식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 내달 추석 성수식품 위생관리 실태 집중 점검

(2018-8-29, 아시아경제)

식품의약품안전처는 추석 명절을 앞두고 다음 달 3~11일까지 지방자치단체와 추석 성수식품 위생관리 실태를 집중 점검한다고 29일 밝혔음. 식약처는 추석 제수용 · 선물용 식품과 건강기능식품을 제조 · 가공하는 업체, 대형마트 · 전통시장 등 식품판매 업체, 고속도로 휴게소 등이 대상으로 무허가 제조 · 판매, 유통기한 경과제품 유통, 비위생적 취급 등의 여부를 점검함. 식약처는 또 시중에 유통 · 판매되고 있는 한과, 떡, 사과, 고사리, 조기, 명태, 주류, 건강기능식품 등을 수거해 잔류농약과 식중독균 등을 검사할 계획임. 제수용 · 선물용 수입식품의 안전성 확보를 위해 수입통관 단계에서도 정밀검사를 강화함. 수입검사 강화 대상은 고사리 · 밤 등 농산물 7개 품목, 와인 · 건어포류 등 가공식품 등 7개 품목, 프로바이오틱스 등 선물용 건강기능식품 등 5개 품목임. 식약처는 "이번 점검을 통해 국민들에게 안전한 추석 성수식품을 공급하고 고의적 불법행위에 대해서는 영업정지 등 행정처분과 형사고발 조치를 병행할 것"이라고 밝혔음.

2) 여름철 피서지 주변 불법 위생업소 점검해보니…

(2018-8-26, 한라일보)

제주시가 여름 휴가시즌을 맞아 시민과 관광객들이 많이 찾는 주요 해수욕장 등 피서지 주변 위생업소를 점검한 결과 신고하지 않고 영업한 불법업소 4곳을 적발했다고 26일 밝혔음. 제주시는 위생업소의 건전한 영업풍토 조성과 무신고 영업행위 근절을 위해 지난달 26일부터 8월 21일까지 70개소에 대하여 불법 영업행위 여부를 점검한 결과 숙박업 2곳, 음식점 영업 2곳 등이 무신고 영업행위를 하고 있는 것으로 확인됐음. 적발된 업소는 관광객들이 많이 찾는 협재리 3곳, 월정리 1곳이었음. 이번 점검은 식품접객업소에서의 업종위반 행위, 청소년 주류 제공행위, 유통기한 경과 제품 판매 · 보관행위, 무신고 음식 · 식음료 등 조리판매 행위와 더불어 불법 숙박업 행위에 중점을 두고 단속이 이뤄졌음. 시는 점검결과 적발된 업소에 대해 각각 '식품위생법' '공중위생관리법'위반으로 적발해 자치경찰에 고발조치했음. 또 영업장 청결상태가 미흡한 일부 업소에 대하여는 현지 시정조치를 내렸음. 제주시 관계자는 "앞으로 여름 피서철 특수를 노리는 일부 불법업소들에 대한 지도 · 점검을 지속적으로 실시해 건전한 영업풍토를 조성하고 관광제주의 이미지가 흐려지지 않도록 노력하겠다"고 밝혔음.

3) 안산시 단원구, 제과점 · 주스점 특별 위생점검 실시

(2018-8-24, 아시아뉴스통신)

경기 안산시 단원구(구청장 김창모)는 폭염으로 날로 소비가 증가하는 커피, 주스에 대해 특별 위생점검을 실시했다고 23일 밝혔음. 구는 이번 점검에서 적정 원료 사용, 위생적 취급기준 준수, 보존 및 유통기준 준수, 건강진단 시행, 시설기준 적정 여부 등을 중점적으로 점거했음.

식용 얼음의 검사기준은 세균수가 1mL당 1,000 이하, 대장균 · 살모넬라는 250mL당 음성이 나와야 적합판정을 받을 수 있음. 이번에 점검한 업소는 모두 경기도보건환경연구원으로부터 적합판정을 받았음. 구 관계자는 "계절별, 시기별, 사회적 영향을 고려한 특별 위생 점검에 늘

대비 하고 시민들도 불법 사항을 발견할 시 신고해 줄 것”을 당부했음.

4) 음식물 재사용 논란 ‘토다이’ 파문…식약처, “해산물 뷔페 위생 점검”

(2018-8-13, 이데일리)

남은 음식 재료 재사용 물의를 빚은 해산물 전문 뷔페식당 ‘토다이’(Todai)가 정부 당국의 위생관리 실태조사를 받을 예정임. 식품의약품안전처는 이달 중 토다이를 포함한 해산물 전문 뷔페식당에 대한 위생관리 실태조사에 나선다고 13일 밝혔음. 이는 미국의 해산물 전문 레스토랑 체인인 토다이는 안 팔리고 남은 초밥 등 음식 재료를 재사용한 것으로 드러난 데 따른 조치임. 앞서 SBS는 토다이 경기 평촌점이 진열됐다 안 팔린 초밥에서 모은 찐새우와 회 등을 다진 뒤 롤과 유부초밥 등 재료로 재사용한 의혹을 보도했음. 해당 음식점에서는 팔리지 않은 게를 재냉동한 뒤 해동해 손님에게 제공했으며, 중식이나 양식 코너에서 남은 각종 튀김류도 롤을 만드는 재료로 재사용한 것으로 전해졌음. 특히 해당 음식점 단체 사회관계망서비스(SNS)에서는 주방장이 조리사들에게 이 같은 재사용 지침까지 내린 것으로 알려졌음. 파장이 커지자 식약처는 해산물 뷔페식당의 음식물 진열과 재사용 방식 및 형태, 보관 온도 준수 등 위생 관련 현황 등을 조사키로 했음. 이후 조사 결과와 운영 규정 등을 종합적으로 고려해 다음달 중 ‘위생 가이드라인’을 마련하는 등 관리 강화 조치도 마련할 예정임.

5) 구리시, 햄버거 전문점 특별 위생 점검 실시

(2018-8-8, 헤럴드경제)

구리시(시장 안승남)가 햄버거 전문점과 패스트푸드 체인점을 대상으로 햄버거 패티 중심 온도 유지 검사를 실시하고 있음. 오는 10일까지 진행하는 특별 위생점검은 최근 유래 없는 폭염으로 인해 식중독 발생 확률이 높아짐에 따라 이를 예방하기 위해 실시함. 특히 최근 덜 익은 패티가 들어간 햄버거로 인해 용혈성 요독증후군(일명 ‘햄버거병’)에 감염될 수 있다는 점이 사회적 문제로 주목받고 있어 햄버거 패티 중심 온도 유지 검사는 많은 이들의 주목을 받았음. 검사는 아이들이 안심하고 햄버거를 먹을 수 있도록 햄버거 패티 중심 온도(소고기의 경우 71℃~77℃)가 적정 수준으로 유지되고 있는지를 점검함. 검사 후 햄버거 패티 온도 유지를 위반한 업소에 대하여는 제품 압류 폐기는 물론 행정 처분 및 형사처벌 등 강력한 규제를 한다는 방침임. 시 관계자는 “여름철 기온이 높고 무더운 폭염 속에 식중독 발생이 우려됨에 따라 손 씻기 등 개인 위생 관리와 함께 냉장고 소독, 음식물의 조리 · 보관 등 위생적 취급에 각별한 주의를 바란다”고 당부했음.

