 12월 31일까지만 유효함. 이번 개정은 중국산 톱밥배지의 거센 공세에 밀리고 있는 국내 표고버섯 배지산업에 숨을 불어넣기 위한 조치라는 게 대체적인 평가임. 하지만 이번 개정 역시 표고버섯 원산지표시를 두고 논란이 되는 부분을 명확히 해결하지 못한 한계는 여전하다는 지적이 나옴. 게다가 재배기간이 '가장 긴' 국가라는 규정을 악용하면 개정 의도와 달리 중국산 배지 점유율이 되레 더 높아질 수 있다는 우려도 큼. 표고버섯 원산지표시를 두고 논란은 최근 몇년 동안 지속돼왔음. 생산국과 접종 · 배양국을 병기하도록 한 기존 규정 역시 종전 규정을 바꿔 2017년 7월 새로 시행된 것임. 원산지표시가 논란이 되는 이유는 표고버섯 재배의 특수성 때문임. 원목 재배보다 손쉽게 버섯 생산이 가능한 톱밥배지 재배에 기존 농가는 물론 귀농인들이 몰렸는데, 이 톱밥배지시장을 국산보다 저렴한 가격을 무기로 한 중국산이 장악한 것임. 실제로 중국산 배지 수입량은 2015년을 기점으로 급격히 늘어났음. 중국산 비율은 2015년 59.7%로 크게 늘더니 2016년 71.6%로 정점을 찍은 후 2017 · 2018년 60%대를 유지하고 있음. 이처럼 중국산 톱밥배지의 공세가 거센 상황에서, 종균을 접종한 배지는 수입과정에서 상품분류 코드(HS코드)상 종자(종균)로 분류돼 버섯 원산지는 원산지표시 기준에 따라 작물체가 생산된 국가(국산)가 되면서 문제가 불거졌음. 국산 배지를 이용하는 농가들은 중국산 배지에서 수확한 버섯은 종균 · 배지 모두 중국산이라는 점을 들어 종균 접종국을 원산지로 표기해야 한다고 주장해왔음. 접종과 배양을 끝낸 배지의 경우 국내에서 5~10일 물만 주면 수확을 시작할 수 있는데, 이 버섯의 원산지를 국산으로 표시하는 것은 어불성설이라는 것임. 기존 규정에 접종 · 배양국을 추가로 표기한 건 이러한 반발이 반영된 결과임. 하지만 버섯을 구입하는 소비자들은 병기된 접종 · 배양국을 따로 확인하지 않는 경우가 많아 실효성이 떨어진다는 문제가 제기되면서 재배기간이 가장 긴 국가를 원산지로 하자는 이번 개정안이 나왔음. 2021년부터는 접

종 · 배양국 병기 없이 원산지만 단일 표기됨. 업계에 따르면 현행 수입 배지는 국내로 수입되기 전 접종 · 배양에 120일가량이 소요되고 수입 후 30~45일에 수확이 끝나기 때문에 관행대로 버섯을 생산한다면 원산지는 '중국'이 됨. 문제는 의도나 기대와 달리 이번 개정안으로 인해 되레 중국산 배지 점유율이 더 높아질 수도 있다는 점임. 지금까지는 수입 배지를 쓰는 농가들이 배양작업까지 끝낸 배지를 국내로 들여왔지만, 앞으로는 개정안에 저촉되지 않으면서 원산지를 '국산'으로 표시하기 위해 종균 접종만 끝낸 배지를 들여올 여지가 충분하다는 지적임. 박상표 기능성버섯협회장은 "배지를 만들고 종균을 접종하는 데 30일, 배양을 마치기까지 70~80일이 걸리는데 앞으로는 접종만 한 배지를 바로 국내로 들여와 직접 배양한 후 수확하면 원산지는 국산이 된다"며 "개정안의 '가장 긴 기간'을 역으로 이용하면 종균과 배지는 여전히 중국산을 쓰면서도 버섯은 '국산'으로 표기해 유통할 수 있다"고 말했음. 물론 배양에 드는 인건비 등을 고려하면 중국산 배지를 이용할 유인이 떨어질 수 있다는 주장도 있음. 중국산 배지를 구매하는 이유가 저렴한 가격 때문인데, 배양을 직접 하는 데 드는 비용을 추가적으로 지불하면서까지 중국산 배지를 구입하겠느냐는 것임. 하지만 중국산 배지의 경쟁력을 가격 측면에서만 바라보고 이번 개정안을 추진한 것은 안일했다는 지적도 나옴. 만약 농가들이 배양에 드는 수고만 감수한다면 수입 배지에서 생산한 표고버섯은 이제 접종 · 배양국을 표기할 필요없이 국산으로 유통될 수 있어서임. 장현유 한국농수산대학 버섯학과 교수는 "중국산 톱밥배지는 수확이 편한 데다 종균의 질도 나쁘지 않아 전체적인 품질이 국산에 뒤처진다고 보기 힘들다"면서 "배지를 수입해 수확까지 보관하는 '생육실'을 종균을 배양하는 '배양실'로 바꾸는 일은 어렵지 않기 때문에 종균만 접종한 배지를 들여와 배양 · 생육 후 국산으로 내놓는 편법이 생길 우려가 있다"고 덧붙였음.

