식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 학교 집단급식소 등 위생점검 결과 56곳 적발 (2023-04-21, 안전신문)

소비기한 경과제품을 보관한 학교내 집단급식소 등 식품위생법을 위반한 56개 업소가 적발됨. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 어린이와 청소년에게 식중독 등으로부터 안전한 먹거리를 제공하기 위해 지자체와 교육청과 함께 학교·유치원 내 집단급식소, 식재료 공급업체 등 1만587곳과 학교매점, 학교 주변 분식점 등 어린이 식품안전 보호구역 내 어린이 기호식품 조리·판매업소 3만3391곳 등 총 4만3978곳을 점검한 결과를 21일 발표함.

적발된 학교·유치원 집단급식소는 서울 서초구 산동초, 대구 달성군 대구경북과학기술원, 대구 달성군 대구대실초, 대구 달성군 엘키즈유치원, 대구 달성군 큰별유치원, 광주 남구 안애유치원, 울산 중구 약사고, 세종 고운초, 세종 소담고, 세종 아름중, 경기 성남 신흥동성당부설성모유치원, 경기 안산 한양유치원, 경기 화성 동탄창의나라유치원, 경기 화성 동탄프라임유치원, 경기 화성 리더스유치원, 경기 화성 윤정유치원, 강원 동해 대동유치원, 충북 청주 지웰시티유치원, 충북 청주 충북예술고, 충남 당진 신성대부속유치원, 충남 당진 합덕여중·고교, 충남 당진 합덕중·제철고, 전북 김제 김제서고, 전북 전주 전주교육대, 경북 영양 석보초, 경북 청송 인덕초, 경남 거제 거제공고, 경남 거제 수월중, 경남 창원 대산초, 경남 창원 도계중, 경남 창원 도계초, 경남 창원 명곡유치원, 경남 창원 무등꿈유치원, 경남 창원 창원공고, 경남 창원 창원진달래유치원, 경남 창원 하나유치원, 경남 창원 하천초 등임.

주요 위반 내용은 소비(유통)기한 경과제품 보관(20곳), 건강진단 미실시(14곳), 위생적 취급기준 위반(10곳), 보존식 미보관(6곳), 표시기준 위반(1곳) 등임. 이번에 적발된 업소는 관할 관청에서 행정처분 등의 조치를 할 예정임. 조치 후 집단급식소의 경우 3개월 이내에 다시 점검하고 어린이 기호식품 조리·판매업소는 전담관리원이 상시로 점검해 개선 여부를 확인할 예정임. 식약처는 앞으로도 집단급식소 등에 대한 선제적 안전관리를 강화하고 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 국민의 건강한 먹거리 환경을 조성키 위해 최선을 다할 것이라고 밝혔음.

2) 창원특례시, 어린이집 과일간식 하절기 위생관리 '총력' (2023-06-15, 뉴스프리존)

창원특례시는 지난 12일부터 15일까지 3일간 어린이집 과일간식 공급업체를 대상으로 위생 점검을 실시한 결과 이상이 없는 것으로 확인됐다고 밝혔음. 이번 점검은 하절기에 접어들며, 감염에 취약한 어린이들에게 안심하고 먹을 수 있는 과일을 공급하기 위해 실제 과일이 준비되는 과일 선별장, 저장고 등의 시설 위생 점검과 어린이집으로 공급되는 과일의 품질 확인에 중점을 두고 진행됨. 특히 올해 여름은 무더운 날씨와 많은 비가 예보되고 있어, 수분이 많은 과일의 품질·배송, 보관 등에 각별한 주의가 요구되는 만큼 어린이집 현장점검도 별도 실시할 계획임. 한편 올해 첫 시행되는 어린이집 과일간식 지원사업은 어린이들에게 균형 잡힌 영양을 공급하고, 지역 과수농가에 제철 과일 판로 확보로 농업인 소득증대에 기여하기 위한 사업으로 추진하고 있음. 김종핵 농업기술센터 소장은

"코로나19와 하절기 기온 상승으로 면역력이 약한 유아의 안전을 위해 지속적인 점검으로 안전한 과일이 제공될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말함.

3) 가락시장, 위생관리 '이상무' (2023-06-16, 대한급식신문)

서울시농수산식품공사(사장 문영표, 이하 공사)는 지난 14일 송파구청과 함께 가락시장 식품접객업소에 대해 실시한 식중독 예방 합동 점검 결과 '부적합' 업소는 없었다고 밝혔음.

이번 점검은 생선회를 취급하는 식품접객업소를 대상으로 실시함. 주요 점검내용은 조리 종사자의 건강진단 실시 여부, 유통기한 경과 제품 사용 · 보관 실태, 원산지 표시제 이행 여부, 식품의 위생적 취급 준수 여부, 기타 식품위생법 준수 등임. 합동점검반은 식품접객업소의 수족관 물, 칼, 도마 등 조리도구(22개)에서 검체를 채취해 서울시보건환경연구원에 정밀검사를 의뢰했으며 검사 결과 '부적합' 사례는 없었다고 덧붙임. 공사 측은 지난달 칼 소독기 및 손소독제와 식중독 예방 관련 홍보물을 배부하고 가락시장 내 식품접객업소 종사자를 대상으로 기초 위생 수준 향상을 위해 손 위생지표균 모니터링 검사를 실시 중임. 권기태 공사 환경조성본부장은 "앞으로도 가락시장을 이용하는 시민들에게 안전한 먹거리를 공급하도록 유관기관과 합동으로 위생점검을 강화하는 등 안전한 먹거리 환경 조성을 위해 최선을 다할 계획"이라고 밝혔음.

2. 식품첨가물

1) 상반기 중 식품첨가물 전자심사 자동 수입신고 수리 시행 (2023-01-05, 식품저널)

올 1월 1일부터 식품에 유통기한 대신 소비기한 표시제가 시행되며, 먹는샘물 무(無)라벨 낱개 제품 판매가 허용됨. 또, 상반기 중 식품첨가물을 대상으로 전자심사를 통한 자동 수입신고 수리가 시행되며, 새벽배송 농산물 신속검사 체계가 운영됨. 이와 함께 탄소중립 포인트 지급 대상이 다회용컵 사용, 폐휴대폰 반납, 고품질 재활용품 배출 등으로 확대됨. 기획재정부가 올해부터 달라지는 제도와 법규사항 등을 알기 쉽게 정리, 발간한 '2023년부터 이렇게 달라집니다'에 따르면, 그간 식품에는 제조일로부터 유통 · 판매가 허용된 기간을 알려주는 영업자 중심의 유통기한이 표시됐으나, 1월 1일부터는 식품의 안전한 섭취 기한을 알려주는 소비자 중심의 소비기한으로 바뀌었음. 다만, 냉장 보관 우유류 제품에 대해서는 2031년 1월 1일부터 소비기한 표시제가 시행됨. 식품의약품안전처는 포장재 교체 · 폐기에 따른 비용 부담 · 자원 낭비 등 소비기한 표시제 도입에 따른 식품업계의 어려움을 해소하고, 소비기한 제도가 보다 안정적으로 연착륙할 수 있도록 기존 유통기한이 표시된 포장재를 스티커로 수정하지 않고 사용하도록 계도기간('23.1.1~12.31)을 부여했음. 식약처는 소비기한 표시제도가 안정적으로 정착될 수 있도록 국민 대상 교육 · 홍보를 지속적으로 실시하는 등 식품안전에 대한 우려가 없도록 한다는 방침임. 식품첨가물을 대상으로 전자심사를 통한 자동 수입신고 수리가 상반기 중으로 시행됨. 위해 우려가 낮고 반복적으로 수입되는 식품첨가물은 전자심사 시스템을 통해 신속하게 신고를 수리한다는 방침임. 전자심사 시스템은 200여 검토 항목을 디지털 규칙화해 수입신고 오류, 법령 및 규정 위반 여부 등을 정확하고 신속하게 검토, 수입신고된 식품첨가물에 대한 전자심사 결과 검사담당자의 추가 검토를 필요로 하지 않고, 최초로 수입된 것이 아닌 경우 시스템을 통해 약 5분 이내 수입신고확인증이 자동 발급됨. 식약처는 전자심사를 통한 자동 수입신고 수리를 식품첨가물부터 먼저 적용되고, 향후 농축산물, 가공식품 등으로 적용범위를 확대해 나갈 계획임. 이와 함께 올해부터 먹는샘물 무라벨 낱개 제품의 판매가 허용됨. 지금까지는 먹는샘물 제품정보를 용기에 라벨로 부착했으나, 앞으로는 QR코드 이용 방식을 도입, 무라벨 낱개 제품을 판매할 수 있음. 필수정보는 용기몸통 또는 병마개에 표시하고, 기타정보는 제품에 인쇄한 QR코드를 이용, 제품 정보를 제공하면 됨. 환경부는 "QR코드를 이용하면 용기에 부착하는 라벨의 폐

