식품 안전 정보

위생 점검

1) 식약처, 다중이용시설 업체 7213곳 위생 · 방역 점검 결과 발표

(2021-11-05, 잡포스트)

식약처는 다중이용시설 내 식품취급업소 총 7213곳을 대상으로 17개 지방자치단체와 점검한 결과 식품위생법 위반한 27곳을 적발하고 관할 지자체에 행정처분을 요청했다고 5일 밝혔음. 특히 가을철 맞아 국.공립공원 및 관광.유원지, 터미널 등 영업 중인 음식점, 푸드트럭 등을 대상으로 식품안전사고를 예방하기 위해 실시됐음. 위반 내용은 건강진단 미실시(8곳), 유통기한 경과제품 보관(4곳), 조리장 위생관리 미흡(3곳), 위생모 미착용(1곳), 영업장 면적 변경 미신고 등 기타 위반(11곳) 등임. 또 다중이용시설 내에서 판매되는 김밥, 햄버거, 떡볶이 등 식품 303건을 수거해 황색포도상구균 등 식중독균을 검사한 결과, 검사가 완료된 198건 중 1건이 부적합돼 행정처분 조치하고 105건은 검사가 진행 중임. 이번 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고 3개월 이내에 다시 점검해 개선여부를 확인할 예정임. 식약처는 앞으로도 계절별 · 장소별로 국민들이 즐겨 찾는 다중이용시설 내 식품 취급업소에 대한 점검을 강화해 안전하고 위생적인 식품이 소비되는 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠다고 밝혔음. 한편 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해 불량식품 신고전화 1399로 신고해 줄 것을 당부했음.

2) 식약처, '위생 논란' 순대업체에 대해 행정처분 · 수사의뢰 요청

(2021-11-3, 연합뉴스)

식품의약품안전처(식약처)가 비위생적인 제조시설 관리 논란을 빚은 진성푸드의 순대 제품에 대해 위생 기준 위반 내용을 확인하고 관할 지자체에 행정 처분과 수사 의뢰 요청을 하기로 했음. 식약처는 진성푸드의 순대 제조시설이 비위생적으로 관리되고 있다는 정보를 입수해 해당 업체를 조사한 결과 이런 조처를 취한다고 3일 밝혔음. 이에 따라 관할 지자체는 행정처분을 내리고, 식약처는 3개월 이내에 다시 점검해 위반사항 개선 여부를 확인하게 됨. 식약처는 전날부터 이틀간 진성푸드에 대해 위생점검과 식품안전관리인증기준(해썹 · HACCP) 평가를 한 결과 '식품위생법', '식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률', '축산물 위생관리법' 위반사항을 다수 확인했다고 밝혔음. 식약처는 우선 진성푸드의 순대 충진실 천장에 응결수가 맺힌 것 등 위생 기준 위반 사항을 확인했다고 전했음. 또 작업장 세척 · 소독 상태와 방충 · 방서 관리 등이 미흡하다는 점을 확인하고 해썹평가에서 '부적합' 판정을 내렸음. 이 밖에 식약처는 이 업체가 알레르기 유발물질인 '게 육수농축액'을 원료로 사용했음에도 제품에 관련 성분을 표시하지 않았다는 것을 확인하고, 39개 제품에 대해 판매중단과 회수 조치를 내렸음. 진성푸드의 순대 제품은 업체 자체 판매뿐 아니라 이마트, GS리테일 등 14개 식품유통전문 판매업체를 통해서도 판매됐는데, 식약처는 이들 판매업체에 대해서도 표시 규정을 위반 사실을 적발해 관할 관청에 행정처분을 요청했음. 회수대상 제품은 ▲ 이마트 '찰진순대'(유통기한 11.3~12.2) ▲ GS리테일 '리얼프라이스순대'(11.3~12.2) ▲ 팍스페밀리 '김이박맛

깔찰순대'(11.3~12.2) ▲ 평화식품 '평화찰순대'(11.3~12.2) ▲ 오늘의 간식 '착한느낌찰순대'(11.3~12.2) ▲ 푸드스토리 '부추쌀떡순대'(11.3~17) ▲ 윈플러스 '라임찰순대'(11.3~12.2) ▲ 거성푸드 '신의주옛찰순대'(11.3~12.12) ▲ 대광푸드 '순대'(11.3~12.2) ▲ 디에이치종합상사 '분식이이래도되는가찰순대'(11.3~12.2) ▲ 씨앤피물류 '무봉리특순대'(11.3~12.2) ▲ 형네가게 '밀방떡찰순대'(11.3~12.2) ▲ 도드람에프씨 '본래찰순대'(11.3~내년 11.1) ▲ 신전푸드시스 '신전떡볶이찰순대'(11.3~12.2) 등임. 구체적인 회수대상은 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr→위해 · 예방→회수판매중지)에서 볼 수 있음. 식약처는 "해당 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구입처에 반품해달라"고 요청했음. 앞서 KBS는 전날 연 매출 400억 원을 올리는 한 식품업체가 만든 순대가 비위생적인 환경에서 제조되고 있다며 관련 영상을 공개한 바 있음. 진성푸드는 이와 관련해 홈페이지 게시글을 통해 "방송 내용에 대해 "편파적인 편집과 터무니없는 억측"이라고 비판하며 "방송 내용은 과거에 근무했던 직원이 불미스러운 퇴사로 앙심을 품고 악의적인 제보를 한 것"이라고 입장을 밝혔음.

3) '위생 논란' 던킨 "전체 사업장 · 생산시설 위생점검 실시"

(2021-10-1, 연합뉴스)

도넛 브랜드 '던킨' 운영사인 SPC그룹 산하 비알코리아는 최근 불거진 위생 논란과 관련해 전체 사업장과 생산 시설에 대한 위생점검을 시행하고 있다고 1일 밝혔음. 비알코리아는 "현재 던킨 전 생산센터에 대해 식품의약품안전처 점검이 진행 중이며 그 결과에 따라 신속한 조처를 할 예정"이라며 "이와 별도로 선제 조치도 시행하고 있다"고 전했음. 비알코리아는 "전 사업장과 생산시설에 대한 위생 점검을 이번 주 완료하고 전 생산설비에 대한 세척 주기를 식품안전관리인증기준(HACCP · 해썹)보다 엄격하게 적용해 관리를 강화할 것"이라고 설명했음. 또 "내달 초까지 노후설비 교체를 완료하고 이번 사태로 피해를 본 가맹점주와 협의해 상생 지원책도 강구할 예정"이라며 "생산설비를 미흡하게 관리한 점에 대해 깊이 사죄드린다"고 덧붙였음. 최근 경기도 안양에 있는 던킨의 생산공장에서 반죽에 재료 외에 다른 누런 물질이 떨어져 있는 영상이 공개돼 위생 논란이 불거졌음.

2. 식품첨가물

1) 이산화티타늄, 유럽 식품 첨가물서 퇴출

(2021-10-29, 식품음료신문)

착색료로 많이 쓰이던 이산화티타늄이 최근 유럽에서도 발암성 물질로 분류됨으로써 더 이상 식품첨가물로 사용할 수 없게 됐음. KIST에 따르면, 유럽집행위원회(EC)는 최근 이산화티타늄의 식품첨가물 사용을 금지한다고 발표했음. 특히 이산화티타늄을 식품첨가물에 사용 시 유전독성에 대한 우려를 배제할 수 없기에 더 이상 안전한 것으로 간주할 수 없다고 결론지었음. 이 금지 조항은 2022년 초에 발효될 예정이며 6개월의 단계적 폐지 기간을 거쳐 완전한 금지 조치가 취해질 예정임. EC의 이번 조치는 최근 이산화티타늄(TiO2)을 흡입 발암성 구분2로 규정한 유럽식품안전청(이하 EFSA)의 식품첨가물 사용 금지 제안을 승인한 것임. 그동안 EFSA는 미국 FDA와 함께 이산화티타늄은 체내 흡수가 거의 되지 않고 대부분 배설되기에 인체에 무해하다고 여겨 별다른 규제를 하지 않았음. 하지만 잠재적 위험성은 꾸준히 제기됐음. 프랑스의 경우, 이산화티타늄의 나노 입자가 폐나 장의 생체 보호막을 뚫고 들어가 내장 기관의 기능 약화 및 더 큰 질병을 유발할 수 있다는 연구 결과에 따라 소비자 안전성 확보를 위해 2020년부터 사용을 중지했음. 이번에 이산화티타늄이 흡입 발암성으로 분류된 것도 이러한 이유 때문으로, 이 분류는 직경 10마이크로미터(μm) 이하의 이산화티타늄 입자가 1% 이상 포함되어 있는 물질 및 혼합물에 적용됨. 한편, 앞으로 이산화티타늄을 함유한 혼합물의 라벨 및 포장에는 '사용 시 유해한 분진이 생성될 수 있습니다. 분진을 흡입하지 마십시오.'란 경고 문구가 표시

되어야 함. 분류되지 않은 고체 혼합물은 형태나 입자 크기에 관계없이 최소 1%의 이산화티타늄을 포함하는 경우 경고 표시를 추가해야 함. 또 이산화티타늄을 포함하는 액체 혼합물은 발암성으로 분류되지 않음. 그러나 직경이 10 마이크로미터 이하인 이산화티타늄 입자가 1% 이상 포함되어 있을 경우 '분무 시 위험한 호흡 가능한 비말이 형성될 수 있습니다. 스프레이나 미스트를 흡입하지 마십시오.'란 경고 문구가 표시되어야 함.