2. 식품첨가물

1) 첨가물 넣어 과일 농축액으로 속여 판매한 제조업자 검거

(2018-8-28, 중앙뉴스)

식품의약품안전처(처장 류영진, 이하 식약처)는 원재료명 및 성분배합 비율을 허위로 표시해 제조 판매한 식품제조업체 디제이비엔에프 등 5곳을 적발하여 행정처분 조치하고 관련자는 검찰에 송치했다고 밝혔음. 식약처에 따르면 이들 업체는 음료류 · 차류의 주원료로 사용되는 과일 · 채소 등 농축액을 제조하는 업체로 원재료 함량을 속여 제품을 만들어 시중에 유통한 혐의를 받고 있음. 이번에 적발된 업체는 디제이비엔에프(충남 천안), 영농조합법인 산정푸드(충북 음성), 다미에프엔에프(경기 안성), (주)건우에프피(충북 진천), 가린한방(충북 음성) 등이며 유통기한이 263일 경과한 ‘자색고구마페이스트’ 제품을 식품 제조에 사용한 (주)조은푸드텍(충남 천안 소재)도 함께 적발됐음. 이와 관련, 식약처는 충남 천안 소재 디제이비엔에프는 지난 15년 1월부터 ’18년 1월까지 ‘사과농축액’ 제품을 제조하면서 사과 1%, 당류 88%, 색소 등 식품첨가물 11%를 섞어 만든 뒤 제품 표시사항에는 ‘사과 100%’로 허위 표시하는 등 24개 품목 34억 상당(740톤)을 불법으로 제조하여 음료 제조업체 등에 판매했다고

설명했음. 충북 진천 소재 ㈜건우에프피도 같은 방법으로 '대추농축액분말' 제품 등을 제조하면서 원재료명과 성분 배합비율을 허위로 표시하여 28억 상당(192톤)을 판매했으며, 농축액 성분배합비율 허위 표시 사실을 숨기기 위해 실제 사용한 원료 및 배합비율과 다르게 생산일지를 허위로 작성한 것으로 드러났음. 경기 안성 소재 다미에프엔에프는 '생강농축액' 제품 등에 원재료명과 성분 배합비율을 허위 표시하여 38억 상당(196톤)을 판매했으며, 식품첨가물 프로필렌글리콜 사용 기준을 위반(제품에 최대 26%까지 사용)하여 제품을 제조 · 판매한 사실도 확인됐음. 한편 식약처는 농축액 등 식품원료를 제조하는 업체를 대상으로 수사를 확대하여, 소비자를 속이고 부당이득을 취하는 식품위해사범을 근절해 나가겠다고 밝혔음.

2) '안식향산' 식품서 나와도 입증자료 없이 천연유래 식품첨가물 인정

(2018-6-15, 식품저널)

프로피온산, 안식향산 등 식품첨가물 성분이 제품에서 검출될 경우 입증자료를 제출하지 않고도 천연유래 식품첨가물로 인정받을 수 있게 될 예정임. 식품의약품안전처는 천연유래 식품첨가물 판정에 대한 근거 규정을 신설하는 내용 등을 담은 '식품첨가물의 기준 및 규격 일부개정 고시(안)'을 15일 행정예고 하고, 8월 15일까지 개정안에 대한 의견을 받음. 식품원료 또는 발효 등 제조공정에서 자연적으로 유래될 수 있는 프로피온산, 안식향산 등 식품첨가물 성분이 제품에서 검출될 경우 입증자료를 제출하지 않고도 천연유래 식품첨가물로 인정받을 수 있도록 관련 규정을 신설했음. 개정안은 식품에서 의도적으로 사용하지 않은 식품첨가물이 검출됐을 때 △이미 식품의약품안전처장이 천연유래로 인정한 검출량 이내인 경우 △국내외 정부기관 · 국제기구 보고서, 학술지에서 천연유래로 확인된 경우 중 하나에 해당하면 천연유래로 인정할 수 있다고 규정했음. 이외의 사항은 식품첨가물의 천연유래 인정에 관한 규정을 신설해 이에 따라 판정할 수 있다고 했음. 이와 함께 개정안은 '과산화초산'을 과일 · 채소류, 포유류, 가금류에 살균 목적으로 사용할 수 있도록 식품용 살균제로 신규 지정하고, 기준 · 규격을 마련했음. '과산화초산'은 최종식품의 완성 전에 제거 또는 분해돼야 함. 주류 제조업체가 백국균 이외에도 황국균 등을 사용해 다양한 맛과 풍미의 전통주를 생산할 수 있도록 주류 제조에 사용되는 입국에 대해 산도 기준을 삭제했음. 입국은 증기로 찐 곡류에 Aspergillus속 등 미생물을 번식시켜 전분분해효소가 함유된 것으로, 주류 발효과정 중 전분을 당으로 분해하는 역할을 함. 영 · 유아식 안전관리 및 국제기준과 조화를 위해 영 · 유아식에 사용되는 '구아검' 등 식품첨가물 14품목의 최대사용량 기준을 설정했음.

3) 식약처, 영 · 유아식품 사용 식품첨가물 사용량 제한 추진

(2018-6-15, 쿠키뉴스)

영유아용 조제식과 식품에 사용되는 식품첨가물 14개 품목에 대한 사용량 제한이 추진됨. 식품의약품안전처는 조제유류, 영아용 조제식 등 영 · 유아 식품에 사용되는 구아검과 펙틴 등 식품첨가물 14품목에 대해 사용량을 제한하는 것을 주요 내용으로 하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 15일 행정예고한다고 밝혔음. 이번 개정안은 영 · 유아 식품이 가정에서 만들어 먹던 형태에서 식품 제조업체에 생산된 제품으로 소비되는 경향이 늘고 있어 영 · 유아 식품에 사용되는 식품첨가물 관리 강화를 위해 마련됐음. 개정안에는 ▲영 · 유아 식품에 사용되는 식품첨가물 14개 품목에 대한 사용기준 개정 ▲식품첨가물 천연유래 인정에 관한 규정 신설 ▲식품용 살균제로 과산화초산 신규 지정 및 기준 · 규격 신설 ▲주류 제조에 사용되는 입국 산도 기준 개정 등이 포함됐음. 개정안에 따르면 영 · 유아용 식품에 대한 안전관리 강화를 위해 영 · 유아용 식품 제조에 사용되는 식품첨가물 14개 품목에 대해 사용량 기준이 마련됐음. 또한 영 · 유아용 식품에 식품첨가물을 사용을 제한하도록 개정했음. 일례로 구아검의 경우 현행 규저에는 사용량 기준 없었으나, 개정안에는 2g/kg이하로 규정됐음. 다만 영 · 유아용 곡류조제식은

10g/kg이하임.

4) 식품 화학 첨가물, 어린이 비만 초래한다

(2018-7-24, 대한급식신문)

식품을 보존하거나 강화 또는 포장하기 위해 사용되는 화학 첨가물이 어린이들의 건강을 해친다고 미국 소아과 전문의 그룹이 밝혔음. 미국 소아과 학회(AAP)는 23일 "각종 화학 첨가물이 어린이들의 호르몬 시스템의 변화와 연관되어 있다"면서 "이는 정상적인 신체 발달을 방해하고 소아 비만 위험을 증가시킬 수 있다"고 주장했음. 뉴욕대학 의과대학의 환경보건 연구원인 레오나르도 트라산데 박사는 "이들 화학 첨가물은 모든 사람들의 건강에 나쁜 영향을 미치지만, 특히 성장기 어린이들의 건강을 크게 해칠 수 있다"고 경고했음. 트라산데 박사는 "어린이들이 어른들보다 화학 첨가물이 든 음식을 더 즐겨 먹기 때문에 나쁜 영향을 미친다"며 "특히 어린이들의 기관은 다양한 방식으로 발달하고 있어 그들에 대한 영향은 평생 지속될 수 있다"고 말했음. 식품에 안전에 나쁜 영향을 미치는 화학 첨가물질에는 플라스틱이나 금속 통의 안감에 사용되는 화학물질인 비스페놀 성분과 산업식품 생산에 사용되는 프탈레이트 성분 등이 있다. 그 외에도 과염소산염과 인공음식의 색소들도 위험물로 지목됐음. 뉴욕 헌팅턴 병원 소아과 마이클 그로소 박사는 "이 화학 첨가물은 소아과 공동체 또는 규제 당국에도 크게 주목을 받지 않은 물질이이서 더욱 조심할 필요가 있다"며 "무엇보다 어린이들의 건강에 매우 나쁜 영향을 미치는 물질들"이라고 주장했음. 그는 또 "현재 식품 가공 및 식품 용기에 들어가는 환경 화학 물질들이 가임률 저하, 갑상선 질환, 그리고 특정 암 등 우리의 건강에 매우 나쁜 영향을 미친다는 분명한 증거들이 있다"면서 "더욱 우려되는 점은 이들 중 일부 화학물질은 수년간 인체에 남아 있는 것"이라고 말했음.