4) 자치경찰, 원산지표시 위반업체 무더기 적발 (2019-11-27, 국제뉴스)

아프리카 돼지열병(이하 ASF) 이 국내 발병에 따라 제주자치도내 도내 ASF 유입 방지를 위한 수입산 돼지고기 및 축산물 가공 식료품 등의 부정 · 불량 유통행위와 시세차익을 노린 원산지표시 위반행위에 대한 특별단속을 실시했음. 이번 단속은 지난 1일부터 22일까지 3주간 진행됐으며, 16개 업체를 적발했음. 주요 위반사항으로는 스프, 씨리얼, 가공식품 등 신고되지 않은 수입식품을 불법 판매한 행위 4건, ▲돼지고기 7톤을 포장육으로 허가 없이 유통시키려한 행위 등 축산물위생관리법 위반행위 2건, ▲스페인산 돼지고기를 제주산으로 속여 판 업자와 원산지를 표시하지 않고 독일산 돼지고기를 판매한 업자 등 원산지 거짓표시 및 미표시 행위 8건, ▲판매할 목적으로 유통기한이 경과한 소시지 등을 진열한 행위 3건 등 총 17건을 적발해 13건을 형사입건하고, 4건은 행정처분토록 통보했다고 밝혔음. 창경 자치경찰단장은 "앞으로도 미검역 불법 외국 식료품의 유통을 철저히 단속하고 및 수입산 식품을 국내산으로 둔갑시켜 비싸게 판매하는 행위 등에 대해 지속적으로 엄정단속해 나가겠다"고 말했음.

5) 아리송한 원산지 표시, '무늬만 한우곰탕'묵인하는 원산지표시제 보완 해야 (2019-10-24, 머니S)

한우곰탕이라는 이름을 걸고 버젓이 수입 쇠고기를 제공하는 사례가 다수 적발됐음. 특히 식육 쇠고기의 종류를 생략하거나 한우와 수입 쇠고기를 섞고 한우요리인 것처럼 오인을 유발하는 표기 실태가 드러나면서 원산지표시제도의 대대적인 보완 및 개정이 요구됨. 녹색소비자연대전국협의회(공동대표 박인례)는 지난 7월 1일부터 15일까지 서울특별시 25개구 총 524개 음식점과 배달앱, 정육점 등의 원산지 표시실태를 조사하고 지난 17일, 그 결과를 발표했음. 보고서에 따르면 원산지표시제도를 악용해 소비자를 혼동케 하는 사례를 다수 적발했음. 2개 이상의 원산지임에도 섞음을 표시하지 않고 비율을 알 수 없도

록 표기하거나 메뉴판에 교묘하게 수입육 원산지를 작게 표시하는 등의 수법이고 문제의 혼동표시가 많은 업종은 음식점, 품목은 주로 갈비탕 등 국물요리가 가장 많았음. 특히, 탕류 육수는 한우를 활용해 육수의 원산지인 한우만을 강조하고 고기는 수입육을 제공하는 기만적 표시가 적발돼 충격을 줬음. 출입문에는 한우사골 설렁탕, 한우곰탕 등으로 표시 · 홍보하면서 내부 원산지표시판에는 미국산 · 호주산 등으로 표시한 경우임. 주로 소비자가 원산지를 오인할 가능성이 크거나 한우인지, 수입산인지 음식의 원산지국에 대한 혼란으로 해석이 모호한 경우가 많았음. 최근 유명 한우곰탕 프랜차이즈는 육수에만 한우를 활용하고 주재료인 고기는 수입육을 사용하고 있던 경우도 있었음. 이는 현재 원산지표시법 위반 여부를 교묘하게 피하더라도 식품등의 표시 · 광고에 관한 법률에 저촉될 가능성이 높음. 열거된 사례 모두 명백하게 소비자를 혼동시킬 수 있는 표시이지만 현재 현행 원산지표시제도는 제기능을 하지 못하고 있음. 전국한우협회는 유통환경 변화에 민첩하지 못한 원산지표시제도의 문제를 지적하고 보완 및 개정을 요구해 왔음. 그러나 지금처럼 단속 당국의 뚜렷한 움직임 없이 느슨한 행태와 감시망이 지속된다면 문제를 방관한다는 비판을 피하긴 어려워 보임. 김홍길 전국한우협회장은 "원산지표시제가 시행된 지 10년이 넘었지만 여전히 소비자가 정확한 정보를 얻지 못하고 원산지를 혼동할 우려가 높다"며 "원산지표시제는 소비자들의 선택권과 알권리를 보장하고 한우와 더불어 국내산 농축산물의 소비가 활성화될 수 있도록 하는 장치였으니 앞으로 원산지표시제의 본질을 구현할 수 있도록 정부와 국회를 오가며 실효적 방안을 강구하겠다"고 강조했음.

6) 음식점 원산지 표시 대상 수산물 12종→15종으로 확대

(2019-10-22, 뉴스1)

2020년 상반기부터는 음식점 원산지 표시 대상 수산물이 현행 12종에서 15종으로 확대됨. 해양수산부는 이 같은 내용을 담은 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령' 일부개정령안이 22일 국무회의에서 통과됐다고 밝혔음. 현행 음식점 원산지 표시 대상 수산물은 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기 등 12종이며, 추가된 3종은 다랑어, 아귀, 주꾸미임. 추가된 어종은 소비량과 수입량, 전문 대중음식점이 많은 품목 중에서 이해관계자와 관계기관의 의견을 수렴해 최종 선정됐음. 개정된 시행령은 공포 후 6개월의 유예기간을 거쳐 2020년 상반기부터 시행됨. 시행시기는 음식점의 원산지 표시 게시판 등 준비기간과 음식점을 대상으로 한 홍보기간을 감안해 결정됐음. 현행 법률상 음식점에서 원산지를 표시하지 않은 경우에는 5만원 이상 1000만원 이하의 과태료가 부과되며, 원산지를 사실과 다르게 표시하는 경우에는 최대 10년 이하의 징역 또는 1억5000만원 이하의 벌금이 부과됨. 황준성 해수부 유통정책과장은 "음식점 원산지 표시 대상 수산물 확대를 통해 소비자의 알 권리를 확보하는 것은 물론, 국내에서 유통 · 판매되는 수산물 안전에 대한 국민들의 신뢰도 높일 수 있을 것으로 기대한다"고 말했음.