2) [2021국감] 불법 무첨가 표시.광고 식품 넘치는데...법과 정반대인 식약처 (2021-10-13, 푸드투데이)

A사가 판매하는 찌개양념 제품의 포장지에는 '4無첨가'라는 문구가 크게 적혀 있고 홈쇼핑, 인터넷 몰 등에서는 '4無첨가'를 강조하며 판매하고 있음. A사가 첨가하지 않았다고 강조하는 4가지는 모두 식약처고시(제2021-57 식품첨가물의 기준 및 규격)에서 식품에 사용할 수 있도록 허용한 식품첨가물로서 합성향료, 아스파탐(감미료), 파라옥시안식향산(보존료), 착색료(카민)로 모두 안전성에 문제가 없음. 하지만 A사는 식품첨가물들을 사용하지 않은 것처럼 강조하여 마치 이들이 들어있는 식품은 안전에 문제가 있는 것으로 오인 · 혼동시키고, 소비자의 식품 선택을 어렵게 하고 있음. 이처럼 사용하지 않은 성분을 강조하는 행위는 식품안전에 대한 국민의 판단을 흐리게 하는 기만행위로서 현행「식품등의 표시 · 광고에 관한 법률」에서 금지행위로 규정하고 있음. 국회 보건복지위원회 소속 더불어민주당 인재근 의원(서울 도봉갑)은 '식품 등의 표시 광고에 관한 법률(이하 「식품표시광고법」)'을 위반한 무(無)첨가 강조 표시 · 광고 행위(이하 '무첨가 표시광고')가 만연하다고 13일 지적했음. 인 의원은 식약처의 행정편의적 유권해석으로 인한 것으로 그 결과 일반 소비자인 국민은 특정 제품을 더 좋은 제품으로 오인하고 판매 기업은 이를 통해 이익을 챙기는 문제가 발생하고 있다고 주장했음. 현행 '식품표시광고법'제8조 제1항 제7호에서는 '객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품 등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고'를 금지하고 있음. 이에 따라 같은 법 시행령에서는 제품의 제조방법 · 품질 · 영양가 · 원재료 · 성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용이나 사용하지 않은 성분을 강조하지 못하도록 하고 있음. 식품에 사용할 수 있는 성분임에도 불구하고 이를 사용하지 않았다고 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 만들 우려가 있기 때문임. 식품 관련 법령 정의에 따르면 식품첨가물은 원재료, 성분에 포함되는 개념으로 식품에 사용할 수 있는 식품첨가물을 사용하지 않았다고 강조하는 행위도 부당한 표시 · 광고에 해당됨. 이를 1차 위반할 경우 품목 제조정지 1개월의 행정처분이 부과되며, 2차 위반의 경우 품목 제조정지 2개월, 3차 위반의 경우 품목 정지 3개월에 해당하는 행정처분이 따름. 이러한 표시 · 광고가 논란이 된 대표적인 사례가 2010년 남양유업 카제인나트륨 사건임. 2010년 남양유업은 '프랜치카페 커피믹스'를 출시하고 해당 제품은 카제인나트륨을 사용하지 않았다는 점을 강조하는 마케팅 전략을 펼쳤다가 과대광고로 적발되어 식약처로부터 행정처분을 받았음. 남양유업의 이러한 광고로 인해 카제인나트륨은 식품에 사용할 수 있도록 허가된 식품첨가물임에도 불구하고 일반 소비자는 카제인나트륨이 유해한 성분으로 오인 · 혼동하는 일이 벌어졌고 믹스커피 안전문제에도 상당한 이슈를 만들었음. 남양사건 이후 사용하지 않은 식품첨가물을 강조하는 '무첨가 표시광고'는 금지행위로 잘 관리돼 왔으나 최근 들어 온라인 · 오프라인 매장에서 위반 사례를 어렵지 않게 찾아볼 수 있음. 인재근 의원은 이러한 위법 행위가 광범위하게 이뤄지는 것은 식약처의 자의적이고 행정편의적인 유권해석이 원인이 됐다고 지적했음. 실제 인재근 의원이 식약처로부터 제출받은 자료에 따르면 '무첨가 표시광고'가 가능한지 묻는 국민신문고 민원에 대해 식약처는 여러 차례 '무첨가 표시광고'가 가능하다는 답변을 한 것으로 나타났음. 법과 시행령에서 명확히 금지하고 있는 사항에 대해 식약처는 금지행위가 아니라는 정반대의 유권해석을 한 셈임. 심지어 식약처 '처장과의 대화'에 제기된 '식품첨

가물 무첨가 표시 · 광고 유권해석에 대한 시정요청'에 대해서도 식약처는 '식품첨가물 무첨가 표시 · 광고는 사실적인 표현으로 그 자체만으로 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시 · 광고로 볼 수 없어 위반이 아니다'라는 자가당착식 해석을 한 것으로 드러났음. 인 의원은 "'무첨가 표시광고'를 금지한 목적은 식품업체가 부당한 표시 · 광고를 통해 국민을 기만하지 못하도록 하고, 소비자가 올바른 정보를 통해 제품의 안전성 및 유해성을 오인 · 혼동하지 않도록 하려는 것이다. 하지만 식약처가 법 취지와 정반대의 해석을 내놓으면서 제도 운영은 물론 위반사항에 대한 관리 · 감독도 제대로 이뤄지지 않고 있다"면서, "행정기관의 유권해석은 법을 위반할 수 없고, 법의 범위 내에서 해석해야 한다. 식약처는 지금까지의 잘못된 유권해석을 바로 잡고 법과 원칙에 따라 '무첨가 표시광고'에 대한 관리 · 감독을 강화해야 한다"고 강조했음.

3. 원산지표시

1) 수입 수산물을 국내산으로…해수부, 원산지 표시위반 78개소 적발

(2021-10-5, 뉴스1)

지난 8월 30일~9월 24일 4주간 실시한 '추석 명절 계기 수산물 원산지 표시 특별점검'에서 78개 업체가 적발됐음. 5일 해양수산부에 따르면 음식점, 유통업체, 도 · 소매점 등 2만4391개소를 대상으로 원산지 미표시, 표시방법 위반, 거짓표시 등 원산지 표시 위반 여부를 점검해 업체 78개소를 적발했음. 이번 특별점검의 주요 점검 대상 품목은 제수용 및 선물용으로 소비가 많은 굴비(조기), 명태, 문어, 돔류, 오징어, 갈치 등과, 수입량이 증가한 참돔, 가리비 등을 비롯하여 최근 원산지 표시 위반 빈도가 높은 멍게, 홍어, 낙지, 뱀장어 등이었음. 적발된 업체 78개소 중 원산지 미표시 등의 위반행위 업체는 58개소이며, 원산지를 거짓으로 표시한 업체는 20개소임. 품목별로는 돔류 12건, 낙지 10건, 가리비 8건, 조기 8건, 새우 7건, 오징어 6건, 멍게 5건, 농어 5건 등 총 104건이 원산지를 표시하지 않거나 거짓으로 표시했음. 적발 품목을 국가별로 구분하면 중국산이 38건으로 36%, 일본산이 18건으로 17%를 차지했음. 원산지를 표시하지 않은 58개소 업체에 대해서는 위반금액에 따라 1000만 원 이하의 과태료를 부과했으며, 원산지를 거짓으로 표시한 20개소 업체는 보강수사를 거쳐 최대 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금에 처할 예정임. 해수부는 위반사례가 많거나 소비자 민감도가 높은 가리비, 멍게, 방어, 대게, 주꾸미, 명태, 뱀장어, 미꾸라지, 참돔, 참조기 등을 중점품목으로 지정해 연중 원산지표시 지도 및 단속을 실시하고 있음. 또 지난 8월 말부터는 대국민 감시기능을 활성화하기 위해 원산지 표시 위반 신고포상금 지급기준도 상향 조정해 포상금을 지급하고 있음. 이와 함께 수산물 원산지 미표시에 대한 과태료 부과기준을 강화해 나가기로 하고, 관련 제도개선안을 마련해, 이 달 중 관계부처 및 지자체 협의 · 조정을 거쳐 원산지표시법 시행령 개정안을 확정하고 입법예고에 들어갈 예정임. 임태훈 해수부 유통정책과장은 "수입 수산물의 유통이력 관리를 강화하고, 음식점 표시대상 품목을 확대하는 등 지속적인 제도 개선과 함께 철저한 원산지 단속을 실시해 소비자가 믿고 선택할 수 있는 수산물 소비환경을 조성해 나가겠다"며 "원산지 표시 의무자인 수산물 판매자의 적극적인 동참을 당부 드린다"고 말했음.