3. 원산지표시

1) 대구시, 산낙지 원산지 속인 음식점 7곳 적발

(2018-8-9, 대경일보)

대구시가 최근 한 달간 낙지 원산지 표시 집중단속을 실시해 중국산 산낙지를 국내산으로 속여 판매한 음식점 7곳을 적발했다고 밝혔음. 9일 대구시에 따르면 이번 적발된 음식점은 대구시내 낙지 전문식당으로, 지역별로 낙지 자원보존을 위해 설정한 금어기인 올해 4월부터 7월까지 국내산 낙지유통이 어렵게 되자 중국산 산낙지를 저가에 사들여 업소 메뉴판과 수족관에 국내산이라고 거짓 표시해 판매하다가 덜미를 잡혔음. 또 해당 업주를 모두 형사입건할 예정이며, 위반자에 대해서는 이달 중 피의자 신문 등 조사를 거친 후 검찰에 송치할 계획임. 특히 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률' 제14조에는 '원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 행위 또는 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 표시를 손상 · 변경하는 행위'에 대해 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처하거나 병과(竝科)할 수 있다고 규정하고 있음. 김춘식 대구시 민생사법경찰과장은 "음식물의 원산지 거짓표시나 원산지 미표시 등 시민생활에 상당한 피해를 주는 원산지 표시위반, 위해식품 유통판매 행위에 대해서는 지속적인 모니터링을 실시해 시민의 먹거리 안전 확보와 유통질서를 확립하도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

2) 식품위생 · 원산지표시 위반…경남서 상반기 28건 적발

(2018-7-19, 경남도민일보)

경상남도 특별사법경찰(이하 도 특사경)은 지난 상반기 동안 식품위생 · 환경 · 원산지표시 등 도민 생활안전과 밀접한 분야에 대해 기획단속을 벌여 총 28건을 적발했다고 18일 밝혔음. 적발된 28건 중 형사사건은 25건으로, 24건은 입건해 검찰에 송치했으며, 1건은 내사종결 처리했다. 나머지 3건은 해당 시군에 과태료를 부과하도록 조치했음. 환경분야 단속에 적발된 사례로는 신고하지 않은 곳에서 무단으로 도장작업(9곳)을 하거나, 대기오염 방지시설을 가동하지 않은 채 대기배출 시설을 가동한 행위(8곳) 등이 대부분이었음. 미신고 대기배출시설설치 조업행위

는 5000만 원 이하의 벌금이나 5년 이하의 징역에 해당하고, 대기오염방지시설 미가동 대기배출시설 조업행위는 7년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금에 해당함. 식품위생분야에서는 유통기한이 임박한 냉동수산물 겉 포장지를 교체해 제조일자를 사실과 다르게 표시하거나, 대용량 포장 식품을 잘게 나눠 재포장하면서 원래 식품의 유통기한보다 초과 표시하는 방법으로 유통기한을 늘리다가 적발된 사례 등이 있었음. 식품에 대한 허위표시를 한 경우에는 5년 이하 징역 또는 5000만 원 이하 벌금형에 처함. 또한 집단급식소에 원산지를 거짓으로 표시해 음식을 제공한 업체 1곳이 이번 단속에서 적발됐음. 이 같은 행위는 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금형에 해당함. 도 특사경 관계자는 "이번 상반기 단속결과 발표를 계기로 동 · 유사 업계에 경종을 울리고 경각심을 고취시켜 앞으로는 관련 사업자가 자발적으로 준법활동에 동참해 줄 것"을 당부했음.

3) '된장' 표시 정보 '엉망'…소비자 혼동 우려 (2018-7-17, 컨슈머치)

샘표, 해표 등이 유통하고 있는 된장 제품에 대한 표시정보가 잘못되거나 누락됐다는 지적이 제기됐음. 시민단체 소비자주권시민회의(이하 소비자주권)이 시중에 판매되고 있는 된장을 대상으로 표시 및 영양성분 실태를 조사한 결과 소비자들이 오해하거나 혼동할 만한 표시 정보 사례가 발견됐다고 밝혔음. 소비자주권은 소비자의 건강과 알권리 확보 차원에서 지난해 한국농수산식품유통공사가 발표한 '된장 소비시장 상위 제품 중 8개사 제품'을 대상으로 된장의 표시 실태를 조사했음. 조사 대상 제품은 CJ '해찬들 재래된장', 대상 '청정원 순창 재래식 생된장', CJ '다담 된장찌개 양념', 풀무원 '찬마루된장', 샘표 '샘표 토장', 사조해표 '순창궁 재래식된장', 샘표 '백일 된장' 등임. 조사 방식은 8개 제품의 매장을 방문해 현장을 확인하는 한편, 구매를 통해 비교 분석했음. 이 시민단체는 조사를 통해 표시기준 위반 등 다양한 문제점에 대해 지적했음. 먼저, 일부 제품에는 'KOREAN SOYBEAN PAST', '40년 전통', '진짜', '대한민국 1등', '순창비법' 등 내용의 표시는 소비자를 오인케 하는 표시라고 주장했음. CJ '해찬들 재래식 된장'의 경우 KOREAN SOYBEAN PAST라고 표시했지만 해당 제품의 경우 된장의 주원료인 대두(콩)은 미국, 호주 등 대부분 외국산임에도 불구하고 마치 국산 된장인 것처럼 영문으로 표기했음. 또 이 제품은 40년 전통, 대한민국 1등 된장 등의 표시도 돼 있는데 소비자주권은 40년 전통이라는 객관적 근거가 부족하고 판매 1위였던 부분은 일정기간에 국한돼 계속해서 판매 1위를 표기하는 것은 무리가 있다고 꼬집었음. 샘표 '샘표 토장'은 '진짜 우리장맛'으로 표기했으나 이 역시도 객관적 분석이 부족하다고 판단했음. 소비자주권은 식품 표시기준 위반에 대한 부분도 발견했음. 사조해표 '순창궁재래식 된장'은 합성보존류 무첨가라고 제품 용기에 표시하고 있는데 이 부분에 대해 개선이 필요하다고 설명했음. '식품등표시기준'에 따르면 식품에 사용하지 못하도록 한 합성보존료 등의 식품첨가물에 대해 사용을 하지 않았다는 표시를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있는데, 해당 제품은 이에 반하여 '합성보존류 무첨가'라는 표현을 버젓이 사용하고 있다는 근거에서임. CJ '다담 된장찌개 양념'에는 원산지 표시가 없어 문제가 됐음. 알레르기 표기를 누락한 제품도 있었음. '식품등표시기준'에는 알레르기 유발물질은 함유된 양과 무관하게 원재료명을 표기하도록 규정돼 있음. 이를 위반한 제품은 해찬들 '재래식된장'과 청정원 '순창 재래식 생된장'임. 된장의 주원료가 되는 대두와 밀은 알레르기를 일으키는 흔한 식품이지만 해당 정보가 누락돼 소비자의 알권리를 침해하고 있다는 지적임. 소비자주권 관계자는 "일부 품에서 모호한 원산지표시 등 식품 표시기준 위반 사례가 발견됐으므로 소비자에게 정확한 정보 제공를 제공하는 차원에서 식약처 등 관계부처가 업체에 대한 지로를 통해 이를 시정해야 한다"고 전했음.