기물 발생량('21년 기준 연간 1843톤)을 줄일 수 있고, 용기에서 라벨을 제거 후 분리배출 해야 하는 소비자 불편도 줄일 수 있을 것으로 기대된다"고 밝혔음. QR코드 방식은 기존 라벨 방식과 3년간 병행 운영한 후 QR코드 방식으로 단일화할 예정임. 최근 급성장 하고 있는 새벽배송 유통체계와 소비 경향에 맞춰, 소비자에게 전달되기 전 부적합 농산물이 차단될 수 있도록 신속하게 정밀검사 하는 체계가 운영됨. 새벽배송 농산물은 물류센터 입고 후 오프라인 판매장을 거치지 않고 소비자에게 배송돼 부적합품을 회수 · 폐기하기 어려웠음. 이러한 안전관리 사각지대를 해결하기 위해 새벽배송 농산물 물류센터 현장에서 수거, 당일

검사 결과까지 확인(기존 정밀검사 건당 4~5일 소요)함으로써 부적합품 유통을 사전에 차단하는 신속검사 체계가 2월부터 운영됨. 특히, 9월부터는 농산물 신속검사센터를 설치, 운영할 계획임. 식약처는 "새로운 유통체계와 소비패턴에 발맞춰 안전한 농산물만 국민의 식탁에 오를 수 있도록 농산물 안전관리에 최선을 다하겠다"고 밝혔음. 올 1월 1일부터 탄소중립 포인트 지급 대상이 다회용컵 사용, 폐휴대폰 반납, 고품질 재활용품 배출 등으로 확대됨. 탄소중립 포인트제 참여 매장에서 텀블러 · 다회용컵을 이용하면, 회당 300원씩, 연간 최대 7만원까지 포인트를 받을 수 있음. 사용하지 않는 폐휴대폰을 탄소중립 포인트제에 참여하는 중고폰 거래 플랫폼을 통해 반납하면 건당 1000원의 포인트를 받을 수 있으며, 지자체가 운영하는 수거 거점에 플라스틱류(페트병 등), 공병, 종이(서적 등) 등 고품질 재활용품을 배출하면 1㎏당 100원을 받을 수 있음. 포인트는 탄소중립 포인트제 홈페이지와 매장에 회원가입 하면 자동으로 적립돼 매월 지급되고, 적립한 포인트는 현금(계좌이체), 그린카드 포인트 등 개인이 희망하는 방식으로 수령할 수 있음.

2) 식약처, 소비자 기호 맞춰 식품첨가물 사용 확대 (2023-01-30, 식품음료신문)

앞으로 소비자 기호에 맞춘 식품을 제조하는 데 필요한 다양한 식품첨가물의 사용기준이 허용됨. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 식품의 맛을 풍부하게 해주는 역할을 하는 향미증진제인 5'-이노신산 등 6종의 식품첨가물을 신규로 허용하는 내용 등을 담은 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 30일 행정예고 했음. 개정안 주요 내용은 △향미증진제 신규 허용(6종)과 증점제인 변성전분의 종류 추가(1종) △건강기능식품에 식용색소인 동클로로필 사용 허용 등임. 이번 개정안은 작년 8월 발표한 '식의약 규제혁신 100대 과제'의 일환으로, 소비자 기호에 맞춘 다양한 식품개발을 지원하기 위해 국내 허용되지 않은 식품첨가물(현재 625 품목 허용) 중 국제적으로 사용되는 품목에 대해 단계적으로 신규 허용을 추진 중에 있음. 이에 따라 이번에 제외국에서 허용된(CODEX, EU 등) 식품첨가물 중 산업계 수요와 안전성 등을 고려해 향미증진제 6종과 증점제인 변성전분의 종류 1종을 신규로 허용함. 소비자 기호에 맞춘 다양한 맛을 구현할 수 있도록 식품에 감칠맛을 주는 5'-이노신산 등 6종을 식품첨가물로 신규 지정해 현재 23종인 향미증진제를 29종까지 확대한다. 또 식품의 점성을 높이는데 사용되는 식품첨가물인 변성전분(증점제, 안정제)의 종류로 현재 산화전분 등 10종이 규정돼 있으나 아세틸산화전분을 추가해 11종으로 확대함. 이와 함께 수출입 시 국가간 기준 · 규격 차이로 인해 발생하는 문제를 해소하는 등 국제 조화를 위해 유럽 등에서 많이 사용하는 동클로로필(식용색소)의 사용 기준을 현행 추잉껌, 캔디류, 다시마 등에서 건강기능식품까지 확대함. 동클로로필은 청녹색을 띠는 식용색소로, 빛을 차단하는 효과가 있어 비타민류, 코엔자임 Q10 등 빛에 의해 산화될 우려가 있는 건강기능식품의 품질 유지에 도움을 줄 수 있음. 식약처는 다양한 신제품 개발을 지원하기 위해 올해 말까지 안전성이 확보된 식품첨가물(10종)에 대해 지속적으로 허용을 추진할 예정임. 자세한 내용은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) 〉 법령 · 자료 〉 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정(안)에 대해 의견이 있는 경우 3월 30일까지 제출하면 됨.

3) 고령자들은 식품첨가물을 얼마나 섭취할까 분석해보니

(2023-05-18, 헬스조선)

국내 65세 이상 고령자의 식품첨가물 섭취 수준이 안전한 것으로 나타났음. 식품의약품안전처(식약처)는 지난 17일, 65세 이상 고령자가 선호하는 식품들을 통해 얼마나 많은 첨가물을 섭취하고 있는지 발표했음. 지난해 고령자 섭취량과 섭취 빈도가 높은 김치류와 기타수산물가공품류 등 식품 유형 60종의 제품 1934개를 선정한 뒤 감미료, 보존료 등 식품첨가물 28개에 대한 섭취 수준을 조사하기 시작했음. 조사 결과, 식품첨가물의 인체 위해도는 모두 일일섭취허용량의 0.5% 이하로 인체에 안전한 수준으로 파악됐음. 조사 대상 식품을 먹은 노인 중 고섭취군(95 백분위 수)을 대상으로 분석한 결과 역시 전부 5.5% 이하로 안전했음. 총 1934건의 가공식품에 대한 식품첨가물 분석 결과도 모두 사용기준에 적합한 것으로 나타났음. 식품첨가물과 이를 사용한 식품의 생산 · 수입량이 늘어나면서, 2년 전부터 인구 계층별로 선호하는 가공식품에 사용된 식품첨가물의 섭취 수준과 안전성을 조사하고 있다는 게 식약처의 설명임. 식약처는 "소비자의 선택권 보장을 위해 식품 등의 제조 · 가공 시 사용하는 식품첨가물의 종류, 용도 등을 제품에 표시하도록 규정하고 있다"며 "소비자는 제품 구매 시 식품첨가물의 사용 여부 등을 확인할 수 있다"고 말했음. 한편 식약처는 2021년에는 어린이, 지난해에는 65세 이상 고령자를 대상으로 해당 조사를 진행했고 올해는 1인 가구를 대상으로 조사를 이어갈 계획임.

3. 원산지표시

1) 최근 5년간 원산지표시 위반 2만건↑ · 위반 금액 3080억원에 달해

(2023-01-20, NSP통신)

최근 5년간 원산지표시 위반 문제가 개선되지 않고 있는 상황에서 2020년 이후 최근 3년간 원산지 위반업체 수와 위반 건수는 꾸준히 증가하고 있는 것으로 드러났음.

국회 농림축산식품해양수산위원회 소속 국민의힘 정희용 의원(경북 고령 · 성주 · 칠곡)이 농림축산식품부로부터 제출받은 '최근 5년간(2018~2022년) 농산물 원산지표시 위반 현황' 자료에 따르면, 최근 5년간 원산지표시 위반으로 적발된 업체는 총 1만7087개소(거짓표시 9781개소, 미표시 7306개소), 원산지표시 위반 건수는 2만369건(거짓표시 1만1414건, 미표시 8955건) 위반금액은 3080억원(거짓표시 2454억원, 미표시 626억원)에 달했음. 특히 2020년 이후 원산지 위반업체 수 및 위반 건수가 꾸준히 증가하고 있는 것으로 나타났음.