2) 경기지역 배달전문업체 원산지 표시 위반 56개소 적발

(2021-10-29, 일간경기)

국립농산물품질관리원 경기지원(경기농관원)은 10월 25일부터 26일까지 원산지 표시 일제단속을 실시해 56개 위반업체를 적발했음. 코로나19 장기화로 비대면 소비문화가 확산되고 매장 내 취식이 어려워지면서 배달음식 수요가 급격히 증가됨에 따라 배달전문업체에 대한 원산지 표시 일제단속을 실시했음. 이번 단속은 대면단속을 최소화하고자 배달앱 등 사전모니터링을 통한 원산지 의심 업

체를 사전에 파악해 집중적으로 단속한 결과 원산지를 거짓으로 표시한 30개 업체와 원산지를 표시하지 않은 26개 업체 등 총 56개 업체를 원산지 표시 위반으로 적발했음. 이번에 적발된 업체(56개소)에 대해서는 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률'에 따라 형사입건 및 과태료 처분했음. 원산지를 거짓표시한 30개 업체는 형사입건됐으며, 수사 후 검찰 기소 등 절차를 거쳐 '7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금'에 처하게 되며, 원산지를 표시하지 않은 26개 업체는 과태료 880만원을 부과했음. 특히, 이번 단속에서는 미국산 쌀을 사용하면서 국내산으로 거짓으로 표시하거나 원산지를 표시하지 않은 13개 업체를 원산지 표시 위반으로 적발했음. 경기농관원 한종현 지원장은 "앞으로도 취약업체 및 취약시기 위반 개연성이 높은 농식품에 대하여 선택과 집중을 통한 맞춤형 단속을 통해 단속의 효율성을 극대화하고 소비자들이 원산지 표시를 믿고 구매할 수 있도록 농식품 유통질서 확립을 위하여 최선을 다하겠다"고 밝혔음.

3) 강원 골프장 내 식당 13곳 원산지 표시 위반으로 적발돼

(2021-10-19, 연합뉴스)

신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 장기화로 이용객이 늘어난 강원도 내 골프장 13곳이 원산지를 속여 음식을 팔다 적발됐음. 국립농산물품질관리원 강원지원은 도내 골프장 음식점 50곳에 대한 원산지 표시 특별단속을 벌여 13곳을 원산지 표시 위반으로 적발했다고 19일 밝혔음. 주요 위반 품목으로는 육류 8건(쇠고기 3 · 돼지고기 2 · 닭고기 2 · 양고기 1건), 대두(콩) 4건, 기타 2건 순으로 나타났음. A 골프장 음식점은 외국산 콩으로 만든 두부로 두루치기 삼합을 조리해 판매하면서 두부 원산지를 국내산으로 거짓 표시해 적발됐음. B 골프장은 호주, 뉴질랜드, 칠레 등 외국산 쇠고기로 제조한 육개장을 판매하면서 원산지를 표시하지 않았음. 원산지를 거짓 표시한 4곳은 형사입건해 수사 중이며 원산지를 표시하지 않아 적발된 9곳에는 과태료 360만 원을 부과했음. 농관원 강원지원 관계자는 "앞으로도 코로나19 여건에 맞는 원산지 표시 맞춤형 단속을 벌여 소비자들이 믿을 수 있는 원산지 표시 정착에 힘쓰겠다"고 말했음.

4) 추석, 농식품 원산지표시 위반 335곳 적발

(2021-9-29, 데일리안)

추석 명절 기간 농식품 원산지 표시를 위반한 업체가 335곳에 달했음. 음식점에서 스페인산 돼지고기 등심 54kg을 국내산으로 거짓표시 했다가 형사 입건되거나 제조가공업체는 한우와 미국산 갈비살을 혼합한 선물세트를 국내산 한우로 233kg을 거짓표시 해 적발됐음. 또한 경북산 팥을 원료로 오메기떡을 판매하면서 팥의 원산지를 제주산 팥으로 속여 220kg을 판매하거나 즉석제조가공업체에서 중국산 배추김치로 김치전을 제조해 통신판매하면서 김치의 원산지를 국내산으로 50kg를 거짓표시 해 적발되기도 했음. 국립농산물품질관리원은 유통량이 증가되는 선물 · 제수용품을 중심으로 8월 30일부터 9월 20일까지 원산지 표시 일제 점검을 실시해 73품목 399건을 적발했다고 29일 밝혔음. 적발된 335개 업체 중 '거짓 표시' 203개 업체에는 형사입건 및 위반 사실 공표를, '미표시' 132개 업체는 과태료 3000만원을 부과 조치했음. 원산지를 거짓으로 표시한 203개 업체에 대해서는 농관원과 한국소비자원 등 누리집에 업체명과 위반 사실이 공표됐음. 농관원은 코로나19 상황 등을 고려해 추석 명절에 수요가 증가하는 육류, 떡류 등 선물 · 제수용품을 대상으로 수입량, 유통상황 등을 사전에 모니터링 해 위반 의심업체와 과거 위반업체 등을 중점 점검했음. 그 결과 주요 위반품목은 돼지고기 112건(28.1%) · 배추김치 58건(14.5%) · 쇠고기 31건(7.8%) · 닭고기 20건(5.0%) · 떡류 18건(4.5%) · 두부류 14건(3.5%) 순으로 나타났으며, 업종별로는 일반음식점 97곳(29.0%) · 배달 등 통신판매업체 77곳(23.0%) · 식육판매업체 63곳(18.8%) · 가공업체 56곳(16.7%) 순이었음. 특히 올해 5월부터 현장에서 적용한 돼지고기 신속 검정키트를 적극 활용해 돼지고기 적발 건수(112건)가 가장 높게 나타났고, 코로나19 상황 등에 따

른 비대면 거래 증가로 통신판매업체가 일반음식점에 이어 두 번째로 높은 비중을 차지했음. 이주명 농관원 원장은 "올바른 농식품 유통질서 확립을 위해 원산지 관리를 지속적으로 강화하고 있다"면서 "비대면 거래와 농식품 수입 증가 등 여건변화에 대응해 효율적인 원산지 검정기법 개발, 농식품 업계에 대한 원산지 표시방법 지도 · 홍보, 엄격한 단속 등을 지속 추진할 계획"이라고 전했음.

4. 수입식품

1) 수입식품 정보, 손쉽게 확인한다

(2021-11-3, 대한급식신문)

그동안 제품 목록만 제공돼 구별이 쉽지 않았던 수입식품이 앞으로 제품 사진 이미지와 같은 정보도 함께 공개돼 확인이 보다 쉬워짐. 식품의약품안전처(처장 김강립, 이하 식약처)는 그간 수입신고 목록 위주로 공개되던 수입식품 정보를 사진 이미지와 안전정보 등도 함께 제공해 손쉽게 확인할 수 있도록 '수입식품정보마루(이하 정보마루)' 누리집을 개선해 제공한다고 지난달 31일 밝혔음. 정보마루는 ▲수입식품 검색 ▲부적합 수입식품 정보 ▲수입금지 현황 ▲통계자료 등 식약처가 운영하는 수입식품 안전정보 포털 사이트임. 이번에 개편된 서비스는 수입식품 정보를 시각적 정보에 기반해 보다 쉽게 접근할 수 있도록 개선했을 뿐만 아니라 개인별 관심에 따라 통계자료를 맞춤형으로 제공하는 등 이용자 편의성과 데이터 활용성을 한층 높였음. 주요 개편 내용은 ▲수입식품 사진 갤러리 서비스 ▲관심통계 설정 · 배달 서비스 ▲세계지도 기반 원클릭 통계 서비스 제공임. 먼저 수입식품 사진 갤러리는 기존의 경우 제품명 · 제품유형 등으로 검색하면 수입신고 목록으로만 제공되는 한계가 있었음. 하지만 이번 서비스 개선으로 제품 사진이 함께 검색되고, 사진을 클릭하면 수입업소, 제조원, 유통기한 정보 등도 확인할 수 있도록 편의성이 강화됐음. 관심통계 설정 · 배달은 관심 있는 수입식품 통계정보를 설정해 구독 신청을 하면 이메일 또는 모바일앱 등으로 통계를 배달해주는 서비스임. 이 서비스를 통해 국가별 · 품목별 수입현황, 품목별 · 사유별 부적합 현황 등 32종의 정보 조회가 가능함. 특히 이용자는 사전 설정한 구독 신청을 통해 사이트에 방문하지 않고도 원하는 수입식품 통계를 주기적으로 받을 수 있고, 이를 가공해 연구 또는 경제 · 산업적 목적 등 다양한 측면에 활용할 수 있음. 세계지도 기반 원클릭 통계는 김치, 연어와 같은 다소비 품목에 대한 해외 제조업소 정보를 지도에서 한 눈에 확인할 수 있는 서비스로 향후 대상 품목을 확대해 나갈 계획임. 식약처 이종화 디지털수입안전기획과장은 "수입식품에 대한 안전정보가 확대돼 제공됨에 따라 수입식품에 대한 국민 신뢰를 높일 수 있을 것으로 기대한다"며 "앞으로도 국민들이 수입식품 안전정보를 쉽고 간편하게 이용할 수 있도록 사용자 맞춤형으로 서비스를 꾸준히 개선하겠다"고 전했음.