4. 수입식품

1) 수입식품 방사능 검출, 해마다 증가

(2019-10-28, 보건뉴스)

수입 식품의 방사능 검출이 해마다 늘고 있는 와중에, 특정 국가로부터 수입하는 특정 식품에서 방사능 성분이 반복해서 검출되고 있어, 위험 품목에 대한 검사를 강화해야 한다는 지적이 나왔음. 김현권 의원이 최근 식품의약품안전처로부터 받은 주요 국가별 방사능 검출 수입 농수축산식품 현황(2011~2019.7) 자료에 따르면 2011년부터 2019년 7월말까지 수입 식품 검사에서 일본산 343건 3226톤을 포함해, 러시아, 미국, 중국 등 전세계에서 들여 온 1189건 6723톤에 걸쳐 방사능 성분이 검출된 것으로 나타났음. 특히 중국산 능이버섯 291건 1455톤, 러시아산 차가버섯 58건 198톤, 미국산 블루베리 7건 157톤, 터키 헤즐너트 11건 129톤 등 일본을 제외한 나머지

국가들로부터 수입된 방사능이 검출된 먹거리 3497톤가운데 특정 국가의 특정 농림산물 4가지가 차지하는 비중은 55%로 매우 높음. 방사능이 검출된 수입 가공식품중에서는 잼이 스웨덴 41건 89톤, 중국 3건 60톤, 덴마크 7건 37톤을 비롯해 프랑스, 독일, 벨기에, 오스트리아, 이탈리아 등 다양한 나라에서 245톤 가량 들어왔음. 과채가공품은 미국 11건 58톤, 독일 5건 32톤, 프랑스 23건 16톤 등 70건에 걸쳐 152톤이 들어왔고 18톤이 반송됐음. 또 러시아산 고형차가 107건에 걸쳐 38톤이 수입됐음. 2011년부터 2016년 까지 분유 852톤이 네덜란드, 독일, 뉴질랜드 등으로부터 21건에 걸쳐 수입됐음. 이렇듯 2011년 이후 방사능이 검출된 주요 수입 가공식품은 1287톤으로, 일본이 아닌 다른 나라들에서 수입된 방사능 검출 먹거리 가운데 36.8%를 차지했음. 일본산 먹거리에 대한 수입 검사가 강화되면서 일본산 방사능 식품 수입량은 많이 줄었음. 2011년부터 최근까지 계속해서 방사능이 검출되고 있는 일본산 식품은 △혼합제제 22건 11톤 △고형차 28건 11톤 △초콜릿 15건 3.4톤 정도임.

식약처는 지난 8월 블루베리, 가공식품 등 방사능이 한 번이라도 검출된 적이 있는 일본산 식품에 대해선 검사에 필요한 수거량을 2배 늘려 안전검사를 강화했음. 또 방사능이 미량이라도 검출되면 추가로 검사증명서를 제출하도록 했음. 식약처에 따르면 현재 우리나라의 방사능기준은 세슘 100Bq/kg, 요오드 100Bq/kg(영아용 50Bq/kg)이하임. 이는 국제기준 보다도 엄격한 것으로, 연간 자연방사선량의 2% 이하로 노출되는 수준이어서 장기적으로 섭취해도 건강문제는 우려하지 않아도 된다는 것임. 그러나 일부 국내외 학자들은 방사능에는 안전한 수치가 없고 방사능 기준은 정부가 관리를 위해 임의로 만든 수치일 뿐이라며 기준치 이하라도 방사능물질을 반복적으로 섭취한다면 암 발생 가능성이 높아질 수 밖에 없다고 지적하고 있음. 김현권 의원은 “우리나라는 현재 식품의 방사능 검사때 1800초 동안 먼저 긴급검사한 뒤 방사능이 검출되면 1만초 동안 재측정하고 있다”면서“버섯류, 잼, 블루베리, 헤즐너트, 과채가공품, 차류, 그리고 분유류에서 방사능 검출이 집중 반복되고 있는 만큼 이에 대한 검사시간을 1만초 수준으로 대폭 늘리고, 미량이라도 검출되면 추가로 검사증명서를 제출하도록 하는 강한 조치를 취할 필요가 있다”고 밝혔음.

2) 새싹보리 분말, 수입자 스스로 안전성 입증해야 ‘수입 가능’

(2019-11-21, 뉴시스)

식품의약품안전처는 수입자 스스로 수입 보리순(새싹) 분말제품의 안전성을 입증해야 신고 가능한 ‘검사명령’을 오는 11월 25일 시행함. 검사명령은 수입식품 중 부적합률이 높거나 위해발생 우려가 제기된 식품에 대해 수입자가 지정 검사기관에서 정밀검사를 받아 적합한 경우만 수입신고하는 제도임. 현재 훈제건조어육 등 13개 품목이 적용 중임. 이번 검사명령은 다이어트 효과 및 해독작용이 있는 식품이라고 알려지면서 올해 들어 수입이 급증한 보리순 분말제품에서 금속성 이물과 대장균 검출로 부적합이 반복적으로 발생함에 따라 수입자에게 안전관리를 책임지도록 한 조치임. 보리순 분말 수입량은 2017년 5톤에서 2018년 25톤, 2019년 10월 현재 390톤으로, 기하급수적으로 늘었음. 검사명령 주요 내용은 ▲(대상국가) 모든 수입국 ▲(대상품목) 보리순(새싹) 분말 50%이상 함유제품 ▲(검사항목) 금속성 이물, 대장균 등 임. 특히 지난 9월 ‘수입식품등 검사명령에 관한 규정’이 제정됨에 따라 이미 통관돼 유통 중인 동일한 수입식품에도 적용해 검사명령을 실시할 예정임. 식약처는 “앞으로도 소비자 위해 우려가 있거나 부적합이 반복적으로 발생하는 식품을 중심으로 안전관리를 더욱 강화해 나가겠다”고 밝혔음.