최근 3년간(2020~2022년) 연도별 원산지 위반업체 및 위반 건수를 살펴보면, 위반업체 수는 2020년 2955개소, 2021년 3103개소, 2022년 3170개소 증가했고, 위반 건수는 2020년 3511건, 2021년 3687건, 2022년 3935건으로 증가세를 보였음. 최근 5년간 원산지표시 위반현황을 품목별로 살펴보면, 원산지 거짓표시가 가장 많았던 품목은 배추김치(3404건)였고, 그 뒤를 돼지고기(2785건), 쇠고기(1237건), 콩(688건), 닭고기(365건)가 이었음.

원산지 미표시의 경우 돼지고기(1519건)가 가장 많았으며, 그다음으로는 콩(975건), 배추김치(937건), 쇠고기(872건), 닭고기(500건) 순으로 나타났음.

업종별로 살펴보면, 전체 위반 건수 2만369건 중 일반음식점이 1만1086건으로 약 54%를 차지했으며, 가공업체 2338건(11.5%), 식육판매업 1904건(9.3%), 통신판매업체 845건(4.1%), 노점상 562건(2.7%) 휴게음식점 378건(1.8%) 순으로 나타났음.

정희용 의원은 "최근 3년간 원산지 위반행위가 늘고 있음. 소비자를 우롱하고 기만하는 원산지표시 위반 행위를 근절하기 위해 법적 처벌 및 단속 강화, 원산지 위반행위 단속 강화 노력과 함께 원산지 표시방법(위치, 크기) 명확화, 신규영업자와 소비자 대상 원산지 표시 교육 및 홍보 강화 등 대책마련이 필요함"이라고 말했음.

2) 농관원 '원산지 표시위반업체' 474개 적발

(2023-01-30, 세이프타임즈)

국립농산물품질관리원은 설 명절을 맞아 유통량이 증가하는 선물 · 제수용품 중심으로 지난 2일부터 20일까지 원산지 표시 일제 점검을 진행해 474개 위반업체를 적발했다고 30일 밝혔음. 농관원은 특별사법경찰관과 사이버단속반 등 4497명을 투입해 선물 · 제수용품 등 제조 · 가공업체, 통신판매업체, 농축산물 도 · 소매업체 등 14017개 업체에 대해 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하거나 국내 유명지역 특산물로 속여 판매하는 행위 등을 중점 점검했음. 주요 위반품목은 돼지고기(156건), 배추김치(101), 쇠고기(58), 두부(36), 쌀(22), 닭고기(20), 떡류(16) 순이었음. 주요 위반업종은 일반음식점(257개 업체), 식육판매업체(72), 가공업체(43), 도매상(14) 순이었음. 돼지고기는 현장에서 5분 안에 원산지를 판별할 수 있는 신속 검정 도구를 활용한 결과 원산지 표시 위반이 156건(29.0%)으로 가장 많았으며, 떡류, 나물류 등 설 성수식품의 원산지 위반은 쌀, 검은깨, 고사리, 도라지 등 위주로 56건(10.4%)이 적발되었음.

이번에 적발된 474개 업체는 '농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률'에 따라 형사입건과 과태료 처분 등이 이뤄졌음.

거짓표시 264개 업체는 형사입건했으며, 향후 검찰 기소 등 절차를 거쳐 '7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금'에 처함.

원산지를 거짓 표시한 업체는 농관원과 한국소비자원 홈페이지에 업체명과 위반 사실을 1년간 공표하며, '미표시'로 적발된 210개 업체에 대해서는 과태료 5200만원을 부과했음.

서해동 농관원장은 "올해도 소비자들이 농식품을 안심하고 구입할 수 있도록 관세청, 지자체 등 유관기관과 협력을 강화하고, 쇠고기 검정도구 등 과학적인 원산지 검정 방법을 지속적으로 개발 · 활용해 농식품의 건전한 유통질서 확립을 위해 최선을 다할 계획"이라고 말함.

3) 경기도 특사경, 수산물 원산지표시 위반 음식점 무더기 적발

(2023-04-03, 서울파이낸스)

수산물 원산지표시 법령 등을 어긴 경기지역 음식점들이 경기도 민생특별사법경찰단에 덜미를 잡힘. 3일 경기도 특사경은 지난 2월 27일부터 3월 10일까지 도내 수입 수산물 취급 음식점 360곳을 단속한 결과, 55곳이 적발됐다고 밝힘.

경기도 특사경에 따르면, 적발된 업소들의 위반 사항은 △원산지 거짓 및 혼동 표시 33건 △원산지 미표시 15건 △영업자 준수사항 위반 5건 △영업장 면적 변경 미신고 1건 △식품 보존기준 위반 1건임.

적발 업소 가운데 A는 도미와 가리비의 원산지를 국내산과 일본산으로 병기 표시했으나 일본산을 썼으며, 국내산과 중국산으로 병기 표시한 낙지의 원산지도 중국이었음. B는 도미 원산지를 국내산이라고 표시했으나 일본산으로 드러났음. C 역시 중국산 농어의 원산지가 국내산과 중국산으로 병기 표시했음.

수산물 원산지를 거짓 또는 혼동되게 표시하는 경우 '농수산물의 원산지표시에 관한 법률'에 따라 7년 이하 징역이나 1억원 이하 벌금 부과 처벌을 받을 수 있음. 원산지를 표시하지 않으면 1000만원 이하 과태료가 부과됨.

홍은기 경기도 민생특별사법경찰단장은 "올바른 원산지표시로 도민에게 안심하고 수산물을 소비할 수 있는 환경을 제공하기 위해 수사함. 일부 업주들의 불법행위는 관련 규정에 따라 처벌하며 지속적 단속으로 재발 방지에 최선을 다하겠음"이라고 말함.

4. 수입식품

1) 위생관리 미흡 해외제조업소 38개소 적발

(2023-01-27, 식품저널foodnews)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 지난해 우리나라로 식품 등을 수출하는 32개국 해외제조업소 450개소를 대상으로 현지실사한 결과, 위생관리가 미흡한 38개소

(8.4%)를 적발, 수입중단 등 조치했음. 지난해 현지실사는 통관 · 유통단계 부적합 이력, 다소비 제품, 국내외 위해정보 등을 분석, 위해 우려가 큰 제품을 생산하는 해외제조업소를 대상으로 실시했음. 현지실사 결과, 450개소 중 412개소(91.6%)는 적합했으며, 위생관리가 미흡(부적합, 개선 필요)한 38개소(8.4%)가 적발됐음. 주요 미흡 내용은 작업장 밀폐 미비 · 탈의실 환기시설 미비 · 화장실 환기시설 미비 · 탈의실 보관함 미비 · 온도계 검 · 교정 미실시임. 식약처는 적발된 38개소 중 '부적합' 판정된 24개소에 대해 수입중단 조치하고, 국내 유통 중인 해당 제조업소의 제품을 수거, 검사했음. '개선 필요'가 판정된 14개소는 개선명령과 수입검사 강화 조치를 하고, 개선 조치가 완료될 때까지 위반 제조업소에서 생산 · 수입되는 모든 제품에 대해 정밀검사를 실시했음. 향후 위생관리가 미흡한 해외제조업소에서 제출한 개선사항 증빙자료를 검토, 적합한 경우 수입중단 등 조치를 해제할 수 있음. 식약처는 지난해 국가별 코로나19 방역지침을 고려, 현장 방문이 가능한 국가는 현장조사(269개소)를, 입국 제한 등으로 현장 방문이 어려운 국가에 대해서는 비대면 조사(181개소)를 했음. 현장조사는 현지를 방문해 제조 · 가공시설 위생 · 청결 관리, 급수시설 관리, 종업원 위생 관리, 제품검사 관리 등 전반적인 위생관리 상태를 중점적으로 확인했음. 비대면 조사는 해외제조업소의 위생관리 상태를 확인할 수 있는 자료를 제출받아 검토한 후 태블릿 등 이동식 영상장비를 활용, 현장조사와 동일한 점검항목에 대해 원격으로 제조공장을 확인했음. 식약처는 "올해도 집중 관리가 필요한 수입식품 해외제조업소를 중점적으로 점검, 국민이 해외 현지 생산단계에서부터 안전성이 확보된 수입식품을 소비할 수 있도록 최선을 다하겠다"고 밝혔음.