4) 농관원, 휴가철 원산지 표시 위반 459곳 적발… 돼지고기 최다 (2018-8-21, 헤럴드경제)

여름 휴가철을 맞아 유명 관광지 주변 축산물 판매업소나 음식점에서 수입산 축산물을 국산으로 둔갑하는 등 원산지 표시 위반 행위가 올해도 기승을 부린 것으로 나타났음. 국립농산물품질관리원과 축산물품질평가원은 지난달 16일부터 이달 14일까지1개월에 걸쳐 7015명을 투입해 전국 유명 관광지 주변 축산물 판매업소나 음식점 등 3만 5703곳을 대상으로 원산지 표시 위반 합동단속을 벌인 결과, 459곳을 적발했다고 21일 밝혔음. 이 가운데 원산지를 거짓으로 표시한 265곳은 형사입건 대상이고 원산지를 표시하지 않은 145곳과 축산물 이력제를 위반한 49곳에는 과태료를 부과함. 품목별로는 ▷돼지고기 159곳 ▷소고기 109곳 ▷닭고기 15곳 ▷염소고기 5곳 등 순으로 적발 건수가 많았고 업종별로는 음식점 270곳을 비롯해 식육판매업 101곳과 가공업체 43곳 등이 적발됐음. 장소별로는 해수욕장 주변이 78곳으로 적발 건수가 최다를 기록했고 계곡 등 관광지 주변은 52곳, 전통시장은 18곳이었음. 농관원은 "최근 TV 예능 프로그램에 소개되면서 소비가 많이 늘어난 한우 곱창을 대상으로 기획 단속을 벌였다"며 "외국산 곱창을 국내산으로 속여 판 27곳을 잡아냈다"고 소개했음. 경기도의 A 한우 곱창 전문점은 물량이 달리자 값싼 호주산을 국내산이라고 거짓 표시해 100㎏을 속여 팔다 덜미가 잡혔음. 충남 B 음식점은 호주산 양고기를 국내산과 섞어 음식을 만들면서도 국내산이라고만 표시해 팔았음. 경기도 C 축산 대표는 인근에 정육점 3곳을 운영하면서 주말 등 단속이 이뤄지지 않는 시간대에는 캐나다산 냉장 삼겹살과 목살을 국내산으로 둔갑시켜 3t이나 팔아치웠음. 충남의 한 해수욕장에 자리한 D 음식점은 독일산과 국내산 돼지 족을 섞어 요리한 음식을 '국내산 돼지족발'로 속여 팔다 적발됐음. 농관원은 이번 단속에서 축평원과 함께 정보를 공유해 소고기와 돼지고기를 대상으로 DNA 동일성 검사도 벌였음. 원산지가 의심되는 쇠고기 148건에 대해서는 별도로 유전자 분석을 했고, 돼지고기 19건에 대해서도 이화학적 분석을 거쳤음. 농관원은 "농산물 유통이 많은 추석 명절에는 원산지를 속이는 행태가 늘어날 것으로 예상된다"며 "단속을 강화해 부정 유통을 방지하겠다"고 밝혔음.

4. 수입식품

1) 유전자변형생물체 수입량 줄었지만 식품용은 급증 (2018-8-21, 경향비즈)

지난해 유전자변형생물체 전체 수입량은 줄어들었지만 식품용 수입은 급증한 것으로 나타났음. 한국생명공학연구원 바이오안전성정보센터는 21일 바이오안전성포털사이트를 통해 2017년 유전자변형생물체 주요 통계를 발표했음. 통계에 따르면 지난해 국내에 수입 승인된 식품용·사료용 유전자변형생물체는 약 960만t(농업용 76%, 식용 24%), 21억달러 규모로 3년 연속 감소 추세를 보였음. 그러나 식품용으로 수입승인된 유전자변형생물체는 2016년 대비 14% 증가한 228만t으로 2008년 이후 가장 많은 양이 수입된 것으로 집계됐음. 유전자변형생물체는 유전자재조합기술 등 현대 생명공학기술을 이용하여 새롭게 조합된 유전물질을 포함하고 있는 식물, 동물, 미생물을 말하는 것으로 LMO(Living Modified Organisms) 또는 GMO(Genetically Modified Organisms)라고도 부름. 바이오안전성정보센터는 유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률(LMO법)에 따라 전년도에 발생한 국내 유전자변형생물체 관련 각종 자료를 수집·정리해 매년 공개하고 있음. 연도별 식품용 수입량은 2013년 168만t에서 2014년 223만t으로 크게 늘어났다가 2015년 215만t, 2016년 200만t으로 다소 감소 추세를 보였으나 올해 228만t으로 다시 늘어난 것임. 센터는 전분, 전분당 등으로 이용되는 식품용 유전자변형생물체의 수입승인이 증가한 것으로 분석했음. 식품용에 비해 농업용은 조류인플루엔자와 구제역 등 동물전염병 발생과 국내 저장돼 있던 쌀 40만t 정도가 배합사료로 사용되면서 수입 물량을 대체한 덕분에 줄어든 것으로 분석됨. 센터는 배합사료로 이용되는 쌀 수량 증가 및 해외재배지 작황 불량 등으로 유전자변형생물체의 수입량은 2018년에도 작년대비 하락할 것으로 예상했음. 또 위해성심사 대상으로 식품용·농

업용 유전자변형작물이 주를 이루는 가운데, 최근 밀폐된 생산공정이용시설에서 이용되는 유전자변형미생물 및 식물세포에 대한 위해성심사 건수가 점차 증가 중인 것으로 나타났음. 국가별 수입 승인량을 보면, 미국이 478만 톤(49.8%), 브라질이 222만 톤(23%), 아르헨티나가 160만 톤(16.7%) 등 아메리카 대륙에서 수입한 것이 대부분이었음. 시험 · 연구 목적으로 2017년에 국내 수입 신고한 유전자변형생물체는 총 4447건으로 2016년에 비해 24% 넘게 증가했음. 해외에 반출된 유전자변형생물체 통보건수도 247건으로 2016년 대비 55% 넘게 크게 증가한 것으로 나타났음. 센터는 현재 국내에서 상업적인 목적으로 재배 · 판매되고 있는 유전자변형생물체는 없으며 해외에서는 2017년 기준 24개국, 총 1억 8980만 ha에서 재배되고 있다고 밝혔음. 이는 2016년 대비 2.5% 정도 증가한 수치다. 작물별로는 4대 주요작물인 콩(941만ha), 옥수수(594만ha), 목화(241만ha), 카놀라(102만ha) 등이 대부분을 차지하는 것으로 나타났음.

2) 식약처, 수입식품 검사결과 정보공개 확대 (2018-8-3, 파이낸셜뉴스)

식품의약품안전처는 소비자가 알권리를 보장받을 수 있도록 통관단계에서 실시한 수입식품 검사결과에 대한 정보공개를 확대하는 내용의 '수입식품안전관리 특별법' 시행규칙 개정안을 3일 입법예고했음. 이번 개정안은 시중에 유통 중인 수입식품이 정상적으로 수입신고 절차를 거친 제품인지 소비자가 직접 확인할 수 있도록 해 수입식품에 대한 소비자 안심을 확보하기 위해 마련됐음. 개정안의 주요 내용은 △수입식품 검사결과 정보공개 범위 확대 △통관단계 증명서류 종류 명확화 △인터넷 구매대행업체 시설기준 완화 △수입건강기능식품 동일사동일수입식품 요건완화 등임. 이에 따라 그동안 통관단계 검사결과가 부적합한 수입식품 정보만 제공하던 것을 적합한 수입식품에 대한 정보도 식품의약품안전처 인터넷 홈페이지(식품안전나라)를 통해 공개할 수 있도록 법적 근거를 마련했음. 또 통관단계에서 제품의 안전성 확보를 위해 수입식품 신고인에게 요구하는 서류의 법적 근거를 명확히 했음. 다만 원료, 제조공정 등 안전성 확보를 위해 영업자가 확인할 필요가 있는 증명서류에 대해서는 영업자가 2년간 보관하도록 의무화했음. 인터넷 구매대행업체의 경우 영업 등록시 독립된 사무소를 구비할 것을 요구하여 왔지만 구매자와 직접적인 접촉이 없고 물품을 보관하지 않는다는 점을 고려해 주택용도를 사무소로 사용할 수 있도록 시설기준을 완화했음. 또 기존에는 수입건강기능식품의 동일사동일수입식품 요건을 만족하기 위해서는 모든 원료의 배합비율이 동일할 것으로 요구하고 있었으나, 기능성에 영향을 미치지 않는 원료의 배합비율은 동일사동일수입식품의 요건에서 제외하도록 했음. 개정(안)에 대한 의견은 9월 14일까지 제출할 수 있음.