2) 수입식품 표시 · 광고 위반 폭증

(2021-9-29, 환경일보)

식품 표시 및 광고 관련 위반으로 적발된 수입 식품이 최근 5년간 큰 폭으로 증가한 것으로 나타났음. 국회 보건복지위원회 강병원 의원이 식품의약품안전처를 통해 제출받은 자료에 따르면, 2021년 1월부터 7월까지 식품 표시 및 광고 위반 수입식품 적발건수가 총 287건으로 나타났음. 이는 2017년 적발건수의 4배 이상이며, 최근 2년간(2019~2020) 총 적발건수 합계(280건)를 능가하는 수치임. 반면 국내식품의 식품 표시 및 광고 위반 현황은 감소 추세임. 최근 5년간 국내 식품의 식품 표시 및 광고 위반은 2017년 1067건에서 2020년 576건으로 46% 넘게 감소했음. 반면 수입식품 2017년 71건, 18년 98건, 19년 102건, 20년 178건으로 꾸준히 증가하는 추세임. 식품 수입 업체들 상당수가 영세하다는 이유로 규정 준수가 소홀히 여기는 경향이 있다는 지적임. 2017년 이후 수입식품 표시광고 위반 발생 지역별 현황을 살펴보면 전체 736건 중 수도권이 546건으로 전체 적발건수의 74.2%를 차지함. 특히 서울특별시 267건, 경기도 236건으로 서울 · 경기 비중이 68%이며, 이어 부산광역시 78건, 인천광역

시 43건으로 나타났음. 강병원 의원은 “식품 수입 업체들 상당수가 영세하다는 이유로 규정 준수가 소홀히 여기는 경향이 있다”며, “업체들이 규정 준수를 잘 하도록 관계당국의 관련 교육이 보다 내실 있게 진행돼야 한다”고 밝혔음. 더불어 “식품 표시 및 광고 위반은 국민 건강을 해치는 심각한 행위로 인식하고, 위반시 행정처분과 소비자 피해 보상 규정 강화 역시 필요하다”고 언급했음.

3) 수입 배추김치 안전관리인증기준 의무적용 결과 발표

(2021-10-27, 환경일보)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 수입 배추김치에 대한 식품안전관리인증기준(HACCP, 이하 해썹) 의무적용 1단계를 추진한 결과, 2개소에 대해 최초로 ‘수입식품 안전관리인증기준 적용업소’로 인증했음. 식약처는 수입 배추김치에 대한 해썹 의무적용을 위해 주요 수출국인 중국 정부(국가시장감독관리총국)와 지난 9월27일 업무협약을 체결했고, 협약 내용에 따라 인증평가를 실시했음. 인증평가는 해썹 업무를 위탁받은 ‘한국식품안전관리인증원’이 총괄 수행했으며 서류 · 현장 조사를 실시해 종합적으로 평가했음. 평가 결과 적합 판정을 받은 ‘하이아오테(QINGDAO HAIAOTE FOODS CO.,LTD.)’와 ‘리니아진(LINYI AJIN FOODS CO LTD)’ 2개소에 ‘수입식품 안전관리인증기준 적용업소 인증서’를 10월 20일 발급했음. 1단계 대상업체 중 나머지 배추김치 제조업소(3개소)는 일부 항목이 미비해 보완을 통보했고, 보완사항이 개선 완료됨을 확인하는 대로 인증서를 발급할 예정임. 향후 수입식품 안전관리인증기준 적용업소로 인증받은 업소에 대해서는 연 1회 이상 조사 · 평가를 실시해 안전관리인증의 유지 여부를 확인할 예정임. 참고로 적극행정의 일환으로 해썹 의무화 첫 시행임을 고려해 영업자가 해썹 인증을 준비할 수 있도록 의무적용 시행 시기 이전에 인증 신청서를 제출하고 평가가 진행 중인 업소에 대해서는 최종 평가 완료 전까지 한시적으로 시험 · 검사성적서 등을 제출하는 조건으로 수입을 허용했음. 식약처는 이번 인증이 수입 배추김치에 대해 국내와 동등한 수준으로 안전관리를 하기 위한 첫걸음을 내딛었다는데 의의를 두고, 앞으로도 수입식품 해썹 인증 제도를 안정적으로 정착시켜 국민들이 수입식품을 안심하고 소비할 수 있도록 최선을 다할 예정임.

4) 식약처, “인도산 과자 수입 · 유통, 수입자가 안전성 입증해야”

(2021-10-22, 베이비타임즈)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 22일부터 인도 소재 7개 제조업소에서 생산된 과자의 세균수 항목에 대해 수입자가 스스로 안전성을 입증해야 국내로 수입 · 유통할 수 있는 ‘검사명령’을 시행한다고 밝혔음. 검사명령이란 ‘수입식품안전관리 특별법’ 제22조에 따라 유해물질이 검출되거나 부적합이 반복적으로 발생하는 수입식품 등을 선정해 수입자가 식약처장이 지정한 시험 · 검사기관에서 정밀검사를 받고 적합한 경우에만 수입 신고를 하도록 하는 제도로, 현재 중국산 향미유 등 15개 품목(2021년 10월 기준)을 검사명령 대상으로 지정해 운영하고 있음. 이번 검사명령은 인도산 과자에 대한 통관검사 결과 지속적으로 세균수 항목에서 부적합이 발생함에 따라 수입자의 안전관리 책임을 강화하기 위해 시행하는 것으로 알려졌음. 이에 따라 인도산 과자를 수입 · 판매하는 영업자는 식약처장이 지정한 식품전문 시험 · 검사기관에 해당 제품의 검사를 의뢰한 후 그 결과(시험성적서)를 수입 신고 시 관할 지방식약청에 제출하면 됨. 식약처 관계자는 "앞으로도 안전한 수입식품이 공급 · 유통될 수 있는 환경을 조성하기 위해 우려가 있거나 부적합이 반복적으로 발생하는 식품을 중심으로 안전 관리를 더욱 강화해 나가겠다"고 전했음.

5) 지난해 식품 불법수입 적발액 4배 폭등

(2021-9-28, 환경일보)

지난해 식품 불법수입 적발 금액이 2,753억원에 달한 것으로 확인됐다. 적발 건수는 전년 대비 95건 감소한 반면 금액은 4배 이상 증가했음. 국회 기획재정위원회 김