2) 수입식품 해외제조업소 관리 강화

(2023-02-28, 식약일보)

잠재 위해도가 높은 품목을 생산하는 해외제조업소 등록 시 식품안전관리시스템 인증서 제출을 의무화하는 '해외제조업소 차등 등록제'를 4월 1일부터 10월 31일까지 시범적으로 운영함. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 수출국 현지 제조단계 안전관리를 보다 강화하기 위해 잠재 위해도가 높은 품목을 생산하는 해외제조업소에 대해 수입자 등이 사전에 해당 업소의 안전관리 체계를 확인하고 식품안전관리시스템 인증서를 제출하도록 하는 '해외제조업소 차등 등록제' 도입을 올해부터 추진함. 참고로 현재 국내로 수입되는 모든 식품 등은 위해도와 관계없이 관계 법령에서 정한 등록 신청서류만 제출하면 해외제조업소 등록이 가능함. 올해 시범 운영 대상 품목은 작년에 수행한 연구사업에서 도출된 위해 우려 품목(건강기능식품, 농산가공식품류, 조미식품) 중 부적합률이 높고, 미국 · 일본 등 주요 수출국에서 제품 생산 시 우수제조시설(GMP) 등 식품안전관리시스템을 적용토록 해 인증서 확보에 국내 수입자의 부담이 적은 건강기능식품임. 식약처는 건강기능식품 해외제조업소를 대상으로 한 시범 운영 결과를 검토해 향후 단계적으로 차등 등록 대상 품목을 확대할 계획임. 건강기능식품 수입자 등은 해외제조업소 등록 시 수출국 정부 또는 국제적으로 공인된 인증서를 제출해야 하며, 제출 가능한 인증서의 종류는 수입식품정보마루 누리집(https://impfood.mfds.go.kr)에서 확인할 수 있음. 참고로 시범사업 운영 기간 중에는 인증서 제출 없이도 해외제조업소 등록은 가능하나, 식약처는 해당 업소를 차년도 현지실사 대상으로 포함해 관리할 예정임. 한편 식약처는 '해외제조업소 차등 등록제'에 대해 수입자와 해외제조업소 설치 · 운영자의 이해도를 높이고, 시범 운영 사업의 원활한 추진을 위해 '해외제조업소 차등 등록 민원안내서'를 제작 · 배포함. 이번 안내서에는 건강기능식품 해외제조업소 등록 시 수입자 등이 준비해야 하는 식품안전관리 인증서의 종류 · 시스템 등록 방법 · 주요 질의응답 등을 자세히 수록했음. 특히 적극행정의 일환으로 사전에 식품관련 협회, 수입자, 재외국 상공회의소 대상 간담회를 실시해 현장에서 수렴된 의견을 안내서에 반영했음. 식약처는 앞으로 시범 운영 결과를 토대로 '해외제조업소 차등 등록제'의 법적근거를 마련하는 등 제도화에 착수하고 적용 품목을 지속적으로 확대해, 국민이 해외 현지 생산단

계에서부터 안전성이 확보된 수입식품을 소비할 수 있도록 최선을 다할 방침임.

3) 자궁비대 유발하는 '태국칡' 함유 수입 건강기능식품 적발

(2023-06-02, 한의신문)

식약처(처장 오유경)는 식품 사용에 금지된 '태국칡(Pueraria mirifica)' 사용 여부를 확인하기 위해 칡을 원료로 사용한 수입 건강기능식품을 대상으로 검사를 실시한 결과 2개 제품에서 '태국칡' 유전자가 확인됐다고 2일 밝혔음. 태국칡은 국내에서는 식용 근거가 없으며, 여성호르몬 활성 작용으로 자궁비대 등 부작용의 위험이 있어 식품원료로 사용이 불가능함. 식약처는 이를 원료로 사용한 식품의 수입을 차단하기 위해 수입 통관단계부터 칡 함유 가공식품 및 건강기능식품에 대해 검사를 강화했음. 이번 적발에 따라 식약처는 해당 수입 · 판매 영업자를 '수입식품안전관리 특별법' 등 위반으로 행정처분하고, 해당 제품을 회수 · 폐기하기로 했음. 식약처는 지난 5월에도 식품 원료로 사용할 수 없는 태국칡 유전자가 검출되어 회수□ · 폐기한 수입 건강기능식품과 표시 · 광고 내용, 포장 형태 등이 유사해 부적합 개연성이 있는 제품에 대해 추가로 수거 · 검사를 실시한 바 있음. 태국칡 유전자가 확인된 2개 제품은 회수 · 폐기 조치하고, 해당 제품을 수입한 영업자는 식품으로 사용할 수 없는 원료 사용 제품을 수입 · 판매 행위로 행정처분할 예정임. 식약처는 지난해부터 육안으로 진위 구별이 어려운 점을 이용해 저가 제품을 고가로 둔갑시키거나 식용 불가 제품을 정상 제품으로 둔갑시켜 판매하는 수입식품의 유통을 막고, 이로 인한 소비자 피해를 방지하기 위해 '둔갑 우려 수입식품 기획 검사'를 실시해오고 있음. 식약처에 따르면 식품 · 한약재로 사용할 수 없는 '면조인'을 '산조인'으로 둔갑 판매한 건(7건)이 적발됐으며, '나일틸라피아'를 도미(돔)로 표시해 판매한 건도 적발됐음. 또 식품으로 사용할 수 없는 버섯을 능이버섯으로 둔갑해 판매한 사례도 있었음. 식약처는 소비자의 안전을 위해 앞으로도 육안으로 진위 판별이 어려운 품목에 대한 진위 판별법을 지속 개발하고, 수거 · 검사 등 단속을 강화해나간다는 방침임. 한편 건강기능식품을 섭취하고, 부작용 등 이상사례가 발생 시 '건강기능식품 이상사례 신고센터(1577-2488)'로, 불량식품으로 의심되는 제품은 '불량식품 신고전화(1399)'로 신고하면 되며, 스마트폰의 경우 식품안전정보 필수앱 '내손안'을 이용해 신고가 가능함.

5. 식중독사고

1) 강남권 어린이 어학원서 20여명 식중독 의심 환자 발생

(2023-05-23, 헤럴드경제)

서울 강남권의 어린이 어학원에서 20여명의 집단 식중독 의심환자가 발생하면서 지자체 및 보건당국이 조사에 나섰음. 23일 헤럴드경제 취재에 따르면 서울 서초구청은 전날 서초구 소재 A 어학원에서 19명의 집단 식중독 의심환자가 발생했다는 신고를 받아 전날 역학조사에 착수했음. A 어학원은 유치부와 초등부로 나뉨. 이곳 원생과 교사들은 지난 18일 어학원에서 제공한 급식을 먹은 당일 밤부터 복통 등 식중독 증상을 보이기 시작했음. A 어학원은 사고 이후 휴원 상태로 알려졌으며 현재 통화가 되지 않는 상태임. 서초구청에서 지난 19일까지 확인한 식중독 의심환자는 19명이며, 이중 일부는 병원에 입원했음. 다만 A 어학원에서 자체적으로 파악한 유증상자 수는 59명임. 서초구청 관계자는 "정확한 피해 규모를 조사 중"이라고 말했음. 서초구청은 현재 서울시 보건환경연구원에도 역학조사를 의뢰한 상태임. 보건환경연구원 관계자는 "식중독 의심환자 인체샘플 및 조리 도구, 어학원 손잡이, 조리 도구 등 환경 검체 26건을 제출 받아 검사를 진행할 예정"이라고 했음. 식중독인지 여부 역시 보건환경연구원 조사를 거쳐 가려질 예정임. 식약처에 따르면 올해 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 방역이 완화되며 바깥 활동이 늘어난 영향으로 집단 식중독 사례가 늘고 있음. 올해 1분기까지 식약처에 접수된 식중독 의심신고는

146건으로 지난 5년간 평균(71건) 대비 2배 가까이 늘었음. 특히 49건은 영 · 유아 시설에서 집중적으로 발생했으며 이중 79%는 노로바이러스에 의해 발생했음. 식약처 관계자는 "구토를 쉽게 하는 영 · 유아의 경우, 토사물을 치우는 과정에서 주변 원생이나 교사까지 추가 감염이 되기 쉬운 특성이 있어 영 · 유아 시설에서 집단 감염 사례가 특히 많았다"며 "최근엔 날씨가 더워진 데다 일교차가 커 음식이 쉽게 상하는 만큼 주의가 필요하다"고 강조했음.