3) 부산시, 수입식품 유통업자 8명 입건 (2018-7-30, 환경일보)

부산시 특별사법경찰과(이하 특사경)는 2018년 4월부터 6월까지 인천항을 통해 중국 보따리상(일명 '따이공' 代工)이 국내 반입한 편강(생강 당절임), 대추(가공식품)를 시중에 불법 유통시킨 혐의로 이모 씨(68세, 女)를 비롯해 유통 · 판매업자 등 8명을 『식품위생법』 위반 혐의로 입건했다고 밝혔음. 공급업자 이모 씨는 2017년부터 최근까지 중국 보따리상으로부터 일정 기준 이하의 식품은 관세가 면제된다는 점(1인당 총 40kg 이하는 무관세)을 이용해 5.5t의 물량을 사모아 4.1t가량을 유통업자에게 판매(1.4t은 압류조치)했고, 유통업자는 이들 식품을 시중 가격보다 40%정도 싼 가격에 구입해 재래시장, 주점 등에 판매했다. 특히 이들은 단속을 피하기 위해 업소 인근에 별도 창고를 임차해 식품을 보관하고 결제수단은 현금으로만 해 온 것으로 드러났음. 이들 식품 중 편강의 경우 좋은 색깔이 나도록 사용하는 식품 첨가제 성분인 이산화황이 기준치에 비해 29배에서 최고 138배나 초과하여 과다 섭취하는 경우 호흡기 질환을 초래할 우려가 있는 것으로 나타났음. 부산시 특사경 관계자는 "보따리상들을 통해 국내에 반입되는 식품의 경우 식품의 안전성이나 유해성

이 의심받고 있는 만큼 반입물품에 대한 통관절차를 강화해 줄 것을 관계기관에 요청하고 앞으로는 시민들이 손쉽게 접하는 수입식품의 범위를 확대해 수입식품의 유통 · 판매망을 자세히 들여다볼 계획"이라고 밝혔음.

4) 1년 지난 유통기한 · 성분표시 온통 외국어…못 믿을 수입 식료품

(2018-8-20, 서울신문)

최근 중국 음식 마라탕에 빠진 직장인 김모(31 · 여)씨는 중국 식료품점에서 식재료를 구매했다가 일부 재료가 유통기한이 지난 것을 뒤늦게 발견했음. 사용하지 않은 다른 재료도 유통기한을 확인했으나 중국어로 적혀 있어 알아볼 수 없었음. 음식문화가 세계화되면서 수입 식료품에 대한 수요가 늘고 판매점도 증가하고 있지만 수입 식료품에 대한 유통기한 관리는 허술한 것으로 나타났음. 20일 서울 영등포구 대림중앙시장, 구로구 구로시장, 용산구 이태원동 일대 외국 식료품점 20여곳을 확인해 보니 유통기한이 지난 제품 상당수가 매대에 올라 판매되고 있었음. 대림시장과 구로시장의 중국 식료품점에 진열된 식품들 중에서는 유통기한이 4개월 지난 말린 채소, 1년 지난 된장 등이 쉽게 눈에 띄었다. 유통기한이 '保期:12月'(제조일로부터 12개월)이라고 중국어로만 쓰여 있어 소비자들이 알아보기 힘든 경우도 많았음. 태국, 인도, 방글라데시, 인도네시아 등 다양한 국가의 식료품점이 밀집한 이태원도 사정은 마찬가지였음. 유통기한과 한국어 성분 표시가 없는 것도 있었음. 심지어 제조일이 2019년 12월로 적힌 건포도도 확인됐음. 직원 A씨는 "유통기한이 2~3년인 식품을 한꺼번에 들여와 쌓아 놔서 잘 몰랐다"면서 "품목이 4000개가 넘어 제때 확인하지 못했다"고 말했음. 식품의약품안전처 고시에 따르면 수입 식품의 표시사항은 한글이 인쇄된 스티커를 부착하거나 지워지지 않는 잉크, 각인 또는 소인을 사용해 표시해야 함. 이를 위반하면 횟수에 따라 최고 영업정지 3개월을 받고 유통기한이 지난 제품을 판매할 땐 식품위생법 위반 횟수에 따라 과태료 30만~90만원이 부과됨. 하지만 현장 단속을 담당하는 지방자치단체들은 현실적으로 적발이 어렵다고 주장함. 구로구 위생과 관계자는 "관내 전통시장 식품 관리 담당자가 1명이라 민원이나 신고가 들어오지 않는 이상 사전 단속이 어렵다"고 밝혔음. 수입 식료품 판매점 상당수는 외국인이 운영하거나 일한다는 점도 단속의 걸림돌임. 영등포구 관계자는 "외국 식품 판매는 수입과 달리 신고업종이 아니기 때문에 분기별로 한 번 현장 지도를 나가는 정도"라면서 "(외국인) 직원들이 한국어를 모른다고 해버리면 방법이 없다"고 말했음. 식품위생법 위반으로 과태료를 부과하려 해도 판매점을 운영하던 외국인이 출국하고 나면 속수무책이라는 게 지자체의 설명임. 일명 '보따리상'을 통해 들어온 식품의 경우 관리가 불가능함. 현재 관세청은 개인적으로 들여오는 물품 중 포장 식품은 따로 검사를 하지 않음. 이 식품들은 한국어 라벨, 유통기한, 성분표시 없이 원산지만 표기된 채 소매점에 유통되지만, 정식 수입업자를 통해 들어온 것이 아니라 위반을 파악해도 처벌이 어려움. 식약처 관계자는 "보따리상을 통해 들어올 경우 처분 대상이 불명확해 과태료 부과가 어려운 실정"이라고 말함.

5) 약 성분 들어간 수입식품 위장 수입한 업체 대표 덜미

(2018-7-3, 아주경제)

약 성분 등 식품에 사용할 수 없는 원료가 들어간 제품을 고의로 위장 수입해 국내에 유통시킨 업체 대표가 구속됐음. 유통된 규모는 시가 158억원 상당에 이름. 식품의약품안전처는 부산 소재 식품수입 · 판매업체 '에이엔씨' 대표 A씨(54 · 남)를 '수입식품안전관리 특별법'과 '건강기능식품에 관한 법률' 위반 혐의로 구속했다고 3일 밝혔음. 수사 결과, A씨는 지난 2014년 3월부터 올해 4월까지 식품에 들어가서는 안 되는 의약품 성분이 함유된 제품 '엘-탁스' 등 8개 제품을 수입한 후 시중에 유통시켰음. A씨는 수입신고서에 '아세틸시스테인' 대신 식품첨가물 'L-씨스틴'을 사용한 것으로 거짓 신고해 수입했음. 또 식품에 사용할 수 없는 원료(동충하초, 마미소나무껍질추출물, 만

형자)와 성분(크롬 폴리니코티네이트, 구연산 아연, 구연산 마그네슘)이 함유된 '씨엔엠', '위민스 포뮬러', '뮤노케어' 등 7개 제품을 수입하면서 다른 원료와 성분이라고 속였음. 특히 엘-탁스 제품에는 의약품에 사용되는 '아세틸시스테인' 성분이 캡슐 1개당 121mg씩 함유됐음. 아세틸시스테인은 주로 진해거담제와 간 해독작용 효과가 있는 의약품에 들어있음. 이를 해당 제품에 표시된 섭취방법(1회 4캡슐씩 1일 2회 섭취)에 따라 먹을 경우, 아세틸시스테인 성분이 함유된 의약품 1일 최대 복용량(600mg)보다도 1.5배 이상 섭취하게 됨. 엘-탁스는 국내에 2만3500여개(시가 35억원)가 시중에 유통됐으며, 8개 전 제품 유통량은 총 22만5000여개에 이름. 식약처는 A씨 구속 후 업체가 시중에 유통·판매해 온 8개 제품을 모두 회수하고 있음. 해당 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구매처에 반품해야 함.