5. 식중독사고

1) 완도 어린이 집단 식중독 원인은 ‘노로바이러스’

(2019-12-04, 노컷뉴스)

전남 완도의 한 초등학교와 병설유치원에서 발생한 어린이 집단 식중독의 원인은 노로바이러스에 의한 감염으

로 확인됐음. 4일 전라남도교육청 등에 따르면 지난 11월 23일 완도의 한 초등학교와 병설유치원에서 어린이 20명이 집단 구토와 두통, 설사 증세 등 식중독 의심증세를 보였음. 보건 당국은 가검물을 채취해 분석에 나섰고 그 결과 초등학생 3명과 유치원생 5명에게서 노로바이러스가 검출됐음. 완도교육청은 노로바이러스 추가 감염자가 발생하지 않도록 방역조치를 강화할 방침임. 교육청 관계자는 "노로바이러스가 급식소 등에서는 검출되지 않은 점으로 볼 때 사람을 통한 전염으로 추정된다"면서 "모니터링 등 방역조치를 강화해 추가 환자가 발생하지 않도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

2) 천안서 노로바이러스 식중독 의심환자 6명 발생 (2019-11-30, 이데일리)

충남 천안의 한 초등학교에서 노로바이러스에 의한 식중독으로 의심되는 환자가 발생해 보건당국이 조사를 진행 중임. 천안시와 천안교육지원청에 따르면, 지난 27일 오전 10시께 천안 A초등학교에서 구토, 설사, 복통 등 증상을 호소하는 학생 7명이 결석했다는 신고가 접수됐음. 보건당국은 증상을 호소하는 48명 중 의심 증상을 보이는 16명의 가검물을 채취, 신속검사 결과 6명의 학생 가검물에서 노로바이러스가 검출됐다고 밝혔음. 보건당국은 이번 증상이 겨울철 어린이집과 학교 등에서 자주 발생하는 노로바이러스에 의한 식중독으로 보고 정확한 감염경로를 조사 중임. 해당 학교는 27일부터 12월 3일까지 학교 급식을 중단하고 빵과 우유 등의 대체 식사로 제공할 예정임. 노로바이러스 감염증은 노로바이러스에 오염된 음식물과 물을 섭취했거나 환자와 접촉해 발생하는 장관감염증으로, 11월부터 다음해 4월 주로 발생해 겨울철 식중독 주요 원인 중 하나임. 감염시 24~48시간의 잠복기를 거쳐 구토, 복통, 설사 등의 증상이 나타남.

3) 시흥 초교서 식중독 환자 52명 발생…노로바이러스 검출 (2019-11-27, 연합뉴스)

경기도 시흥시의 한 초등학교에서 노로바이러스에 의한 식중독으로 의심되는 설사 증상 학생 52명이 발생해 보건당국이 역학조사를 진행 중임. 27일 시흥시보건소에 따르면 지난 22일 시흥 A초등학교에서 구토와 설사, 복통 등 증상을 호소하는 학생들이 교내 보건실을 잇달아 방문한 데 이어 같은 증상으로 여러 명이 결석 및 조퇴했다는 신고가 접수됐음. 보건당국은 즉시 현장 조사에 나서 1차 방역 소독에 이어 증상 학생들의 가검물을 채취, 검사한 결과 한 명의 학생 가검물에서 노로바이러스가 검출됐음. 26일 밤까지 설사 등 같은 증상을 보인 이 학교 학생(전교생 및 교직원 1천50명)은 모두 52명으로 집계됐음. 보건당국은 가검물 검사가 추가 진행되면 노로바이러스 검출 건수는 늘어날 것으로 보고 있으며, 유사 증상 환자도 증가할 가능성이 있다고 밝혔음. 보건당국은 이번 집단설사 증상이 겨울철 어린이집과 학교 등에서 자주 발생하는 노로바이러스에 의한 식중독으로 보고 정확한 감염경로를 조사 중임. 아울러 해당 학교에 대해서는 이미 유사 증상 학생 등교 중지, 교실 건물 전체 소독, 비가열식단 급식 배제, 가정통신문 발송 등의 조치를 했음. 노로바이러스에 감염되면 24~48시간 뒤부터 구토, 복통, 설사 등의 증상이 나타났음. 예방을 위해서는 외출 후, 음식 조리 전, 식사 전후 비누를 사용해 30초 이상 손을 깨끗이 씻어야 하며, 해산물은 익혀서 먹고 지하수는 끓여 마셔야 함. 환자가 어린이집, 학교 학생일 경우 적어도 구토, 설사 등의 증상이 없어진 뒤 이틀 정도 공동생활을 하지 않아야 하며, 증상자는 식품을 다루거나 조리하지 않아야 함. 경기도 보건환경연구원이 최근 분석한 2014년부터 지난해까지 5년간 도내 노로바이러스 식중독균 검출 현황에 따르면 전체 검출 1천233건 중 47.3%인 591건이 11~1월 나왔음. 월별로 보면 12월이 286건으로 가장 많았고 1월 177건, 11월 128건 순으로 겨울철에 집중적으로 발생했음.