2) "방울토마토 안심하고 드세요"... 식중독 품종 전량 폐기

(2023-04-13, 한국일보)

올겨울 한파 영향을 받은 방울토마토를 잘못 먹었다가 운이 없으면 배가 아프거나 토할지 모른다는 불안감이 해소될 전망임. 정부의 분석과 재배 농가 동의로 의심 품종이 전부 폐기되면서임. 농림축산식품부는 복통과 구토 등 식중독 유사 증상을 일으키는 것으로 의심됐던 방울토마토 품종을 전량 폐기했다고 13일 밝혔음. 김종구 유통소비정책관은 브리핑을 통해 "식중독 유사 증상과 인과 관계가 있는 농가 3곳을 포함해 상표명이 'TY올스타'인 특정 품종(HS2106)을 재배하는 전체 20개 농가가 자발적으로 동참했다"고 설명했음. 농식품부는 지방자치단체(지자체)와 함께 폐기로 피해를 본 농가에 3.3㎡당 2만 원가량을 지원한다는 방침임. TY올스타는 올해 처음 출하된 품종으로 현재 재배 면적이 약 8만2,645㎡ 정도임. 이는 피해 신고 후속 조치임. 지난달 어린이집과 유치원 등에서 급식 방울토마토를 먹은 일부 아동이 복통 · 구토 증상을 보였다는 신고가 잇따르자, 정부는 조사를 벌여 문제가 된 품종이 모두 TY올스타라는 사실을 확인했음. 또 이 품종에서 토마틴(덜 익은 과일에 많은 쓴맛 성분) 유사 성분인 리코페로사이드C가 많이 생성됐고, 이 성분 때문에 구토 등 증상이 나타난 것으로 결론 내렸음. 다른 품종에서는 해당 성분이 검출되지 않았음. 문제는 그사이 방울토마토 전반에 퍼진 소비자 불신임. 한국농수산식품유통공사(aT)에 따르면, 지난달 30일에만 해도 7,978원이던 대추방울토마토(상품) kg당 도매가격이 이달 12일 현재 절반 수준인 4,160원까지 떨어진 상태임. 농식품부는 방울토마토 수요 정상화에 매진한다는 방침임. 김 정책관은 "겨울철 낮은 기온 등이 일반 토마토에도 쓴맛을 유발할 수 있다는 오해가 풀린 만큼 소비 위축으로 피해를 보게 된 농가를 돕기 위한 대국민 소비 촉진 홍보를 추진할 계획"이라며 "5월 상순까지 농협 등을 통한 특별 할인 행사도 병행하겠다"고 말했음.

3) 온라인 '특가판매' 육회 먹은 수십명 식중독 증상 호소

(2023-02-05, 전국매일신문)

온라인 쇼핑몰에서 특가로 판매하는 육회를 먹고 최소 수십 명이 식중독 증상을 호소해 제조업체 측이 조사에 나섰음. 5일 온라인 커뮤니티 에펨코리아 등에는 최근 인터넷 쇼핑몰에서 주문한 육회를 먹은 뒤 설사와 구토, 복통 등에 시달렸다는 게시글과 댓글이 여러 건 올라왔음. 해당 상품은 에펨코리아 등에서 특가 상품을 소개하는 '핫딜' 게시판에 지난달 6일 소개돼 여러 인터넷 쇼핑몰을 통해 판매됐음. 소스와 고기 200g으로 구성돼 정상가 1만1천500원, 할인가 1만810원에 팔렸음. 이커머스 업체 A사 플랫폼에서만 모두 2천550건이 판매됐는데 지금까지 모두 75명이 식중독 피해를 신고했음. 이 게시판에는 "육회를 먹은 다음 날부터 온 가족이 사흘간 설사에 시달렸다", "설사와 오한이 심해 응급실에 다녀왔다" 등 모두 비슷한 피해를 호소했음. A사는 신고가 잇따르자 이날 오전 1시 판매를 종료했으며, 육회를 만든 B사는 피해자가 속출한 만큼 오는 6일 제품의 성분검사를 의뢰할 예정이라고 밝혔음. 업체 관계자는 "구매자들에게 발송한 모든 제품은 도축한 지 3일이 되지 않은 고기로 만들어졌다"며 "성분검사를 통해 자세한 원인을 파악할 예정"이라고 말했음.

4) 포천서 대학생예비군 16명 식중독 의심 증상…" 설사 17번"

(2023-04-14, 노컷뉴스)

경기 포천시의 한 예비군훈련장에서 훈련받은 예비군

10여 명이 최근 식중독 의심 증세를 보여 보건 당국이 역학 조사 중임. 포천시보건소는 지난 11일 포천시의 한 예비군훈련장에서 식사한 예비군 16명이 설사 증세를 호소한 것으로 파악했음. 포천시의 한 대학교 온라인 커뮤니티에는 예비군 훈련을 받은 학생들이 식중독 증상을 호소하는 글들을 잇달아 올렸음. 이 가운데 한 학생은 "밤새 화장실에 17번이나 갔다"는 글을 게시했음. 이들 중 일부는 예비군훈련장에서 제공한 음식 중 과일 향의 시큼한 냄새가 났던 제육볶음을 의심하고 있음. 포천시보건소는 이들의 검체를 확보해 경기도보건환경연구원에 분석을 의뢰한 상태임. 해당 군부대에서는 지난 11일 훈련에 참여한 인원 중 20여 명이 가벼운 배탈과 설사 증세를 보인 것으로 파악했으며, 금방 회복된 점 등으로 미뤄 식중독은 아닌 것으로 보고 있음. 식사를 제공한 외부 도시락 업체에서는 역학 조사 결과에 따라 보상 등 필요한 조치를 취할 계획인 것으로 전해졌음.

6. 건강기능식품

1) 지난해 건강기능식품 '기능성 원료' 인정 전년보다 2배 증가…'국내 개발' 원료, 법 시행 후 '최다' 인정 (2023-02-17, 식품저널)

지난해 식품의약품안전처로부터 인정받은 건강기능식품 기능성 원료는 45건으로 전년(23건)보다 2배 가까이 증가했으며, 이중 국내에서 개발된 원료는 28건으로, '건강기능식품에 관한 법률' 시행 이후 가장 많았음. 기능성 내용별 원료 인정 건수는 관절 건강, 체지방 감소 · 피부 건강, 인지기능 개선 · 혈중 콜레스테롤 감소 순으로 많았음. 식약처는 2022년 건강기능식품 기능성 원료 인정 현황을 분석한 결과, 인정 원료는 45건으로 전년보다 약 2배 증가했으며, 이 중 새롭게 인정된 기능성 원료는 35건으로, 최근 10년 동안 가장 많은 원료를 인정했다고 17일 밝혔음. 지난해 건강기능식품 기능성 원료 인정이 크게 늘어난 것은 코로나19 발생 후 건강에 대한 소비자의 관심과 수요가 높아짐에 따라, 기능성 원료 인정 신청 건수가 증가한 데다, 식약처에서 제공한 '건강기능식품 기능성 원료 인정을 위한 제출자료 작성 가이드'로 보완자료 제출에 소요되는 시간이 단축됐기 때문으로 분석됐음. 지난해 인정된 건강기능식품 기능성 원료 중 국내에서 개발된 원료는 28건으로, '건강기능식품에 관한 법률' 시행 이후 가장 많았음. 2014년까지는 인정된 기능성 원료 중 수입 원료 비율이 70%로 높았으나, 2015년 이후부터는 국내에서 제조된 원료의 비율이 높아지면서 50% 이상을 차지하고 있음. 이는 건강기능식품 기능성 원료 개발을 위한 국가 지원사업이 확대되고, 우수건강기능식품제조기준(GMP)의 단계적 의무화 정착으로 원료의 표준화 기술이 향상돼 국내에서 개발 · 제조하는 기능성 원료 인정 비율이 증가한 것으로 보임. 지난해 기능성 내용별 원료 인정 건수는 관절 건강(8건), 체지방 감소 · 피부 건강(각 4건), 인지기능 개선 · 혈중 콜레스테롤 감소(각 3건) 순으로 많았음. 최근 5년간 원료 인정 신청 현황은 체지방 감소(44건), 피부 건강(37건), 면역기능(26건), 간 건강(17건), 갱년기 여성 건강(15건) 순이었으나, 지난해 신청 현황은 근력 개선(5건), 기억력 · 인지기능 · 갱년기 남성 건강(3건) 등 특정 계층에 도움을 줄 수 있는 기능성에 대한 연구개발에 관심이 높아지고 있는 것으로 나타났음. 정명수 한국건강기능식품협회장은 "식약처의 신속한 기능성 원료 심사로 소비자의 다양한 요구에 맞춘 건강기능식품 제조가 가능해졌다"면서, "앞으로도 식약처와 함께 안전한 건강기능식품 제조 · 유통 환경을 조성하고, 국내 건강기능식품의 글로벌 경쟁력을 강화하기 위해 노력할 것"이라고 말했음. 식약처는 앞으로도 과학적 근거를 토대로 건강기능식품 기능성 원료에 대한 안전성과 기능성을 꼼꼼하게 검증하고, 건강기능식품 산업 발전과 시장 환경 변화에 맞춰 불필요한 규제는 합리적으로 개선할 계획임. 건강기능식품 기능성 원료에 대한 자세한 사항은 '식품안전나라 〉 식품 · 안전 〉 건강기능식품 〉 건강기능식품 원료별 정보검색'에서 확인할 수 있음.