6) 5년간 GMO 가공식품 수입 '코스트코·버거킹' 가장 많아

(2018-7-17, 쿠키뉴스)

코스트코 코리아와 버거킹이 최근 5년 동안 유전자변형 농산물(GMO)로 만든 가공식품을 가장 많이 수입한 것으로 나타났음. 17일 경제정의실천시민연합(경실련)은 식품의약품안전처를 상대로 2013년부터 2017년까지 5년 동안 GMO 가공식품 수입 현황에 정보공개를 청구한 결과 이같이 나타났다고 밝혔음. 해당 자료에 따르면 5년간 수입된 GMO 가공식품은 총 15만6270톤으로 이 중 코스트코 코리아가 가장 많은 1만9042톤을 수입했음. 버거킹 운영사인 비케이알은 8722톤을 수입했으며 종합도매업체 오성물산코리아가 8298톤으로 뒤를 이었음. 이밖에 이마트 5521톤, 가공식품도매업체 모노링크도 4139톤을 수입했음. 2013년 13만794톤이었던 GMO 가공식품 수입량은 지난해 7만8990톤으로 4년간 473% 증가했음. 경실련은 2017년 2월 GMO 표시기준 개정에 따른 영향으로 분석했음. GMO 가공식품 수입량은 2013년 13만794t이었다가 2017년 7만8천990t을 기록해 4년 만에 473% 늘었는데, 이는 2017년 2월부터 GMO 표시기준이 개정된 데 따른 결과로 보임. 경실련은 "GMO 표시기준이 개정됐으나 여전히 GMO로 만든 가공식품에 유전자변형 DNA나 단백질이 남아 있지 않으면 GMO라고 표시하지 않을 수 있게 면제해 주고 있다"면서 "소비자들이 GMO 가공식품 수입량 통계를 믿지 못하는 이유"라고 지적했음.

5. 식중독사고

1) 전주 태성푸드 '아튀' 빵, 식중독균 검출 회수조치

(2018-8-29, 급식뉴스)

식품의약품안전처(처장 류영진)는 식품제조·가공업체인 태성푸드(전북 전주 소재)가 제조·판매한 '아튀(바닐라맛)'(식품유형 : 빵류) 제품에서 황색포도상구균이 검출돼 회수 조치했다고 밝혔음. 황색포도상구균은 살모넬라균, 장염비브리오균 다음으로 식중독을 많이 일으키는 세균임. 또 ㈜세림현미(전북 정읍 소재)가 제조·판매한 '라온현미유'(식품유형:현미유) 제품에서 벤조피렌이 기준(2.0 ㎍/kg 이하) 초과 검출(2.5㎍/kg)되어 해당 제품을 판매중단 및 회수 조치함. 회수 대상은 제조일자가 2018년 8월 18일로 표시된 '아튀(바닐라맛)' 제품과 유통기한이 2020년 8월 2일인 '라온현미유' 제품임. 식약처는 관할 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치하였으며, 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품하여 줄 것을 당부하였음. 식약처는 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있으며, 소비자들이 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고하여 줄 것을 요청하였음. 스마트폰을 이용하는 경우, '내손안(安) 식품안전정보' 앱을 이용하여 전국 어디서나 신고 가능함.

2) 연평균 2000명 학교급식 식중독 피해 호소…고등학교 가장 취약

(2018-8-21, 매일경제)

한해 2000명을 웃도는 학생들이 학교급식에서 식중독으로 인한 피해를 호소하고 있는 것으로 나타났음. 학교

별로는 고등학교 급식에서 가장 많은 식중독 사고가 발생했음. 21일 국회 교육위원회 박찬대 더불어민주당 의원이 교육부로부터 최근 3년간(2015~2017) 학교급식 식중독 발생현황 자료를 받아 분석한 결과 연평균 2390명의 학생들이 식중독을 겪고 있는 것으로 나타났음. 연도별로 보면 2015년 1980명(38건), 2016년 3039명(36건), 2017년 2153명(27건)의 학생에게 집단 식중독이 발병했음. 특히 여름철인 6~8월 발생비율은 2015년 44.73%(17건/38건) 2016년 63.88%(23건/36건) 2017년 48.14%(13건/27건)로 기온이 높은 시기에 발생확률이 높았음. 식중독 원인균은 병원성대장균이 가장 많았고 다음으로는 노로바이러스와 캠필로박터제주니 순이었다. 섭씨 30~35℃의 기온에는 병원성대장균 1마리가 100만 마리까지 증식하는데 약 2시간이 소요되기 때문에 고온이 계속되는 시기에는 식품위생 관리가 더욱 중요하다는 설명임. 박 의원은 "학교급식의 식중독 사고는 초동대처가 중요하지만 교육당국의 관리와 대처가 미흡해 전염을 차단하는 골든타임을 놓치게 되는 일이 반복되고 있다"며 "친환경 무상급식의 고교확대와 식품안전성 강화를 통해 학생들의 수업권이 침해되지 않도록 해야 한다"고 지적했음.

3) 파주 초등학교서 40명 단체 식중독 증상, 급식 잠정 중단

(2018-8-24, 서울경제)

경기도 파주시의 한 초등학교 학생들이 식중독 의심 증상을 보여 보건 당국이 역학 조사에 나섰음. 24일 파주시청 등에 따르면 A 초등학교 일부 학생들이 20~23일 구토 및 복통, 설사 등 식중독 의심 증상을 보인다는 신고가 접수됐음. 이 학교는 지난 20일 개학했고, 40여명이 이 같은 증상을 호소했음. 이에 파주시보건소는 23일 교육청, 경기도 보건환경연구원 등과 합동으로 역학 조사에 나섰음. 또 학교 급식을 잠정 중단하고 가검물을 채취해 정밀 검사를 의뢰했음. 검사 결과는 다음 주말께 나올 예정임.

4) 악몽 된 결혼식…하객 등 60여 명 집단 '식중독 의심'

(2018-8-15, JTBC)

지난 주말에 서울 강남의 한 결혼식장에서 하객들이 집단으로 식중독 의심 증세를 보여서, 지금 보건소에서 조사를 하고 있음. 생선회에 문제가 있었던 것 같다고 예식장 측은 밝혔음. 지난주 토요일 오후 서울 강남의 한 예식장 입에서 축하 시간은 잠시, 식사가 끝난 뒤 하객들이 배가 아프다고 통증을 호소함. 몇몇 하객은 통증이 심해 응급실에 가기도 했음. 사회자와 혼주도 구토증세를 보였고 신혼여행을 떠난 신랑은 비행기 안에서 복통과 몸살에 시달렸다고 함. 하객 60여 명이 식중독 의심 증상이 나타났다고 혼주 측에 연락했음. 강남보건소는 식중독 의심 신고를 받고 조사에 들어갔음. 예식장 측은 그날 제공했던 생선회에 문제가 생긴 것 같다고 했음. 보건소의 조사 결과는 빠르면 일주일 안에 나올 것으로 보임.