4) 식중독균 신속 검출 키트 개발
(2019-11-22, 대한급식신문)

농림축산식품부(장관 김현수, 이하 농식품부)와 농림식품기술기획평가원(원장 오경태, 이하 농기평)은 2016년부터 '첨단생산기술개발사업'을 통해 '농산물 안전성 관리를 위한 미생물학적 위해요인 및 오염현황 분석' 연구과제를 지원한 결과, 농산물 주요 식중독균 6종에 대한 신속 증균 방법과 식중독균 신속 검출 키트를 최근 개발했다고 밝혔음. 이번 연구를 주관한 박기환 중앙대 교수 연구팀은 "기존 식중독균 검출은 증균 배양과 분리 배양, 확인 시험을 거치는 데 약 7~14일이 소요된다"며 "본 개발 방법은 증균 배양과 확인시험까지 8시간 이내로 단축시킬 수 있어 노동력을 절감할 수 있다"고 말했음. 이어 "이번에 개발한 신속 검출 키트 가격은 미국이나 유럽의 기존 키트가 3~4만원인 것에 비해 약 50% 낮은 1회 검사 당 1~2만 원 수준으로, 식중독균 검사비용도 크게 낮출 수 있다"며 AOAC(국제분석화학회) 방법을 준용한 검증 실험을 실시한 결과 95%의 민감도 및 2 logCFU/ml의 낮은 검출한계, 주요 식중독균 16종에 대한 100% 특이도를 확인했다"고 덧붙였음. 농기평 오경태 원장은 "금번 개발된 제품을 통해 농산물 시장의 생산비와 노동력이 크게 절감될 뿐만 아니라 안전한 농산물 관리가 이루어질 것으로 기대된다"고 말했음.

6. 건강기능식품

1) 수입 건강기능식품 통관 절차 간소화된다
(2019-11-28, 약사공론)

부적합 이력이 없는 건강기능식품을 국내로 들여올 경우 통관 절차가 간소화됨. 무작위 표본검사가 생략되는 것은 물론 서류와 현장검사도 생략할 수 있게 됨. '수입 건강기능식품 검사에 관한 규정' 일부개정고시(안)에 반영된 내용임. 식품의약품안전처가 행정예고한 '수입 건강기능식품 검사에 관한 규정' 개정고시안은 부적합 이력이 없는 경우 통관단계에서 검사를 생략해 신속하게 수입신고확인증을 발급받을 수 있도록 '수입 식품 안전관리 특별법 시행규칙'이 개정된데 따른 것임. 행정예고된 '수입 건강기능식품 검사에 관한 규정' 개정고시안에는 우수수입업소로 등록한 업체가 수입하는 건강기능식품에 대해 무작위 표본검사 생략과 함께, 추가로 서류와 현장검사를 생략할 수 있도록 하는 내용이 반영됐음. 생략할 수 있는 세부 절차는 함께 행정예고된 '수입 식품 등 검사에 관한 규정' 가운데 검사 생략 절차를 담은 조항을 준용하도록 했음. '수입 식품 등 검사에 관한 규정' 개정고시안에 따르면 우수수입업소로 등록하고 다음해 계획수입 신청서를 제출한 경우 무작위 표본검사 생략 외에도 추가로 서류와 현장검사를 생략할 수 있음. 신청 대상 품목이 최근 3년간 연 5회 이상 수입신고한 품목이고, 3년간 부적합 이력이 없는 경우가 여기에 해당됨. 개정고시안에는 이러한 내용을 담은 검사 생략 절차 관련 '제7조의 2' 조항이 신설됐음. 이렇게 되면 검사를 생략해 통관과 수입신고확인증 발급이 신속하게 처리될 수 있을 것으로 전망됨.

2) 의약품 원료로 건강기능식품 제조 허용
(2019-12-4, 푸드투데이)

정부는 4일 제5차 혁신성장전략회의 겸 제28차 경제관계장관회의를 거쳐 5대 유망식품 집중 육성을 통한 '식품산업 활력 제고 대책'을 관계기관 합동으로 발표, 메디푸드, 고령친화식품, 간편식품 등 5대 식품분야 2022년까지 17조 원으로 키우기 위해 집중 육성한다고 밝혔음. 이번 대책은 최근 식품소비 트렌드의 변화를 반영해 성장 가능성이 높은 유망분야를 발굴 · 육성해 혁신적 산업생태계를 조성하고 식품산업 전체의 활력을 제고하기 위한 것으로 그간 식품업계 간담회(11회)와 현장방문(3회) 등을 통해 청취한 현장 의견을 토대로 농림축산식품부, 해양수산부, 식품의약품안전처 등 관계부처가 참여해 공동으로 마련했음. 정부는 5대 유망분야로 ▲맞춤형 · 특수 식품, ▲기능성 식품, ▲간편식품, ▲친환경 식품, ▲수출 식품을 선정하고 제도 정비 및 규제 개선, 연구개발 지원 등을 포함한 분야별 대책과 함께 전문인력 양성, 민간 투자 확

대 등 산업 육성을 위한 인프라 구축 방안을 제시했음. 이번 대책을 통해 5대 분야의 국내산업 규모를 2018년 12조 4400억 원에서 2022년 16조 9600억 원, 2030년에는 24조 8500억 원까지 확대하고 2018년 5만 1000개 수준의 일자리를 2022년에는 7만 4700개, 2030년에는 11만 5800개까지 늘려 나갈 계획임. 이에 5대 식품분야별 대책을 살펴보면 정부는 기대수명 및 비만 · 당뇨 등 식습관 관련 질환이 증가하며 식생활을 통한 웰빙, 질병예방 중요성에 대한 관심 고조되고 있다는 점에 주목해 '기능성식품'을 유망 분야로 선정했음. 기능성식품에 대한 규제 및 지원체계 개선으로 시장을 활성화할 방침임. 정부는 기능성 표시제 도입, 맞춤형 건기식 판매 허용 등 규제 개선을 통해 시장 외연을 확대하고 신사업 창출을 지원할 계획임. 과학적으로 기능성이 증명될 경우 일반식품도 해당 기능성을 표시할 수 있도록 기능성 표시제를 도입하고 안전성과 기능성이 입증된 의약품 원료를 건강기능식품 제조에 사용할 수 있도록 관련 규제를 개선함. 개인 맞춤형 제품 제공이 가능하도록 건강기능식품의 소분 · 혼합 포장을 허용하고 기능성분 · 제품 추천 서비스를 활성화하는 한편, 대형마트 등의 건기식 판매를 자유화해 판로 확대를 지원함. 아울러 기능성 원재료와 성분에 대한 DB 구축, 기능성 원료은행 및 기능성식품 제형센터를 통한 제품 개발 지원 등 원료 확충부터 제품화까지 신제품 개발을 위한 지원체계를 개선해 식품업체의 진입장벽을 낮출 계획임. 기능성 원료은행은 표준화된 국산 기능성 원료를 비치해 기업의 원료탐색 및 시범사용 등을 지원하고 기능성 식품 제형센터(국가식품클러스터)는 액상, 젤리 등 다양한 제형 제품개발을 지원함. 또 석사과정의 계약학과를 설치('20년 2개소)해 전문인력을 양성하고 수출용 건기식에 대한 국가인증제를 도입해 해외진출을 지원함. 정부 관계자는 "세계 기능성 식품 시장이 연평균 5.9% 수준 꾸준하게 증가하고 있고 국내 수요도 빠르게 확대되고 있는 상황에서 증가하는 국내 수요를 흡수하고 중국 등 세계 시장을 겨냥한 수출산업으로 육성하기 위한 적극적인 산업 정책이 요구되고 있다"고 말했음.