2) 일반식품인데 “키크는 영양제”…온라인 불법광고 226건 적발

(2023-03-16, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 온라인 쇼핑몰과 사회관계망서비스(SNS)에서 어린이 키성장 효능을 광고하는 식품 · 건강기능식품 관련 게시물을 집중 점검하여 226건의 불법행위를 적발했다고 16일 밝혔음. 식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률에 따라 일반 식품인데 ‘키성장 영양제’, ‘키크는 영양제’ 등의 표현으로 광고해 건강기능식품으로 보이게 하는 광고는 불법임. ‘소아비만 및 성조숙증을 예방’, ‘변비, 감기 등 아이들에게 좋다’ 등의 표현을 일반식품에 써서 질병의 예방 · 치료에 효능이 있는 것처럼 광고해서도 되지 않음. 칼슘, 아연 등이 들어있는 영양보충용 건강기능식품이라고 해도 해당 성분의 기능성을 소개하는 것을 넘어서 ‘어린이 키크는’ 등의 표현으로 키성장과 관련한 기능성이 있다고 알리는 것도 거짓 · 과장 광고에 해당함. 건강기능식품에 대해 표시 · 광고를 하려면 자율심의기구인 한국건강기능식품협회로부터 미리 심의를 받고 심의 내용을 따라야 하는데, 심의를 받지 않고 ‘건강한 성장발육을 위한 건강기능식품’ 같은 표현으로 광고하거나 Q&A, 이미지 등을 추가해서도 되지 않음. 건강기능식품에 ‘혈액순환 개선제’, ‘천연 감기 치료제’ 등의 광고를 해 의약품으로 혼동하게 만드는 것도 불법임. 구매후기나 체험기 등을 이용해 소비자를 현혹해서도 되지 않음. 예를 들어 식품이나 건강기능식품에 ‘저희 딸 96㎝에서 지금 무려 104.8㎝ 됐거든요’ 식의 구매후기를 사용하는 광고는 소비자기만 광고에 해당함. 식약처는 식품이 어린이 키성장에 효과가 있다는 식의 부당광고 사례가 늘어남에 따라 집중 점검을 실시했음. 적발된 사례에 대해서는 방송통신심의위원회에 접속 차단을, 관할 관청에 행정처분을 각각 요청했음. 적발된 사례 중에서는 일반식품을 건강기능식품으로 오인 · 혼동시키는 광고가 161건(71.2%)으로 가장 많았고 거짓 · 과장 광고(27건 · 11.9%), 질병 예방 · 치료에 대한 효능 · 효과 광고(20건, 8.9%) 등이 그 다음으로 많았음. 식약처는 “인스타그램, 페이스북 등 SNS에서 키성장 관련 부당 광고를 하는 사례가 증가하고 있다”며 “불법행위를 지속적으로 점검하는 한편 온라인 판매업체와 플랫폼 업체가 자율관리 역량을 강화하도록 지원하겠다”고 밝혔음.

3) 유산균 건강기능식품들 이것저것 섞어 먹어도 될까?

(2023-02-14, 헬스조선)

“갑자기 유산균 여러 제품을 선물 받았어요. 이것저것 여러 제품을 섞어 먹어도 되나요?” 최근 들어온 본지 독자의 궁금증 중 하나의 예시임. 건강기능식품은 식품이지만 장 건강에 좋거나 면역력을 높이는 등 여러 기능성이 있어, 단순 식품처럼 여겨지지 않는 것이 사실임. 소비자들은 섭취 시 다른 식품보다도 권장 섭취 용량을 엄격히 지켜야만 할 것 같은 생각이 든다고 함. 그중 유산균은 특히 여러 사람이 서로 나눠 먹기도 해 다양한 제품을 접하게 될 때가 많은데, 이때 여러 제품을 섞어 모두 다 먹어도 되는 것일까?

◇여러 제품 섞어 먹어도 상관없어

먹어도 됨. 일반의약품연구회 회장 오인석 약사(수지솔약국)는 “하루에 유산균 여러 제품을 섞어 먹는 건 마치 요구르트, 요거트, 김치, 청국장 등을 하루에 먹는 것과 같다”며 “우리 몸에 이로울 수 있는 미생물을 다양하게 섭취하는 건 크게 문제 되지 않는다”고 했음. 유산균은 장내에서 당류를 분해해 젖산을 생성하는 세균으로, 장내 환경을 이롭게 만드는 균임. 이미 사람 장 속에 사는 균이기 때문에 여러 종류를 많이 먹어도 비교적 안전한 건강기능식품임. 오히려 다양한 균을 섭취하는 게 더 몸에 좋을 수 있음. 다만, 금전 대비 효과를 고려했을 때 한 제품만 먹어도 같은 효과를 낼 수 있으므로 굳이 여러 제품을 먹을 필요는 없음. 과다 복용해도 상관없을까? 오인석 약사는 “크게 상관없다”며 “다만 면역력이 떨어진 암 환자, 면역억제제 복용자, 크론병, 자가면역 질환 치료 환자, 방사선 치료를 받는 환자, 심장 내막염을 과거 병력으로 가지고 있는 심장 질환자 등에겐 유산균이 세균처럼 작용해 감염을 일으킬

수 있으므로 과다하게 복용하지 않도록 주의해야 한다"고 했음.

◇변비나 설사 나타나면 복용 중단해야

사람마다 장내 균 환경이 다르기 때문에, 안 맞는 유산균 제품이 있을 수는 있음. 가스가 차고, 설사나 변비, 복부팽만 증상이 나타나면 유산균 섭취를 중단해야 함. 자신에게 맞지 않는 균종은 피하고 다른 균종으로 구성된 제품을 복용하면 되는 것임. 유산균 복용 효과는 보통 2~3개월 후에 나타남. 균이 정착하는 데 시간이 걸리기 때문임. 자신에게 맞는 균이 제대로 정착했다면 설사를 예방하고 면역력 강화, 콜레스테롤 저하, 항암 등의 효과를 낼 수 있음. 복용한 유산균은 장내 정착하기 어렵기 때문에 꾸준히 먹어주는 것이 중요함.

7. 유해물질&잔류농약

1) 경기도 특사경, 유해화학물질 불법 취급 102곳 적발 (2023-04-18 경기일보)

허가받지 않고 유해화학물질을 사용하는 등 화학물질관리법을 위반한 업체들이 경기도 단속에 무더기로 적발됐음. 경기도 민생특별사법경찰단은 지난 달 13일부터 24일까지 도내 유해화학물질 취급 허가업체 360개소를 점검했다고 18일 밝힘. 점검 결과, 화학물질관리법을 위반한 102개소 업체에서 총 104건의 위반사항이 적발됐다. 이에 도 특사경은 위반업체 모두 검찰에 송치하고 관할 행정청에 통보할 계획임. 위반 내용으로는 무허가 유해화학물질 취급영업 행위 3건, 사고대비물질 관리기준 위반 행위 7건, 유해화학물질 취급기준 위반 행위 23건, 유해화학물질 보관장소 및 보관 용기에 표시사항 미표기 행위 13건, 유해화학물질 취급시설에 대한 자체 점검 미이행 18건, 변경 허가 미이행 3건, 서류 기록 · 보존 미이행 3건, 기타 대기환경보전법, 물환경보전법, 악취방지법 위반 행위 34건임. 주요 적발 사례를 보면, 시흥시에 있는 A 업체는 2020년 6월부터 지난 달 24일까지 2년 9개월 동안 관할관청의 허가를 받지 않고 독성 화학물질을 사용함. 이들이 사용한 무수크롬산, 수산화나트륨과 같이 강한 독성을 가진 화학물질은 화학사고를 유발할 수 있는 유독물질로 지정됐음. 평택시 소재 B 업체는 유해화학물질 보관시설에 잠금장치를 제대로 관리하지 않은 것으로 드러남. 이들은 황산 약 3㎥를 저장하는 시설을 운영하면서 저장시설 유입구의 잠금장치를 한쪽 고리에만 설치해 제 기능을 다하지 못한 상태로 방치하다 적발됨. 화학물질관리법에 따라 허가 없이 유해화학물질을 취급하거나 잠금장치 미작동의 경우 5년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금, 비상 샤워 시설 미작동, 유해화학물질 표기를 제대로 하지 않으면 3년 이하의 징역 또는 5천만 원 이하의 벌금이 부과됨. 홍은기 도 민생특별사법경찰단장은 "유해화학물질은 인체에 큰 피해를 주기 때문에 철저한 안전관리가 중요하다"며 "유해화학물질 취급자의 경각심을 고취하고 화학사고를 유발하는 위해요소를 사전에 차단해 도민이 안전한 경기도를 만들기 위해 노력하겠다"라고 말함.