6. 건강기능식품

1) '모나코사놀', 콜레스테롤 관리에 도움 되는 건강기능식품

(2018-8-21, KNS뉴스통신)

최근 현대 중장년층의 건강에 대한 고민을 덜어줄 수 있도록 2개의 주요 성분으로 구성된 2개의 복합 기능성을 가진 일석이조의 반가운 고품질 건강기능식품이 출시돼 관심을 모으고 있음. '모나코사놀'은 한국식품의약품안전처에서 인체에 대한 특정한 기능성과 안전성을 확보할 수 있는 규격과 섭취량을 검토해 고시한 건강기능식품으로 폴리코사놀(Policosanol)로 불리지는 사탕수수 왁스층에서 추출한 천연 추출물(Sugar Cane Wax Alcohol)이 주원료로 사용됐음. 현재 개별인정형 건강기능식품으로 판매되고 있는 폴리코사놀과 동등한 규격의 8개 단일지방족 알코올로 구성되어 있으며, 8개 지방족 알코올의 총량은 90% 이상임. 인체시험 결과에 따르면 8개 단일지방족 알코올이 일정한 규격으로 구성되고 총 지방족 알코올 함량이 90% 이상의 폴리코사놀 20mg을 섭취했

을 때 가장 최적의 기능을 나타내는 것으로 확인되고 있음. '모나코사놀'에는 홍국에서 추출한 모나콜린-케이(Monacolin-K) 5mg과 옥타코사놀 12mg (사탕수수왁스알코올 20mg중)이 들어있어 콜레스테롤 수치감소는 물론 지구력증진에도 도움을 주는 일석이조의 건강기능식품임. 폴리코사놀 본래의 기능은 나쁜 콜레스테롤(LDL)은 낮추고 좋은 콜레스테롤(HDL)은 높이는 것으로 알려져 콜레스테롤 관리를 위한 건강기능식품으로 사용되고 있으나, 항산화 기능을 아울러 가지고 있음. 특히 주성분인 옥타코사놀은 나이가 들어가며 떨어지는 지구력(운동수행능력)을 유지하는데 도움을 줄 수 있으며 전 세계적으로 다수의 인체시험이 SCI(E)급 학술지에 발표되어 이에 대한 기능이 확인되고 있음. '모나코사놀'은 또 하나의 주요 성분으로서 홍국을 함유하고 있는데 이의 기능 성분으로 알려진 모나콜린-K(Monacolin-K) 또한 나쁜 콜레스테롤(LDL)은 낮추고 좋은 콜레스테롤(HDL)은 높여서 총 콜레스테롤을 일정 수준으로 유지하는 기능을 가지고 있음. 또한, SCI(E)급 학술지에 발표된 일부 논문에 의해 Monacolin-K는 중성지방(TG)을 35% 이상 감소시키는 기능을 가지고 있음을 확인할 수 있음. 중성지방은 혈중 LDL-콜레스테롤의 생성에 관여하는 전구물질이 될 수도 있으므로 중성지방의 감소도 혈관 건강에 중요한 인자가 될 수 있음. 탄수화물, 인스턴트식품의 섭취가 증가하는 현대인의 식습관에 있어 중성지방의 관리도 필수적이라고 할 수 있음.

2) 건강기능식품, 안전성 검증 '시급' (2018-80-29, 성남일보)

건강기능식품 시장이 급성장하는 가운데 이상사례 건수도 매해 증가 추세를 보이고 있어 대책이 요구되고 있음. 윤종필 의원(자유한국당. 분당갑)이 식품의약품안전처(이하 식약처)로부터 제출받은 건강기능식품(이하 건기식) 현황에 따르면 건기식 판매규모는 2013년 1조 4820억원에서 2017년 2조 2374억원으로 7554억이 넘게 증가했으며 건강기능식품으로 허가된 제품수는 무려 15,125개에 달한다고 밝혔음. 이 중 연도별로 이상사례가 가장 많이 신고된 제품은 첫 번째가 비타민과 같은 영양보충용 제품이 966건이었고, 유산균(프로바이오틱스) 801건, 가르시니아캄보지아추출물 318건, DHA/EPA함유유지제품(오메가3) 309건, 홍삼제품 224건으로 뒤를 이었음. 윤종필 의원은 "건강기능식품은 인체 생리기능을 활성화해 건강을 유지하고 개선하는 데 도움을 주는 것임에도 국민들은 질병치료나 예방이 가능한 것으로 오인하는 경우가 많다"라며 "정부는 국민들이 건기식의 효과 · 효능를 바로 인식할 수 있도록 홍보를 강화해야 하며, 안전성도 철저하게 검증을 해야 한다"고 말했음.

3) 건강기능식품 부작용 생길 때 '이상사례 표시' 명령제 (2018-7-8, 연합뉴스)

앞으로 건강기능식품에 인체 부작용 등 위해 우려가 발생하면 제조업자는 이상 사례를 포장지 등에 표시해야 함. 소비자의 건강을 보호하려는 조치임. 식품의약품안전처는 이런 내용의 건강기능식품 '이상 사례 표시명령제'를 오는 12월부터 시행한다고 8일 밝혔음. 이에 따르면 식품안전 당국은 중대한 이상 사례가 생긴 건강기능식품의 경우 영업자에게 포장지 등의 '섭취 시 주의사항'을 변경하거나 추가하도록 명할 수 있음. 또 2017년 매출액이 20억원을 넘는 제조업체는 반드시 우수건강기능식품제조기준(GMP)을 의무적으로 따라야 함. 현재도 건강기능식품을 먹고 각종 부작용을 호소하는 신고가 들어오면 검사 후 섭취 시 주의사항을 표시하도록 하고 있음. 하지만 이렇게 하려면 건강기능식품법 시행령이나 시행규칙을 개정해야 하는 등 고시를 고치는 데 시간이 오래 걸림. 이 때문에 소비자에게 이런 주의사항을 제때 알리지 못하는 한계가 있었음. 식약처가 소비자 알 권리 강화 차원에서 이상 사례 신고 즉시 확인 후 곧바로 강제 표시하도록 하려는 이유임. 웰빙 바람을 타고 건강기능식품에 대한 수요가 늘며 시장이 커지고 있음. 그렇지만 부작용에 대한 정보전달이나 설명 부족으로 건강을 챙기려다 오히려 건강을 해치는 일이 종종 벌어지고 있음. 건강증진에 도움이 되리라 기대

하고 먹은 건강기능식품이 도리어 몸에 각종 부작용을 일으켜 불만을 호소하는 사례가 해마다 끊이지 않는 게 현실임. 국회 보건복지위원회 인재근 의원(더불어민주당)이 식품의약품안전처에서 받은 국정감사 자료를 분석한 결과에 따르면 최근 5년간 건강기능식품으로 인한 이상 사례 신고 건수는 4천91건이었음. 연도별로는 2013년 162건에서 '가짜 백수오' 사태가 터지면서 2014년 1천862건으로 급격히 늘었다. 그러다 2015년 566건으로 감소했다가 2016년 821건으로 늘었고, 2017년 8월 현재 680건에 달했음. 이상 사례를 증상별로 보면, 위장관 증상이 1천326건(32.4%)으로 가장 많았고, 피부 증상 780건(19.1%), 기타 증상 502건(12.3%), 뇌신경/정신관련 증상 165건(4.0%), 간/신장/비뇨기 증상 128건(3.1%) 등의 순이었음.