3) 어린이용 건강기능식품 사용금지 식품첨가물 규정 (2019-11-26, 식품저널)

어린이가 섭취할 용도로 건강기능식품을 제조할 수 있는 식품첨가물 사용에 대한 기준 · 규격이 마련됐음. 식품의약품안전처는 어린이가 섭취할 용도로 제조하는 건강기능식품에 사용해서는 안 되는 식품첨가물을 규정하는 등 건강기능식품의 기준 및 규격 일부를 개정, 25일 고시했음. 식약처는 "어린이가 섭취할 용도로 제조되는 건강기능식품의 안전성을 확보하기 위해 식품첨가물 사용에 대한 기준 · 규격을 설정했다"고 밝혔음. 개정 기준 · 규격에 따르면 △착색료(정제의 제피 또는 캡슐에 사용하는 경우는 제외) : 동클로로필 및 그 염류(나트륨, 칼륨), 삼이산화철, 식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호 및 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제5호 및 그 알루미늄레이크, 이산화티타늄, 카라멜색소(인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 제품에 한함) △발색제 : 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨 △보존료 : 나타마이신, 니신, 데히드로초산나트륨, 소브산 및 그 염류(칼륨, 칼슘)(액상제품 및 알로에 전잎(겔포함) 제품은 제외), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)(알로에 전잎(겔포함) 제품은 제외), 파라옥시안식향산류(메틸, 에틸), 프로피온산(착향의 목적으로 사용 시 제외) 및 그 염류(나트륨, 칼슘) △표백제 : 메타중아황산나트륨, 메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨 △산화방지제 : 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 부틸히드록시아니솔, 이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.이칼슘나트륨, 터셔리부틸히드로퀴논 △알루미늄 함유 식품첨가물 : 산성알루미늄인산나트륨, 실리코알루민산나트륨, 염기성알루미늄인산나트륨, 황산알루미늄암모늄, 황산알루미늄칼륨은 어린이가 섭취할 용도로 제조하는 건강기능식품에 사용할 수 없음. 개정 기준 · 규격은

또, 두 가지 이상의 기능성 원료를 사용해 제품을 제조할 때 기능성 원료의 배합비를 고려해 규격을 적용할 수 있도록 했음. 기능성 원료 개발 활성화를 위해 원료별 기준 및 규격의 추가 등재 기간은 1년에서 3년으로 연장하고, 조건을 명확히 했음. 이 고시는 고시한 날부터 시행되며, 어린이용 건강기능식품 식품첨가물 규정은 12월 12일부터 시행됨.

7. 유해물질&잔류농약

1) 쇳가루 노니에 세균 잔뜩 깔라만시… 동남아 특산품 '위험' 사망할 수도

(2019-12-4, 머니S)

동남아시아 패키지여행 쇼핑에서 흔히 접할 수 있는 노니가루나 벌꿀 등 제품 상당수가 국내 안전기준에 부적합한 것으로 드러났음. 한국소비자원은 지난 3일 동남아 5개국 7개 패키지여행 상품 일정에 포함된 '단체 관광객 전용 쇼핑센터'에서 판매되는 주요 식품, 화장품, 공산품을 대상으로 안전성을 조사 결과를 공개했음. 식품 및 화장품 32개 제품 중 10개 제품에서는 국내 기준을 초과하는 금속성 이물(쇳가루)와 세균 등이 검출됐음. 노니가루 등 분말 3개 제품에선 쇳가루가 기준(10.0㎎/㎏)을 최대 25배, 벌꿀 6개 제품에서 히드록시메틸푸르푸랄(HMF)이 기준(80㎎/㎏)을 최대 27배 초과해 검출됐고, 깔라만시 원액 1개 제품에서는 세균수가 기준(n=5, c=1, m=100, M=1,000)을 45배 초과했음. 코타키나발루나 세부에서는 사용이 금지된 통캇알리(남성 갱년기 증상개선 등의 효능이 알려졌으나 대부분 국가에서 식품원료로 사용 금지), 인태반(윤리적 문제, 위생 및 안전성 문제로 금지) 등의 원료가 포함된 식품과 화장품 4개 제품이 판매되고 있었음. 석청은 원산지 표시가 돼 있지 않아 국내 수입금지 제품인지 여부를 확인하기 어려웠음. 원산지가 불확실한 제품은 네팔산 석청일 수 있어 구매 시 주의가 필요함. 네팔산 석청은 저혈압, 시각장애, 의식소실, 사망 등을 유발하는 중독성 물질 '그레이아노톡신'이 검출될 수 있어 수입 금지 품목임. 공산품의 경우 진주반지 5개 중 3개에서 국내 안전기준을 최대 263배 초과하는 납과 최대 12배 초과분의 니켈이 검출됐음. 라텍스베개 5개 중 1개 제품은 100% 천연 라텍스폼으로 표시돼 있었지만 합성라텍스인 스티렌부타디엔고무(SBR)가 21.4% 혼입돼 있었음. 가죽지갑 6개 중 2개 제품은 보강재로 재활용 광고지를 사용해 품질에 문제가 있었음. 소비자원은 이번 조사 결과를 바탕으로 문화체육관광부에 국외여행상품 정보제공 표준안 등에 쇼핑센터 이용 시 제품의 시험성적서 정보를 제공하는 근거를 마련하도록 요청했음. 더불어 한국여행업협회에는 국내 안전기준에 적합한 성적서를 구비한 쇼핑센터에만 여행객을 안내하게 하는 등의 내용을 담은 가이드 마련을 권고했음.