2) 수퍼푸드 아보카도? 잔류농약 기준치 200배 검출 (2023-04-21 헬스조선)

시중에 판매 중인 아보카도에서 기준치의 200배가 넘는 잔류농약이 검출돼 판매가 중단되고 회수 조처가 내려짐. 식품의약품안전처에 따르면 '주식회사 트릿지(서울시 서초구)'가 수입 · 판매한 콜롬비아산 아보카도(생산 연도: 2023년) 제품에서 티아벤다졸이 2.03mg/kg 검출됨. 기준치(0.01mg/kg 이하)의 203배에 해당한다. 티아벤다졸은 감귤류, 고구마 등에 사용되는 살균제임. 식약처는 "해당 제품을 신속히 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 줄 것"을 당부했음. 한편, 수입 농산물에서 잔류농약이 검출되는 사례가 증가하고 있음. 지난 11일엔 베트남산 고추에서 잔류농약인 트리사이클라졸이 기준치보다 초과 검출됐다. 트라사이클라졸은 주로 벼를 재배할 때 사용하는 살균제임. 수입 농산물이 농약에 노출될 위험이 큰 이유는 수확 후 농약 사용 여부와 관련이 있음. 국산 과일은 현행법상 수확 후에는 농약처리가 금지돼 있음. 그러나 수입 과

일은 수확 후에도 대량 저장 · 장거리 수송에서 곰팡이 · 곤충을 견디기 위해 농약을 많이 사용하는 것으로 알려져 있음. 잔류농약은 대부분 물 세척이나 식초를 이용해 충분히 제거할 수 있음. 실제 식약처에서 농약 처리를 한 채소를 각각 물, 세제(잔류농약제거용), 식초, 소금, 숯물에 5분간 담근 다음 흐르는 물로 30초간 세척한 결과, 결과는 차이나지 않는 것으로 나타남. 물 세척만으로 잔류농약은 76~90% 제거됨.

3) 오미자, 생강 등 잔류농약 기준 초과 검출 회수... 22배 넘게 검출되기도

(2023-05-16 케미컬뉴스)

시장이나 대형마트에서 유통 판매 중인 마, 생강, 오미자, 오가피 등 식품 이외에도 약재 등 다른 용도로 사용이 가능한 농 · 임산물(식약공용)에 대한 안전관리 검사 결과 7건이 부적합 판정되어 회수 폐기 조치됨. 16일 식품의약품안전처는 마 42건 생강 39건, 오미자 27건, 오가피 23건 등 총 382건을 대상으로 잔류 농약, 중금속, 이상화황 항목에 대해 집중 검사를 실시했다고 밝힘. 검사 결과 오미자 5건과 생강(건강) 1건이 잔류 농약 허용 기준을 초과했으며, 마(산약) 1건은 이산화황 기준 보다 5배 넘게 초과 검출돼 부적합으로 판정되어 판매 중단 및 회수 폐기 조치하고 생산자에 과태료 부과 등이 조치될 예정임. 오미자에서 검출된 잔류 농약은 플루오피람, 클로르피리포스, 피라족시펜 등이었으며, 생강에서 검출된 잔류 농약은 오리사스트로빈이었음. 피라족시펜이 검출된 오미자 제품의 경우는 기준(0.01 mg/kg) 보다 22배(0.22mg/kg)가 넘게 초과 검출됨. 식약처는 유통 농산물에 대한 안전성 검사를 지속적으로 실시해 고의적인 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠다고 밝힘.

8. 기타

1) '발 각질라떼'?…위생 논란 불거진 더벤티, 결국 공식 사과

(2023-06-13, 메디컬투데이)

최근 한 온라인 커뮤니티 게시판에는 더벤티 가맹점의 한 직원이 발 각질을 제거하던 손으로 커피를 제조했다는 내용의 글과 사진이 게재됐음.

해당글 작성자는 "키오스크로 커피를 결제하고 기다리는데 안에서 발 각질을 정리하던 분이 갑자기 나와 제 커피를 제조했음"이라며 "각질을 정리하던 장갑은 그대로 끼고 있었음. 신경 안 쓰려고 했지만 도저히 먹지 못하겠음. 발 각질 가루가 커피에 들어간 느낌임"이라고 토로함.

이후 작성자는 더벤티 본사 고객센터에 당시 상황을 설명하고 커피값 환불을 요청했으나 본사 측은 "도와줄 수 있는 건 없고 위생교육을 강화하겠음"이라는 답변만 돌아왔음.

해당글이 공개되자 온라인상에서 논란이 불거짐.

이에 더벤티 측은 공식 홈페이지를 통해 "이번에 발생한 위생 관련 문제에 대해 깊은 사과의 말씀을 드림"이라며 공식 사과문을 발표함.

더벤티 측은 "본사에서는 해당 문제가 발생한 매장에 대해 위생 관리 인지 향상을 위해 적극적이고 철저한 교육을 진행하기로 했음"이라며 "피해를 입으신 고객님께도 깊은 사과의 말씀을 드리며 문제를 해결하고 마음에 불편이 남으시지 않도록 후속 절차에 대해서도 신속하게 대응하겠음"이라고 전함.

이어 "가맹점 관리에 미흡했던 본사의 책임에 대해 무거운 마음을 가지고 있으며, 이번 일을 통해 더 나은 서비스를 제공하는 브랜드가 되도록 최선을 다하겠음. 다시 한번 불편함을 끼쳐드린 점에 대해 깊이 사과드림"이라고 덧붙임.

2) 182일 지난 양념까지... 경기도, '위법' 배달음식 전문점 30곳 적발

(2023-05-22, 경기일보)

소비기한이 지난 식품을 보관하거나 식품 원산지를 거짓 표시하는 등 위법행위를 저지른 배달음식 전문점이 경기도에 무더기로 적발됐음. 경기도 민생특별사법경찰단은 지난달 24일부터 이달 4일까지 배달을 전문으로 하는 식품접객업소 180곳을 단속했다고 22일 밝혔음. 단속 결과, 원산지표시법과 식품위생법 등을 위반한 30곳(36건)이 적발됐음. 위반내용은 ▲원산지 거짓 또는 혼동 표시 14건 ▲소비기한 경과 제품 보관 16건 ▲식품 보존기준 위반 2건 ▲미신고 영업행위, 비위생 등 기타 4건임. 수원특례시에 있는 A 식품접객업소는 업소 내 냉장고에 보관하고 있던 호주산 소고기(35kg)의 원산지를 미국산으로 거짓 표시해 적발됐음. 화성시 소재 B 식품접객업소는 소비기한이 182일 지난 냉면 다진양념 4kg을 '폐기용' 또는 '교육용' 표시 없이 판매 목적으로 냉장고에 보관했음. 김포시 소재 C 식품접객업소는 0~10℃로 냉장 보관해야 하는 고추냉이 8.5kg을 영하 0.4℃ 정도의 냉동고에 보관하다 적발됐음. '원산지표시법'에 따라 식품의 원산지를 거짓 혹은 혼동 표시하면 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금이 부과됨. '식품위생법'에 따라 소비기한이 경과된 식품 또는 원재료를 '폐기용' 또는 '교육용' 표시 없이 조리 · 판매 목적으로 보관하면 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금이 부과됨. 또 식품 보존기준을 준수하지 않으면 5년 이하의 징역 또는 5천만 원 이하의 벌금이 부과됨. 식품 등을 취급하는 원료 보관실 · 제조가공실 · 조리실 · 포장실 등의 내부를 비위생적으로 관리하면 500만원 이하의 과태료가 부과됨. 홍은기 도 민생특별사법경찰단장은 "배달 음식 전문점의 경우 객석이 없어 일반 식당에 비해 위생이 취약한 경우가 더러 있다"라며 "위생 사각지대를 발굴해 지속적으로 단속하며 불법행위 근절을 위해 최선을 다하겠다"고 말했음.