4) 감사원 "철 성분 함유 건강기능식품, 어린이 안전용기 써야"
(2018-7-17, SBS)

식품의약품안전처가 어린이의 철 성분 중독을 막기 위해 기준량 이상의 철이 함유된 의약품에 대해선 안전용기를 쓰도록 하면서, 건강기능식품에는 이런 기준을 적용하지 않고 있다고 감사원이 지적했음. 감사원은 이런 내용이 포함된 식약처 기관운영 감사 보고서를 공개했음. 현재 약사법과 의약품 안전규칙에 따라 1회 철 섭취량이 30㎎ 이상인 의약품은 어린이 안전용기를 사용해야 함. 안전용기는 5세 미만 어린이가 5분 안에 개봉하기 어렵게 설계됐음. 감사원은 의약품보다 어린이의 접근성이 더 높은 건강기능식품에 대해선 적절한 안전관리 방안을 마련하지 않았다며 식약처장에게 적절한 방안을 마련하라고 통보했음. 감사원은 철을 과다 복용하면 위장관 출혈, 간 손상, 신부전증 등에 이를 수 있다고 밝혔음. 미국 독극물 통제센터협회 보고를 보면, 2016년 철 중독사고 4천 3백건 중 절반 가량이 6세 미만 어린이 중독 사고였음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 식품 소비패턴 분석으로 인체 유해물질 오염도 파악
(2018-8-29, 식품음료신문)

식품유형별 섭취량과 섭취빈도 데이터로 실제와 가장 근접한 유해물질 인체노출량을 도출해 표준화 가이드라인을 발간했음. 식품의약품안전처(처장 류영진) 식품의약품안전평가원은 '식품 섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 안내서(가이드라인)'를 마련하였다고 밝혔음. 주요 내용은 △식품별 섭취량 산출 표준화 △식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화 △식품섭취량 산출 및 모니터링 품목 활용방법 등임. 이번 안내서는 '13년~'15년 국민건강영양조사(1,419품목, 22,948명) 식품 섭취량을 식품공전의 기준 · 규격 적용대상 품목별로 분석할 수 있도록 표준화하고 섭취량과 섭취빈도가 높은 식품을 중심으로 안전관리(모니터링) 품목 선정 방법을 제시했음. 안전평가원은 이번 안내서가 식품별 섭취량 산출에 어려움을 겪었던 학계 및 산업계 등도 쉽게 식품 안전관리에 활용할 수 있을 것으로 기대한다고 밝혔음.

2) 납 · 수은 등 국민 몸 속 유해물질 농도 조사한다
(2018-8-16, 한국일보)

환경부 소속 국립환경과학원은 중금속 등 국민의 체내에 있는 환경오염물질의 농도와 노출 요인을 파악하는 '제4기 국민환경보건 기초조사'를 한다고 16일 밝혔음. 2018년부터 2020년까지 3년간 총 5,700명을 대상으로 하며 결과는 국가승인통계로 지정해 활용함. 국민환경보건 기초조사는 2009년부터 3년 주기로 실시하는데, 지역과 연령 등을 고려해 대표성을 가질 수 있는 영유아 500명, 청소년 1,500명, 성인 3,700명을 선정함. 4기 기초조사는 3기 기초조사보다 조사물질을 26종에서 33종으로 확대하고, 임상검사 항목도 16개에서 21개로 늘렸음. 특히 최근 일회용컵 등에서 배출되는 유해물질에 대한 관심이 높아지면서 일회용 종이컵과 음식 포장지, 프라이팬 코팅 등을 통해 노출되는 물질인 과불화화합물 5종과 환경성 페

놀류인 벤조페논-3 등이 조사항목에 추가됐다. 만성신장 손상지표, 대사증후군, 알레르기 등 임상검사 항목도 늘어났음. 조사 방법은 대상자의 혈액과 소변을 채취해 조사 물질의 농도분석과 기초 임상검사를 하고 생활방식 조사, 오염물질의 노출원인 파악을 위한 설문 조사로 구성됨. 이를 위해 설문전문요원, 임상검사 · 유해물질 분석 담당자 등 약 60명으로 구성된 조사팀이 상시 운영됨. 또 기초조사 결과를 통해 오염물질 노출이 우려되는 집단 또는 지역에 대해서 원인규명을 위한 정밀조사도 추진될 예정임. 이를 위해 국립환경과학원은 그간의 연구 결과와 선진국의 사례를 검토하여 수은, 카드뮴 등 중금속 2종에 대한 생체 내 농도 기준을 마련했음. 수은 혈중 농도와 카드뮴 소변 중 농도는 각각 리터당 15㎍, 4㎍(3~18세 이하 2㎍)로 설정했음. 3기 기초조사는 올해 12월에, 4기 기초조사 결과는 2021년 12월에 공표될 예정임.

3) 서울시 보건환경연구원 "허브차 잔류농약 문제없다" (2018-8-14, 매일경제)

최근 웰빙 바람을 타고 인기를 끌고 있는 허브차에 잔류농약이 있을지 걱정하는 사람들이 많지만, 우려와 달리 시중에서 유통되는 허브차 등 침출차는 안전한 것으로 확인됐음. 서울시보건환경연구원은 시민들이 즐겨 마시는 녹차, 허브차, 국화차, 히비스커스, 카카오닙스 등 침출차 30품목 72건의 잔류 농약 검사를 한 결과, 허용 기준을 초과하는 차는 없었다고 14일 밝혔음. 연구원은 지난해 2월부터 8월까지 서울시내 전통시장, 온라인 쇼핑몰 등 시중에 유통 중인 국내산(29건)과 인도네시아 · 중국 · 인도 등 수입(43건) 잎차, 열매차, 꽃차에 대해 농약 265종을 정밀 검사했음. 조사 대상 가운데 열매차(구기자, 지구자) 2건, 꽃차(자스민, 국화) 2건에서만 농약 7종이 허용기준 이내로 검출됐음. 하지만 이 역시 섭취 했을 경우 인체 위해성을 평가한 결과 0.0006~0.0415%로 낮은 수준이었음. 인체 위해성 평가 방법은 각 농약별 잔류량을 이용해 일일추정섭취량(EDI)을 구한 후 사람이 평생 섭취해도 유해한 영향이 나타나지 않은 1인당 일일 최대 섭취량(Acceptable Daily Intake, ADI)과 비교한 것임. 국제연합식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)는 인체 위해성 평가(%ADI)가 10%미만일 때는 위험성을 걱정할 필요가 없다고 밝히고 있음.

8. 기타

1) 마이크로바이옴 강국…분자진단키트부터 식품첨가물까지 (2018-8-29, 메디컬투데이)

마이크로바이옴은 미생물(Microbe) +생태계(Biome)/게놈(Genome)으로, 인체 특정 부분에 존재하는 미생물과 이들의 유전정보 전체를 일컫는 말임. 우리 몸에는 매우 많은 미생물이 서식하고 있어 건강과 질병에 미치는 영향도 매우 커 '두 번째 유전체'라고도 불림. 마이크로바이옴 치료제 시장은 2024년 94억달러 규모로 성장할 전망이며, 주요 타깃 질환은 C.diff 감염, 크론병, IBS(염증성 장질환), 당뇨 등임. 미국, 유럽, 호주 등에서 비만과 아토피, 장염, 알레르기, 비염 등에 대한 연구가 시작됐고, 최근 자폐증과 우울증, 알츠하이머와 같은 신경계 질환의 발생과도 연관이 있음이 보고됐으며 진단 분야도 2024년 시장규모 5억달러를 상회할 것으로 전망됨. 최근 국내 마이크로바이옴 연구개발업체가 파이프라인을 소개했음. 최근 업계에 따르면 최근 서울 코엑스 그랜드볼룸에서 개최한 '제2회 휴먼 마이크로바이옴 콘퍼런스'에서 우리바이옴과 마이크로바이옴이 연구개발 프로젝트를 발표했음. 이날 우리바이옴은 감염질환의 원인균을 혈액 배양과정을 거치지 않고 DNA를 추출해 바로 검출할 수 있는 분자진단키트 'WB-001'를 개발하고 있음. 이 기술은 배양과정을 거치지 않아 단 4시간 이내에 원인균을 검출할 수 있음. 특히 임상적 성능평가에서 혈액검사 결과와 WB-001의 진단 검출율 비교 결과 우수한 민감도를 가졌다고 회사 측은 설명했음. 마이크로바이옴은 글루텐 불내성으로 인한 소화불량과 기능성 장애를 개선할 수 있는 식품 유래의 마이크로바이옴제품을 개발하고 있음. 이들이 개발 중

인 MB-0601은 글루텐 분해 조절 능력이 80%에 육박했음. 특히 MB-0601은 내산성, 내열성, 내담즙성 등의 평가 실험에서 뛰어난 활성을 보였음. 이에 따라 MB-0601은 식품첨가물로 개발의 가능성을 엿보였음. 마이크로바이옴측은 MB-0601의 특성을 이용해 식품에 적용할 수 있는 건강기능식품을 개발 중에 있음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)