주영 의원이 28일 관세청의 '식품 불법수입 적발 현황'을 확인한 결과 지난해 적발금액이 폭발적으로 증가한 것으로 나타났음. 2017년부터 2019년까지 적발현황을 살펴보면, 각각 801억5100만원(260건)과 2320억3000만원(213건), 645억4500만원(240건)임. 그런데 지난해의 경우 적발금액이 2752억7300만원까지 치솟았고 올해 7월 현재까지 적발금액 역시 1375억6900만원(80건)으로 높게 나왔음. 반입경로별로 보면, 최근 5년(2017년~2021년 7월) 적발건수 938건 가운데 시중단속이나 반입경로 미확인 등으로 적발한 건수가 786건으로 가장 많았고 적발금액은 7664억9500만원임. 적발 건수의 90%가 시중 유통 후 단속됐거나 반입경로 미확인 건이었음. 금액으로 보면 99%에 달함. 그 다음으로 수출입화물로 반입된 사례가 70건(161억6900만원)으로 많았음. 최근 5년간 처분별 식품 불법수입 적발현황에 따르면, 전체 건수 가운데 통고처분된 건은 648건(103억4200만원)이며, 고발송치된 건은 290건(7792억2600만원)임. 통고처분된 건수가 월등히 높으나 적발금액으로 보면 고발송치된 금액이 훨씬 높음. 부산의 한 업체가 여러 업체의 명의를 빌려 냉동새우 등 시가 약 2438억원에 해당하는 관세 약 310억원 상당을 포탈했음. 지난해 식품 불법수입 금액이 유례없이 폭발한 데에는 특정업체의 불법수입에 따른 결과임. 부산의 한 업체가 여러 업체의 명의를 빌려 한 · 아세안(새우) 및 한 · 베트남(새우), 한 · 중국 FTA(낙지) 수산물 TRQ(Tariff Rate Quotas) 수입권 공매에 중복 입찰하거나 담합해 부정하게 수입권을 낙찰 받은 뒤 협정 관세율 0%를 적용받는 수법으로 냉동새우 등 시가 약 2438억원에 해당하는 관세 약 310억원 상당을 포탈했음. TRQ는 정부가 허용한 일정 물량에 대해서만 저율 관세를 부과하는 것으로, 이를 초과하는 물량에 대해서는 높은 관세를 부과하는 이중관세제도임. 김주영 의원은 "식품은 물론 불법 의약품 역시 통관 과정이 아닌 시중 유통 후 제보나 단속 과정에서 적발되는 사례가 월등히 높다"며 "불법 수입식품의 반입을 적극 차단하는 것은 물론 관세 포탈을 목적으로 불법 수입 및 유통하는 행위에 대해서는 보다 강력한 제재와 감독이 필요하다"고 지적했음.

5. 식중독사고

1) 환절기, 식중독 발병 위험 높아 (2021-11-4, 동아경제)

식품의약품안전처는 '최근 5년간 평균 식중독 발생 현황'을 발표하고 일교차가 큰 가을철 식중독에 주의를 당부했음. 식약처 분석 결과에 의하면, 최근 5년간 발생한 전체 식중독 환자 6227명 중 33%에 해당하는 2048명이 가을철(9~11월)에 발생한 환자였음. 이는 여름철(6~8월) 환자 수인 2387명 다음으로 많은 수준임. 특히 최근 5년간 '살모넬라균'에 의해 생긴 식중독 19건 중 8건(43%)이 9~11월에 집중돼 있었음. 살모넬라균은 식중독의 주요 원인균으로, 주로 사람이나 동물의 장내에서 기생하는 병원성 세균임. 오염된 식품 섭취시 12-72시간 내에 설사 · 고열 · 위경련 · 구토 등의 증상이 나타남. 대부분 감염 후 4~7일이 지나면 회복되지만 면역력이 약한 어린이나 노약자의 경우 증상 악화로 사망에 이를 수도 있음. 발생 원인은 주로 음식 취급 부주의에 있음. 아침 기온이 쌀쌀하다보니 음식을 그대로 식탁에 두고 외출하는 경우가 많은데, 낮에 기온이 오르면 상온에 둔 음식에 식중독균이 증식할 위험이 높아짐. 야외활동이 늘어난다는 점도 식중독 발병 위험을 높임. 소풍을 위해 준비한 도시락을 장시간 자동차 트렁크에 방치한다거나, 손을 깨끗하게 씻지 않은 상태에서 음식을 집어먹는 등의 행동이 식중독 발생 가능성을 높임. 음식을 손질할 때도 주의가 필요함. 생고기나 생닭 등을 손질한 뒤 혹은 계란을 만진 뒤에는 손을 잘 씻어야 하며, 손을 씻지 않은 상태에서 생으로 먹는 채소나 과일 등을 만져선 안 됨. 채소와 과일 등은 물에 담갔다가 흐르는 물로 씻은 뒤 곧바로 사용하거나 냉장 보관해야 하며 손질한 육류와 어패류 등도 곧바로 냉장 혹은 냉동 보관해야 함. 육류, 가금류, 달걀 등은 내부를 완전히 익혀야 하며, 칼이나 도마 등을 통해 교차오염이 일어나지 않도록 주의해야 함.

2) 美 최근 '대규모 식중독 사태' 원인은 '멕시코산 양파' (2021-10-21, 세계일보)

미국에서 최근 발생한 살모넬라균에 의한 대규모 식중독 사태를 일으킨 원인이 멕시코산 양파인 것으로 확인됐음. 이 사태는 미국 37개 주에서 650여 명이라는 많은 수의 식중독 환자를 유발시켰음. 미국 식품의약청(FDA)과 연방질병통제예방센터(CDC)는 21일(이하 현지시간) 자체 웹사이트를 통해 최근 미 전역에서 확산 중인 살모넬라균 감염 사태와 관련, 매개체로 드러난 대량의 멕시코산 생 양파를 리콜 조치했다고 알렸음. 정확한 리콜 물량은 공개되지 않았음. FDA와 CDC는 멕시코 치와와주에서 수입돼 유통업체 '프로소스'와 '킬러 패밀리 팜스' 등이 미 전역에 유통한 흰색 · 황색 · 자색 생 통양파가 이번 식중독 사태의 원인인 살모넬라균의 매개체로 드러났다고 밝혔음. CDC에 따르면 21일 현재까지 집계된 발병 사례는 모두 652명이고, 이중 129명이 입원 치료를 받았으나 다행히 사망자 보고는 아직 없음. NBC방송에 따르면 발병 사례 보고는 지난 8월과 9월 사이 급증했으며, 특히 텍사스 · 오클라호마 · 버지니아 · 메릴랜드 · 일리노이 주에서 많았음. FDA는 "문제의 양파가 지난 7월1일부터 8월31일까지 미국에 들어왔다"며 "양파는 최대 3개월까지 보관 가능하기 때문에 해당 제품이 아직도 식품점이나 레스토랑 또는 각 가정에 남아있을 수 있다"고 주의를 당부했음. 보건당국은 "원산지가 멕시코 치와와로 표기돼있는 흰색 · 황색 · 자색 생 통양파는 팔지도 사지도 말고, 절대 먹지 말라"면서 "원산지를 알 수 없다면 폐기하고, 양파를 담아두었던 용기를 깨끗이 세척하라"고 조언했음. 해당 제품은 프로소스 · 빅불 · 시스코 임페리얼 등 9개 브랜드로 판매되고 있으며 포장 단위도 2파운드(약 0.9kg)부터 50파운드(약 23kg)까지 다양함. 한편, 우리나라도 지난 여름 부산의 밀면집과 경기도의 김밥집 등에서 판매한 음식을 먹고 대규모 식중독 사태가 발생한 바 있다. 이때도 원인은 살모넬라균이었음. 살모넬라균에 의한 식중독은 가을에도 심심찮게 발생하기 때문에 음식의 보관과 관리에 주의해야 한다고 전문가는 조언함.

3) 식약처, 식중독균 '리스테리아' 검출 훈제연어 회수 (2021-11-2, 한스경제)

식중독균인 '리스테리아 모노사이토제네스'가 검출된 기타수산물가공품('훈제연어슬라이스')이 식품안전당국에 적발돼 회수 조치됐음. 2일 식약처에 따르면 식품제조 · 가공업체인 '남미SNF(주)'(충북 음성군)가 제조 · 판매한 '훈제연어슬라이스'에서 식중독균인 리스테리아 모노사이토제네스가 검출돼 해당제품을 판매중단하고 회수 조치 중임. 회수 대상은 생산량이 216kg이면서, 유통기한이 2023년 1월5일로 표시된 제품임. 최종동 식약처 식품관리총괄과장은 "관할 관청에 해당 제품을 회수토록 조치했다"며, "해당 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 줄 것을 당부한다"고 밝혔음. 한편 식약처는 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있음. 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 1399로 신고하면 된다. 스마트폰 경우, '내손안(安) 식품안전정보' 앱을 이용해 전국 어디서나 신고 가능함.

4) '주말 특근 간식' 토스트 먹고 80여명 집단 식중독 (2021-10-23, 국민일보)

주말 특근 간식으로 제공된 토스트를 먹은 근로자 80여명이 집단 식중독 의심 증세를 보였다는 사실이 뒤늦게 알려졌음. 22일 해당 기업과 행정당국에 따르면 경남 창원에 위치한 이 기업은 일요일인 지난달 26일 오후 주말 특근을 하던 근로자들에게 간식으로 토스트를 제공했음. 그러나 토스트를 먹은 후 근로자들은 복통과 설사 등의 식중독 의심 증세를 보이기 시작했음. 이틀 뒤인 28일에는 유증상자로 집계된 인원이 87명에 달했다. 해당 토스트는 회사가 외부 가게에 당일 주문한 것으로 파악됐음. 보건당국은 식중독 의심 증상이 발생했다는 접수에 회사 측이 보관하고 있던 토스트를 수거했음. 조사 결과 토스트에서는 노로바이러스가 검출된 것으로 파악됐음. 성산구청은 토스트 가게가 식품위생법 4조(위해식품 등의 판매 등 금지)를 위반했다고 판단, 최근 과징금 690만원을 부과했음. 성산구 관계자는 "기업 측에서 당시 수백명 분의 토스

트를 준비했는데, 토스트를 처음 만들어내기 시작한 시간과 배달 완료되기까지의 시간차가 좀 있었던 것 같다"며 "그 사이 보관 과정에서도 관리가 제대로 안 된 부분이 있지 않나 추정한다"고 말했음. 해당 가게 관계자는 조사에서 "당일 오전 8시쯤부터 토스트를 만들기 시작해 오후 2시 30분쯤 배달했다"고 진술했음. 이 가게는 과징금은 납부했지만 사건 직후 폐업해 영업정지 1개월 처분은 적용받지 않은 것으로 알려졌음.