3) 원산지 표시 · 소비기한 무시… 경기특사경, 배달음식점 30곳 적발

(2023-05-22, 쿠키뉴스)

원산지를 거짓 · 혼동 표시하거나 소비기한이 지난 식품을 보관하는 등 위법행위를 저지른 배달 음식 전문점 30곳이 경기도에 적발됐음.

경기도 민생특별사법경찰단은 지난달 24일부터 이달 4일까지 배달 전문 식품접객업소 180곳에 대한 단속을 벌여 식품위생법 등을 위반한 30곳(36건)을 적발했다고 22일 밝힘.

위반 내용은 △원산지 거짓 또는 혼동 표시 14건 △소비기한 경과 제품 보관 16건 △식품 보존기준 위반 2건 △미신고 영업행위, 비위생 관리 등 기타 4건임.

수원시 소재 A식품접객업소는 업소 내 냉장고에 보관하고 있던 호주산 소고기(35kg)의 원산지를 미국산으로 거짓 표시해 단속에 걸렸음.

화성시 소재 B식품접객업소는 소비기한이 6개월가량 지난 냉면 다진양념 4kg을 '폐기용' 또는 '교육용' 표시 없이 판매 목적으로 냉장고에 보관하다, 김포시 소재 C식품접객업소는 0~10℃로 냉장 보관해야 하는 고추냉이 8.5kg을 영하 0.4℃ 정도의 냉동고에 보관하다 각각 적발됐음.

수원시 소재 D식품접객업소는 사용하고 남은 재료들을 별다른 포장 없이 그대로 방치해 재료 표면에 성에가 끼어 있고, 주방 장갑과 식자재를 냉장고에 함께 보관하는 등 비위생적으로 관리하다 적발됐음.

원산지표시법에 따라 식품의 원산지를 거짓 혹은 혼동 표시하면 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금을 부과 받을 수 있음.

식품위생법에 따라 소비기한이 경과된 식품 또는 원재료를 '폐기용' 또는 '교육용' 표시 없이 조리 · 판매 목적으로 보관하면 3년 이하의 징역 또는 3000만원 이하의 벌금이, 식품 보존기준을 준수하지 않으면 5년 이하의 징역 또는 5000만원 이하의 벌금이 각각 부과됨.

홍은기 도 민생특별사법경찰단장은 "배달 음식 전문점

의 경우 객석이 없어 일반 식당에 비해 위생이 취약한 경우가 더러 있음"이라며 "위생 사각지대를 발굴해 지속적으로 단속하며 불법행위 근절을 위해 최선을 다하겠음"이라고 말함.

4) 굴 · 굴무침 섭취로 인한 식중독 의심 신고 8배 급증 (202-03-14, 현대건강신문)

굴은 무기질과 비타민이 풍부해 성인뿐 아니라 성장기 어린이와 회복기 환자 등에게도 좋은 식품이지만, 겨울철에 많이 발생하는 노로바이러스 식중독 사고의 매개가 되는 수산물임. 특히 봄철 패류 생산 금지구역에서 굴 등을 개인이 임의로 채취해 섭취할 경우 노로바이러스 뿐 아니라 패류독소 중독의 위험이 있어 섭취하지 않도록 각별히 주의해야 함. 패류독소는 바다에 존재하는 유독성 플랑크톤을 패류나 피낭류가 먹고 독소가 쌓여, 사람이 섭취했을 경우 마비, 설사, 기억상실증 등 증상이 나타날 수 있음. 지난해 11월부터 올해 2월까지 굴이나 굴무침 등 굴 조리식품 섭취로 인한 소비자위해감시시스템(CISS)에 신고된 식중독 의심 신고 건수는 542건으로 지난 겨울철 같은 기간에 비해 8배 증가함. 소비자위해감시시스템은 병원, 소방서, 소비자상담센터 등 정보를 수집한 뒤 분석하기 위해 구축된 한국소비자원의 소비자 위해 감시 시스템임. 굴 조리식품 섭취로 인한 소비자위해감시시스템 식중독 의심 신고는 △2020년 11월부터 2021년 2월 236건 △2021년 11월부터 2022년 2월까지 68건 △2022년 11월부터 2023년 2월까지 542건으로 급증했음. 식중독을 유발하는 노로바이러스는 열에 약해 조리 시 가열하면 감염을 예방할 수 있어, 껍질을 벗겨 판매하는 굴 중 제품 포장에 △가열조리용 △익혀 먹는 등의 표시가 있으면 반드시 85도 이상에서 1분 이상 가열해 익힌 뒤 섭취해야 함. 노로바이러스에 감염될 경우 12~48시간이 지난 후 △설사 △구토 △복통 △오한 △발열 등의 증상이 나타나는데 일반적으로 3일 이내에 증상이 호전되는 경우가 대부분임. 또한 감염자의 구토물과 배설물 등으로 인해 주변 사람에게 전파되기도 함. 노로바이러스 식중독을 예방하려면 △조리 시 손씻기 △익혀 먹기 △끓여먹기 등을 실천하고 철저한 개인위생 관리를 해야 함.

5) 농심, 대만 수출 '신라면 블랙' 유해물질 검출 전량 폐기...국내는 달라 (2023-01-18 경향신문)

농심이 대만에 수출한 '신라면 블랙' 일부 라면에서 유해물질이 검출돼 제품이 전량 폐기됨. 다만 국내시장에 판매하는 라면은 수출용 제품과 원료가 달라 문제가 없다고 설명함. 18일 유통업계에 따르면 대만 위생복리부 식품약물관리서(식약서 · TFDA)는 전날 외국에서 수입한 식품 통관검사에서 불합격한 제품 10건을 공개하면서 '신라면 블랙 두부김치 사발'에 대한 잔류농약 검사에서 발암물질 '에틸렌옥사이드(EO)' 0.075㎎/㎏이 스프에서 검출됐다고 밝힘. 이어 대만 식품안전위생관리법 제15조에 따른 잔류농약 허용량 기준에 부합하지 않아 규정대로 1000상자, 1128㎏을 전수 반송이나 폐기한다고 전함. 에틸렌옥사이드는 세계보건기구(WHO) 산하 국제암연구소(IARC)가 인체에 발암성이 확인된 물질로 분류했으며 미국 독성물질관리 프로그램 상 'K 등급'의 인체 발암 원인으로 알려져 있음. 그러나 농심 측은 해당 제품에서 검출된 성분은 에틸렌옥사이드가 아닌 '2-클로로에탄올(2-CE)'이라고 강조함. 2-클로로에탄올은 농약 성분인 에틸렌옥사이드의 부산물로 발생할 수 있는 유해물질이지만 발암물질로는 분류되지 않는다는 것임. 대만 식약서는 수출용 라면에서 에틸렌옥사이드가 검출됐다고 발표했지만 이는 2-클로로에탄올 검출량을 에틸렌옥사이드 수치로 환산했기 때문으로 전해짐. 농심에 따르면 이번에 문제가 된 제품은 지난해 12월 대만으로 수출한 '신라면 블랙 두부김치 사발'임. 대만 기준치는 0.055㎎/㎏인데 이를 0.02㎎/㎏ 초과한 수준임. 국내 식품의약품안전처에서 발표한 잠정기준은 30㎎/㎏임. 농심은 해당 제품에 사용한 스프 원료 농산물 때문에 2-클로로에탄올 성분이 나온 것으로 보고 있음. 이 원료는 국내 판매용 제품에는 쓰지 않고 있고 국내 제품에서는 2-클로로에탄올이 검출되지 않음. 예컨

대 유럽이나 미국용 라면의 경우도 각국 안전 기준에 맞추느라 스프 원료가 다 다름. 농심 관계자는 “대만 수출 물량 1000상자 외에 다른 신라면 등 모든 제품은 이번 사안과 상관이 없다”면서 “앞으로 정밀 분석기기를 보강하는 등 원료 문제도 재발하지 않도록 모니터링을 강화할 계획”이라고 말함.