2) 정부, 벤조피렌 기준 초과 수입 팜유류(팜올레인) 회수 조치

(2019-12-01, 대한뉴스)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 수입식품판매업체인 '성도물산(주)'이 수입 · 판매한 말레이시아산 '트레드키 퓨어팜 올레인 베지트블오일'[유형: 팜유류(팜올레인)]에서 벤조피렌이 기준(2.0 ㎍/㎏이하) 초과(10.3 ㎍/㎏) 검출되어 해당 제품을 판매중단 및 회수 조치했음. 회수대상은 유통기한이 2021년 5월 10일인 제품인 것. 식약처는 관할 지방청에 해당 제품을 회수하도록 조치하였으며, 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품하여 줄 것을 당부하였음. 참고로 식약처는 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있으며, 소비자들이 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고하여 줄 것을 요청하였음.

3) 김장철 코앞인데… 갓 · 파에서 잔류농약 초과 검출

(2019-11-19, 머니S)

경기도보건환경연구원은 본격적인 김장철을 맞아 김장재료 303건에 대한 잔류농약, 방사능, 중금속, 유해미생물 적합여부를 검사한 결과, 갓과 파 등 농산물 2건에

서 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출됐다고 19일 밝혔음. 이에 경기보건환경연구원은 잔류농약 기준을 초과한 농산물 279kg을 전량 압류 · 폐기하는 한편 식품의약품안전처, 농산물품질관리원 등 관련기관과 관할 시군에 해당 사실을 긴급 통보해 부적합 농산물이 시중에 유통되지 않도록 차단 조치했음. 이번 검사는 지난달 21일부터 지난 8일까지 수원, 구리, 안양, 안산 등 도내 농수산물도매시장, 대형마트, 재래시장, 백화점 등에서 유통되고 있는 무, 배추, 마늘, 파 등 농산물 222건과 고춧가루, 젓갈, 식염 등 가공품 81건 등 김장재료 303건을 대상으로 잔류농약, 중금속, 방사능, 유해미생물 등 유해성분 함유 여부를 조사하는 방식으로 진행됐음. 검사 결과 갓 1건에서는 기준치 0.01 mg/kg의 5배에 달하는 0.05 mg/kg의 다이아지논(살충제성분)이, 파 1건에서는 기준치 0.01mg/kg의 15배에 달하는 0.15mg/kg의 클로로피리포스-메틸(살충제성분)이 각각 검출됐음. 이밖에 중금속, 방사능, 유해미생물 등의 기준치를 초과한 부적합 농산물이나 가공품은 발견되지 않았음. 경기보건환경연구원은 부적합한 식재료로부터 도민들의 식탁을 보호하고자 지난해 263개 항목보다 많은 341개 항목에 대한 잔류농약검사를 실시했으며 일본 후쿠시마 원전 사고 이후 방사능에 대한 우려가 커진 점을 고려해 젓갈류 등을 중심으로 방사능성 물질에 대한 검사도 병행 실시했다고 설명했음. 경기보건환경연구원은 김장이 마무리되는 12월까지 지속적인 모니터링을 실시함으로써 부적합한 김장재료가 공급되는 일을 차단해 나갈 방침임. 윤미혜 경기보건환경연구원장은 "김치를 직접 담가 먹는 가정이 여전히 많은 만큼 검사항목을 대폭 확대한 것은 물론 고성능 정밀분석기기도 새로 도입해 철저한 검사를 실시했다"라며 "앞으로도 김장재료에 대한 지속적인 검사를 실시해 나갈 계획"이라고 말했음.

8. 기타

1) 한국 수출식품 부적합 원인, 中 첨가물 · 美 표시 · 日 미생물 많아

(2019-11-25, 식품저널)

한국산 수출식품의 부적합 원인은 나라별로 크게 달라, 식품 수출 시 국가별로 부적합 원인을 더욱 세심하게 체크할 필요가 있음. 최근 3년간(2016~2018) 중국, 미국, 대만, 일본, EU 등 주요국에 수출된 한국산 식품의 부적합 원인은 표시 위반이 758건으로 가장 많았으며 △서류미비 · 제조공정 미제출 등 기타 △식품첨가물 △미생물 △잔류농약 순으로 뒤를 이었음. 국가별 부적합 원인은 중국 수출 식품은 '식품첨가물'이 가장 많았으며, 미국은 '표시 위반', 일본은 '미생물 부적합'이 가장 많은 등 나라별로 크게 다른 것으로 나타났음. 식품의약품안전처(처장 이의경)가 25일 서울식약청 대강당에서 개최한 2019년 'K-푸드안전정보포럼'에서 식품안전정보원 박은정 선임연구원은 '한국산 수출식품 부적합 3개년 동향' 발표를 통해 "최근 3년간 한국산 수출식품의 부적합은 중국이 617건으로 가장 많았고, 미국 587건, 대만 85건, 일본 69건, EU 29건 등이었다"고 밝혔음. 주요국에 수출된 한국산 식품의 부적합 원인은 표시 위반이 758건(39%)으로 가장 많았으며, 서류미비 · 제조공정 미제출 등 기타 343건(18%), 식품첨가물 303건(16%), 미생물 238건(12%), 잔류농약 158건(8%) 등이었음. 2016~2018년 중국에서 발생한 한국산 수출식품 부적합 617건 가운데 대부분이 가공식품(603건)이었으며, 특히 조미김과 과자류가 각각 117건, 113건으로 많았음. 원인별로는 식품첨가물이 715건으로 가장 많았으며, 미생물 154건, 표시 위반 130건 등으로 뒤를 이었음. 같은 기간 미국에서 발생한 한국산 수출식품 부적합 587건 가운데 가공식품이 328건으로 절반 이상을 차지했으며, 특히 음료류가 110건으로 가장 많았음. 원인별로는 표시 위반이 623건으로 가장 많았고, 기타 112건, 식품첨가물 95건, 비위생적 처리 80건 등이었음. 일본에서 발생한 한국산 수출식품 부적합 69건 중 가공식품