6. 건강기능식품

1) 커지는 건강기능식품 시장…업계 '독점 원료' 경쟁 치열 (2021-10-31, 아시아경제)

건강기능식품(이하 건기식) 업체들의 '독점 원료' 획득 경쟁이 치열해지고 있음. 코로나19 이후 건기식 시장이 급성장하며 다양해진 소비자 수요를 공략하기 위해서임. 31일 업계에 따르면 최근 건기식 시장 내 각 기업들은 '개별인정형 원료' 인증 제도를 활용해 독점권을 부여 받기 위한 경쟁에 들어갔음. 개별인정형 원료는 식약처로부터 기능성과 안전성을 인증 받은 원료를 뜻함. 개발사는 연구와 개발을 통해 해당 원료의 기능성, 기준 및 규격 등에 대한 연구 자료를 검증 받아야 하며 인증을 획득하면 6년간 해당 원료에 대한 독점권을 인정 받음. 일정 기간 해당 원료에 대한 판매 경로, 광고 문구 등을 관리 및 규제할 수 있는 권리를 부여 받아 특정 시장에서 강력한 경쟁력을 갖추게 됨. 개별인정형 원료를 기반으로 한 건기식 제품군은 전체의 21.2%로 매년 꾸준히 점유율이 상승하고 있음. 올해 건기식 시장 규모는 5조원을 넘어설 것으로 예상되며 개별인정형 원료를 기반으로 한 건기식 제품군은 더 크게 성장할 것으로 전망됨. 건기식 전문 기업 프롬바이오의 경우 보스웰리아 추출물, 매스틱검, 와일드망고종자 추출물이 개별인정형 인증을 보유하며 가파른 성장세를 보이고 있음. 최근 3년 간 연평균 58.5%의 매출 성장률을 기록하며 지난달에는 코스닥 상장을 이뤘음. 또 주력인 개별인정형 원료 '매스틱검 수용액'을 활용해 탈모 방지 및 발모 촉진용 화장료 조성물에 관한 특허를 등록했음. 모발 성장인자의 발현을 증가시키는 효능을 발휘할 수 있음을 발견했으며 이 성과를 바탕으로 내년 초 임상 시험을 진행할 예정임. 아모레퍼시픽은 1980년대부터 이어온 녹차 소재 연구를 바탕으로 독점 특허를 활용해 화장품 및 건기식 제품에 다양하게 적용하고 있음. 아모레퍼시픽 기술연구원 소속 '녹차유산균 연구센터'에서는 제주 유기농 녹차 중 발효 녹차잎에 발효를 돕는 유익한 식물 유래 녹차 유산균주가 있다는 사실을 밝혀내 특허를 획득했음. 아모레퍼시픽은 이너뷰티 브랜드 큐브미에 해당 독점원료를 적용해 탄력, 수분, 민감성, 미백, 안티에이징, 다이어트 등 세분화된 수요에 맞춰 제품을 출시하고 있음. 에치와이는 지난 6월 자사의 특허 유산균 'KY1032'을 미국 식품의약국에 기능성 소재로 등록했음. KY1032는 김치에서 분리한 식물성 균주로 개별인정형 소재인 '길팻'의 원료임. 길팻은 해당 균주와 'HY7601'의 복합물 형태임. 에치와이는 'HY7601'과 함께 국내 최초 피부 기능성 유산균인 'HY7714'에 대한 등록도 추진 중임.

2) 수입 금지 건강기능식품, 인터넷서 버젓이 유통… 관리체계 '구멍' [국감 2021] (2021-10-8, 쿠키뉴스)

위해 성분이 함유돼 수입 금지 처분을 받은 건강기능식품이 인터넷 검색만으로 손쉽게 구매가 가능한 것으로 드러났음. 식품의약품안전처(식약처)의 해외 건강기능식품 구매 대행 안전관리체계에 빈틈이 있다는 지적이 나옴. 국회 보건복지위원회 소속 김성주 더불어민주당 의원은 8일 식약처 국정감사에서 "식약처가 위해 식품으로 등록한 건강기능식품이 국내에서 버젓이 유통되고 있다"며 "직접 인터넷 구매 대행을 통해 위해 식품을 손쉽게 구할 수 있었다"고 말했음. 식약처는 건강기능식품 등에 들어간 NAC를 수입 금지 성분으로 분류했으나 인터넷에서 제품명 검색만으로 쉽게 구매가 가능하다고 지적했음. 김 의원에 따르면 최근 인터넷 커뮤니티에는 NAC 건강기능식품 구매 방법이 공유되고 있다 함. 아세틸시스테인(NAC,

N-acetyl-cysteine) 성분이 코로나바이러스감염증-19(코로나19) 예방 및 치료 효과가 있다는 이야기가 나오면서 NAC 성분이 포함된 해외 건강기능식품을 찾는 사람들이 늘어난 탓임. 국내에선 의사 처방이나 약사 복약지도 없이 NAC 성분이 포함된 제품을 파는 것은 불법임. NAC 성분은 진해거담제 등에 쓰이는 성분으로 우리나라에서 전문 · 일반의약품으로 분류돼 있어 섭취 전 의사의 처방이나 약사의 복약지도가 필요함. 심지어 NAC 성분으로 인한 부작용 사례도 다수 발생한 것으로 나타났음. 김 의원이 공개한 자료에 따르면 최근 5년간 한국의약품안전관리원에 NAC 성분 부작용으로 접수된 신고 건수는 6528건에 달함. 다빈도로 신고된 이상 사례로는 오심(988건), 졸림(632건), 소화 불량(531건) 등이었음. 결국 식약처가 제 역할을 다하지 못했다는 지적이 제기됨. 판매처는 검역 시스템의 허점을 노려 제품의 세관 통관을 위해 제품명 일부를 지우거나 다른 제품으로 속여서 국내로 들여오고 있는 것으로 파악됐음. 현재 세관은 통관 단계에서 건강기능식품의 제품명으로 성분 검사를 진행하고 있음. 김 의원은 "식약처가 수년 전부터 NAC 제품을 비롯한 의약품으로 분류된 식품의 구매 대행을 막겠다고 밝혔으나 지금까지 변한 것이 없다"며 "관계 당국의 위해 식품 구매 대행 관리 체계에 구멍이 뚫린 채 방치되고 있다"고 말했음. 이어 "여전히 인터넷 검색만으로도 위해 식품을 손쉽게 구할 수 있는 상황"이라며 "통신판매중개업자에게 위해 식품 해당 여부를 확인하는 의무를 부여하는 등 관계 법령과 제도 개선을 통해 효과적인 대책을 시급히 마련해야 한다"고 강조했음.

3) 건강기능식품 섭취 후 이상사례 3,628건… "최고 수위 처분이 홈페이지 공개"

(2021-10-8, 서울경제)

건강기능식품을 섭취한 뒤 유방통증, 부정자궁출혈, 호흡곤란 등 이상사례가 이어지고 있는 가운데 식품의약품안전처(식약처)의 처분이 '솜방망이' 수준이라는 지적이 제기됐음. 8일 김미애 국민의힘 의원이 식약처로부터 제출받은 국내 건강기능식품 이상사례 보고 자료에 따르면 2019년부터 지난 8월까지 보고된 건강기능식품 관련 이상사례 신고 건수는 3,628건으로 집계됐음. 건강기능식품 섭취 후 △구토, 메스꺼움 등으로 입원치료 △유방통증, 부정자궁출혈 등으로 자궁경수술 치료 △가슴통증, 호흡곤란 등으로 응급실 치료 등 중대 이상반응이 나타난 사례 총 32건임. 식약처 건강기능식품심의위원회가 32건을 심의한 결과 '레벨 1' 7건, '레벨 2' 6건, '레벨 3' 18건, '레벨 4' 1건으로 분류됐음. 심의결과는 총 5단계로 인과관계가 불명확하거나 없는 것으로 판단돼 지속적인 모니터링 실시하는 '레벨 1'부터 인과관계의 가능성이 매우 높은 수준 '레벨 5'까지 구분되는데, 레벨 5는 단 한 건도 없었음. 김 의원은 식약처가 인과관계가 높은 수준인 레벨 4와 레벨 3 업체들에게 단순히 지속적인 모니터링과 섭취 주의를 알리는 홈페이지 공개 등 미온적 조치만 취했다고 지적했음. 그는 "현재처럼 아무런 구속력도 갖지 못하고, 중대 이상사례의 과학적 · 의학적 인과관계도 명확하게 확인 못하며 책임회피를 하는 '건강기능식품심의위원회'는 왜 존재하는지 알 수 없는 상황"이라며 "식약처와 식품안전정보원은 이상사례와 건강기능식품 간의 통계적 연관성이 있다고 보고된 정보를 구체적으로 분석해 인과관계에 대한 입증 능력을 제고해야 한다"고 강조했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 영유아 조제식서 카드뮴 검출됐는데 유해식품 아니다?…"기준없어"

(2021-10-8, 뉴스1)

국내에서 판매되는 영유아 조제식에서 카드뮴이나 벤조피렌 등 암을 유발할 수 있는 성분이 나왔으나 유해 여부를 판단할 기준이 없어 부적합 식품으로 적발되지 않은 것으로 나타났음. 8일 국회 보건복지위원회 강기윤 국민의힘 의원실이 식품의약품안전처로부터 제출받은 '다소비 · 다빈도, 가정간편식 등 식품별 유해물질 오염도 조사'에 따르면 전체 1만1706개 제품 중 상당 수 제품에서 발암물질

등이 계속 검출되고 있음에도 국내 기준이 없어 부적합 제품으로 적발되지 않고 있는 것으로 나타났음. 우선 해당 자료에 따르면 전체 1만1706 품목 중 부적합으로 적발된 제품은 단 5건에 불과했음. 생식기능 장애나 난임을 유발하는 제랄레논, 식도암을 유발하는 푸모니신 같은 독성물질이 기준치 이상으로 검출 및 적발돼, 나머지 제품에 대해서는 안전한 것으로 나타났음. 그러나 다양한 품목들에서 벤조피렌, 카드뮴, 납 등의 발암물질이 검출됐지만, 국내 기준이 없기 때문에 부적합으로 적발되지 않은 것임. 카드뮴은 국제암연구소에서 인체발암물질 그룹1로 분류되는 독성 물질로 우리나라 또한 관련 기준 제정이 시급함. 납은 신경발달이나 심혈관계에 영향이 우려되는 물질임. 가령 특수용도식품으로 분류되는 영유아 이유식이나 조제식에서 0.001~0.005mg/kg 정도의 카드뮴이 검출됐는데, 기준이 있는 대만이나 유럽연합(EU)과 비교하면 비교적 안전한 수치로 볼 수 있지만, 국내 기준이 없어 안전 여부를 판단할 수 없었음. 특히, 카카오닙스라는 코코아 가공품에서는 0.043~3.732mg/kg의 카드뮴이 검출됐음. 이는 국제식품규격위원회(Codex) 기준이나 EU 기준과 비교해도 기준치 이상이나 부적합으로 분류되지 않았음. 집에서 간단하게 조리해서 먹을 수 있는 가정간편식 영유아용섭취식품에서는 벤조피렌이 검출됐으나 이 또한 국내 기준이 없었음. 강 의원은 “벤조피렌, 카드뮴, 납 등은 국제발암물질로 분류되어 있어, 지속적으로 섭취하였을 경우 국민 건강에 심각한 위해가 될 수 있다”며 “모든 제품에 대한 안전기준이 마련되면 좋겠지만, 현실적으로는 어렵기 때문에, 국민들이 다소비하는 식품이나 요즘 유행하고 있는 가정간편식이라도 관계당국이 기준치를 마련해 국민들이 안전하게 식품을 소비할 수 있는 환경을 만들어줘야 한다”고 말했음.

2) 중금속 검출에 부적합까지…수입 불량 건기식 여전 (2021-10-18, 약사공론)

수입 건강기능식품 품질 문제가 개선되지 않고 있음. 제품에서 중금속인 비소가 기준치를 넘는 경우도 있고, 기준규격을 초과한 깅콜릭산이 검출된 사례도 있음. 경인지방식약청은 이달 뉴질랜드에서 수입한 MSM 제품에 대해 부적합 판정을 내렸음. 시험결과 중금속이 비소가 기준치인 0.1mg/kg를 50배 초과한 5.0mg/kg 확인됐다는 것이 부적합 사유임. 해당 제품은 뉴질랜드 OREGIN LAB의 '엠에스엠(MSM, Methyl sulfonylmethane)'으로 유통기한이 2024년 8월 9일까지임. 미국에서 들어온 영양소 · 기능성 복합 제품은 은행잎추출물인 깅콜릭산이 규격 보다 많이 검출돼 부적합 판정을 받았음. 경인지방식약청은 미국 TCM PRODUCT의 수입 제품에서 깅콜릭산이 776.5mg/kg 검출됨에 따라 부적합 판정을 내렸음. 해당 제품은 '마그 징코 캡슐(MAG GINKGO CAPSULE)'로 유통기한이 2024년 8월 25일까지인 제품임. 붕해시험 부적합을 사유로 부적합 판정을 받은 제품도 계속 이어지고 있음. 미국 NFS NUTRA의 영양소 · 기능성복합 제품인 ‘킵제로’는 붕해도 부적합으로 부적합 제품 리스트에 올랐음. 20분 내에 캡슐 제품이 붕해가 되지 않아 경인지방식약청으로부터 부적합으로 판정을 받았음. 해당 제품은 유통기한이 2024년 4월 23일까지임. 스웨덴에서 수입된 제품도 붕해도 부적합 판정을 받았음. 프로바이오틱스 제품인 스웨덴 수입품 ‘마크프로’ 역시 붕해시험 부적합으로 관련 제품 리스트에 이름이 올랐음. 해당 제품은 유통기한이 2021년 6월 29일부터 2023년 6월 28일까지인 제품임. 한편 부적합 수입식품과 관련한 검사규정은 강화되고 있음. 지난 6월 식약처는 ‘수입건강기능식품 검사에 관한 규정’을 일부 개정해 고시했음. 고시에는 부적합 수입식품이 다시 수입되는 경우 정밀검사항목에 부적합 검사 항목이 포함되도록 하는 내용이 반영됐음.

3) “미국 내 맥도날드 등 패스트푸드 제품에서 유해성분 검출” (2021-10-8, 연합뉴스)

미국 내 맥도날드, 피자헛 등 패스트푸드 체인점 식품에서 유해 성분이 검출됐다는 연구 결과가 나왔다고 워싱턴포스트(WP)가 27일(현지시간) 보도했음. 이에 따르면 조지워싱턴대학 연구팀은 텍사스주 샌안토니오 지역 패스트

푸드 체인점에서 가져온 64종의 패스트푸드를 조사한 결과, 모든 제품에서 플라스틱을 부드럽게 만드는 공업용 화학물질인 '프탈레이트'나 다른 가소제 화학물질이 소량 검출됐다고 밝혔음. 연구팀은 그러나 이번에 검출된 프탈레이트의 양은 환경보호청(EPA)의 허용 기준을 넘지 않는 수준이라고 말했음. 다만 미 식품의약국(FDA)은 식품 내 프탈레이트 허용량 규정을 두지 않고 있음. 연구팀이 조사한 패스트푸드 샘플 가운데 80% 이상에서 천식 유발 가능성이 있는 'DnBP 프탈레이트'가 나왔으며 70%에서는 'DEHP 프탈레이트'가 검출됐음. 또한 86%에서는 프탈레이트를 대체하기 위해 개발된 'DEHT' 가소제가 나왔음. 육류를 포함한 식품에서 프탈레이트 검출량이 가장 많았으며, 치킨 부리토와 치즈버거류에서는 DEHT가 많이 검출됐음. 연구팀은 포장 등을 포함하는 식품 공급망, 컨베이어와 같은 식품 처리 설비 등에 있는 프탈레이트와 가소제가 식품으로 들어간 것 같다고 추정했음. 프탈레이트는 내분비계와 생식계통 장애 등과 연관이 있으며 어린이에게는 학습 주의 행동장애 위험을 높이는 것으로 알려져 있음. 다만 프탈레이트를 대체하기 위해 개발된 가소제가 인체와 환경에 어떤 영향을 미치는지에 대해서는 아직 충분히 연구되지 않은 상태임. 연구팀이 조사대상으로 삼은 패스트푸드 체인점은 맥도날드와 버거킹, 피자헛, 도미노, 타코벨, 치폴레이며 연구 결과는 학술지 'JESEE(Journal of Exposure Science & Environmental Epidemiology)'에 실렸음.