이 47건으로 68%를 차지했으며, 가공식품 중에서는 수산물가공품이 22건으로 가장 많았음. 원인별로는 미생물이 44건으로 가장 많았으며, 식품첨가물이 뒤를 이었음. 대만에서 발생한 한국산 수출식품 부적합 85건 중에서는 농산물이 65건으로 가장 많았음. 농산물 중 채소류가 52건, 과일류가 13건이었으며, 세부 품목으로는 배추가 39건으로 최다를 차지했음. 원인별로는 잔류농약의 비중이 83건, 80%로 가장 컸으며, 식품첨가물이 19건으로 다음으로 많았음. 박 선임연구원은 "중국에서는 식품첨가물과 미생물 등으로 인한 부적합이 다수 발생하고 있는 만큼 식품안전국가표준(GB) 체계에 대한 이해와 GB 제 · 개정에 대한 모니터링이 필요하다"고 말했음. 또, "미국에서는 표시 위반으로 인한 부적합이 꾸준히 발생하고 있어 식품 표시사항에 관한 FDA 규정 및 관련 지침 파악이 요구되며, 내년 1월부터 시행되는 영양성분표 개정판을 사전에 숙지해야 한다"고 조언했음. 이와 함께 박 선임연구원은 "일본에서는 수산식품의 미생물 부적합이 다수 발생하고 있다"며, "미생물 관리기준을 모니터링하고, '연간 수입식품 감시 · 지도 계획'을 참고해야 한다"고 말했음. 이날 포럼에서는 풀무원 권도영 팀장이 '글로벌 EPM(환경 중 병원성 미생물 모니터링) 대응 시스템 구축사례', 농심 한유탁 대리가 '중국 식품 관련 법령 및 이슈'를 발표했으며, 올해 K-푸드안전정보포럼 활동내용을 공유하고, 유공자를 시상했음.

2) 질병 예방 의약품 허위 · 과대광고한 '무등록 식품업체 6곳' 적발

(2019-11-26, 보건타임즈)

질병 예방 등 소비자가 의약품으로 오인할 허위 · 과대광고를 해온 '링티' 제품과 '에너지 99.9' 제품을 제조 · 유통 · 판매한 업체 6곳(자료 위반업체명단과 제품 사진)이 적발됐음. 식약처는 이들 업체 6곳을 식품위생법과 식품 등의 표시 · 광고 법률을 위반한 혐의로 행정처분 한다고 밝혔음. '링티'일부는 무표시 원료, '에너지 99.9'는 식품제조가공업체로 등록하지 않은 업체가 제조한 것으로 드러나 이들 제품을 압류 · 폐기 조치할 예정임. 이들 업체 가운데 유통 전문판매사 ㈜링거워터는 소비자가 의약품으로 착각, 인식할 우려가 있는 '링거워터'라는 문구를 제품 포장지와 전단지에 표시, 유통하다가 적발됐음. 이 업체가 판매한 '링티'는 스포츠음료와 유사한 일반 식품임. 식약처에 따르면 링거워터는 식품 제조 · 가공업체 주식회사 이수바이오, 콜마비앤에이치(주)푸디팜사업부문 2곳에 '링티' 제품 등을 위탁 생산, ㈜와이웰을 통해 판매하면서 허위 · 과대 광고를 해왔음. 이뿐 아니라, 주식회사 이수바이오에 무표시 원료(레몬 향)를 공급, 제품을 제조하게 했음. 이처럼 이수바이오가 무표시 원료를 넣어 생산한 '링티' 제품과 '링티 복숭아향' 제품 총 4만 7백 세트(11g × 10포/1세트)는 현장에서 전량 압류했으며, 법령에 따라 폐기 조치할 방침임. ㈜세신케미칼은 업종등록을 하지 않은 채 식품 제조 · 가공한 행위 이외에 식품첨가물로 등재돼 있지 않은 규소 성분을 첨가해 만든 '에너지 99.9'의 용기와 포장에 '식약처 등록', 'FDA 승인' 등 거짓으로 식약처에 등록된 제품인 것처럼 속여, 허위로 표시한 혐의를 추가로 받고 있음. 또 ㈜위드라이프는 ㈜세신케미칼이 제조한 '에너지 99.9'를 "골다공증 · 혈관 정화 · 수명연장 등 질병의 예방 · 치료에 효능이 있다"며 전단지를 통해 허위 · 과대광고하면서 판매하다가 단속됐음. 식약처는 앞으로 질병 치료 · 예방효과를 표방, 소비자가 의약품으로 착각, 오인할 우려가 있는 제품에 대해선 철저히 관리할 예정이며, 소비자에게는 정확한 정보를 알리도록 최선을 다할 것이라며 식품위생법을 위반한 불법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품을 불량식품 전화 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고해줄 것을 당부했음. 스마트폰으로는 '내손안(安) 식품안전정보' 앱을 이용, 전국 어디서나 신고할 수 있음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)