4) 과자 등 8개 가공식품서 '발암추정물질' 아크릴아마이드 EU 기준 초과 검출

(2021-10-20, 메디컬투데이)

감자스틱, 커피 등을 비롯해 국내 유통된 가공식품 가운데 EU 기준치를 초과하는 '아크릴아마이드'를 함유한 제품이 확인됐음. 국회 보건복지위원회 소속 더불어민주당 정춘숙 의원이 식품의약품안전처로부터 받은 자료에 따르면, 식약처가 검사한 325개 식제품 가운데 과자·커피 등 8개 제품(국산 제품 2개, 수입 제품 6개)에서 유럽연합(EU) 벤치마크 수준을 초과한 '아크릴아마이드'가 검출된 것으로 드러났음. '아크릴아마이드'는 감자 등 전분질이 많은 원료를 고온에서 조리·가공할 때 생성되는 물질로, 국제암연구소(IARC)가 분류한 발암추정물질(Group 2A)에 해당함. EU는 지난 2017년 11월 '식품 중 아크릴아마이드 저감 조치 및 벤치마크 수준 수립에 관한 규정'을 고시하여 2018년 4월부터 시행하고 있으며, 국내에선 식약처가 지난 2018년부터 연구를 진행하여 올해 1월부터 아크릴아마이드 저감을 위한 '권장규격'을 운영하고 있음. 국내 일부 품목에 대한 아크릴아마이드 권장규격은 EU 벤치마크 기준과 비교해 규제 수준이 낮은 것으로 파악됨. '영유아를 위한 곡류가공식품(비스켓, 러스크 제외)' 항목의 EU 벤치마크 수준은 0.04mg/kg이지만, 국내 '영·유아용 식품' 항목의 권장규격은 EU 대비 750% 높은 0.3mg/kg로 규정되어 있음. '감자튀김(즉석 섭취용)' 항목의 EU 벤치마크 수준은 0.5mg/kg인 한편, 국내 '감자튀김(식품접객업소의 조리식품)' 항목의 권장규격은 EU 기준의 두 배인 1mg/kg임. 또한 국내 권장규격 도입·시행 전후 '아크릴아마이드' 검출량에 유의미한 변화가 없는 점도 문제로 지적됨. '시리얼류'와 '커피'는 권장규격 운영 전후 아크릴아마이드 평균 검출 수치가 모두 0.1mg/kg으로 차이가 없었으며, '즉석섭취식품'의 경우 오히려 권장규격 운영 이후 평균 검출량(0.2mg/kg)이 운영 이전(0.1mg/kg)에 비해 더 높았음. 국내 아크릴아마이드 권장규격 도입 전후 검출량에 유의미한 변화가 없는 이유 가운데 하나로 식약처와 국내 식품업계의 아크릴아마이드 저감화 노력 부족이 꼽힌다는 게 정 의원의 지적임. 식약처는 지난 4월부터 식품 중 아크릴아마이드 저감을 위해 '유해물질 저감화협의체'를 구성하여 식품업계와 협업 중에 있음. 식약처 설명에 따르면 '(식품)업체에서는 식품별로(원료관리, 원료배합비율, 아스파라기나제 등 효소 및 첨가물 사용 등)을 시험적용 중'으로, 업계와의 저감화 노력은 아직 실험실 수준에 머무르고 있는 실정임. 정 의원은 "국내 아크릴아마이드 권장규격을 유럽연합 수준으로 상향하고, 아크릴아마이드 저감화를 위해 식품업계와의 협업을 더욱 강화해야 한다"며, "이를 바탕으로 국민

눈높이에 부합하는 위해성분 기준을 준수할 수 있도록 해야 한다"고 말했음.

8. 기타

1) 환자식에도 '친환경' 바람, 맛과 영양에 식품안전성까지 (2021-10-27, 하이닥)

전 세계 국가들이 지구 온난화에 민감하게 반응하는 가운데, 3대 환경 문제 중 하나인 환경호르몬이 공공의 화두로 대두되고 있음. 환경호르몬은 인체의 균형성장을 방해하고 성조숙증 등 성 발달을 왜곡시키며, 인체의 면역계와 신경계에 악영향을 끼침. 2013년에는 세계보건기구(WHO)가 환경호르몬을 '세계적 위협'이라고 규정한 바 있음. 환경호르몬 문제에 특히 민감한 분야가 바로 케어푸드(환자식) 시장임. 환자들이 먹는 식품이다 보니 그럴 수밖에 없음. 케어푸드 시장은 해가 지날수록 성장을 거듭해 2021년 시장 규모 2조 원을 돌파했음. 케어푸드의 주요 소비층은 병원에 장기 입원해야 하는 중증질환 또는 만성질환 환자들임. 실제로 식품산업통계정보(Food Information Statistics System) 보고서에 따르면 국내에서 생산하는 케어푸드의 80~90%가 병원에 유통되고 있음. 주목할 점은, 가장 안전하고 건강하게 제조해야 하는 케어푸드에 환경호르몬 유발 물질이 포함될 수 있다는 사실임. 환자식은 보통 캔 용기에 담아 유통하는데, 캔 용기는 제조 과정에서 비스페놀 A9(BPA: Bisphenol A)과 같은 환경호르몬이 검출될 가능성이 있음. 캔 식품에서 발견되는 화학물질인 BPA는, 캔 용기 안쪽에 코팅하는 에폭시 수지에서 비롯되는 환경호르몬임. 포장 용기의 부식과 내용물의 오염을 방지하기 위한 코팅제가 건강을 위협할 수 있다는 뜻임. BPA가 체내로 유입되면 내분비계의 기능을 방해할 수 있는데, 실제로 인체의 BPA 노출 빈도와 혈압 상승 사이에 연관성이 있다는 연구 결과들이 최근 몇 년간 지속적으로 보고되고 있음. 한 논문에 따르면 비교적 낮은 농도인 0.025~0.2 mcg/kg/day 수준의 BPA에만 노출되어도 △내분비 조절 능력 장애 △항산화 효소 감소 △사춘기 전후 유선 발달 이상과 같은 부정적인 영향이 나타날 수 있는 것으로 밝혀졌음. 또한, 지난 8월 중앙대 방명걸 교수팀은 BPA의 건강 · 생식 관련 위해성이 2세대까지 전달된다는 사실을 발견했음. BPA의 위험성이 지속적으로 드러나고 있는 것임. 환경호르몬의 위험성을 인지하기 시작한 각국 정부는 식품 용기나 포장 물질 제조 시 BPA 사용량을 제한하고 있음. 미국의 경우 지난 2017년, 식품 또는 캔 용기에 BPA 사용을 금지하는 법안이 지난 발의되었고, 유럽식품안전청(European Food Safety Authority)은 인체의 BPA 노출량을 체중 당 하루 4㎍(마이크로그램)으로 제한할 것을 권고하고 있음. 국내에서는 2019년, 식품의약품안전처가 영 · 유아용 기구 및 용기와 포장 전체에 대해 BPA 사용을 금지한 바 있음. 환자식 시장은 이러한 이슈에 민감하게 반응 중임. 케어푸드 시장 규모가 30조에 달하는 미국에서는 케어푸드 용기를 대부분 멸균팩으로 교체했고, 일본 역시 친환경 용기로 바꿔나가는 추세임. 멸균팩은 총 6겹의 종이 층이 단단하게 결합한 구조가 특징인데, 방부제 등 별도의 화학처리 없이도 영양과 맛 손실 없이 식품을 보존한다는 장점을 지녔음. 무엇보다 멸균팩에 사용하는 합성수지 폴리에틸렌(PE)이 환경호르몬을 유발하지 않는다는 점에 주목할 필요가 있음. 국내 환자식 업체들도 이러한 멸균팩의 특장점에 집중하면서 포장 용기에 변화를 주고 있음. 대웅제약과 매일유업의 합작회사인 엠디웰의 '메디웰'을 비롯해 대상 '뉴케어', hy의 '잇츠온케어온' 등이 멸균팩을 사용하는 대표적인 사례임. 특히 엠디웰은 최근 전 공정에서 멸균팩을 도입해서 식품안전성을 강조하고 있음. 환경호르몬의 위험성은 환자식에 의존해야 하는 만성 및 중증질환 환자들에게 더 심각한 문제로 다가올 수밖에 없음. 이들에게 환자식은 끼니이자 일상이기도 함. 이런 점에서 볼 때 최근 환자식 시장의 친환경적 변화와 식품안전성을 강화하려는 노력이 반갑게 느껴짐. 물론 환자식 역시 '식품'이므로 여전히 맛과 영양이 우선시 되는 게 사실이지만, 그만큼 유해요소와 위험물질에 민감하게 반응할 필요도 있어 보임.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)