식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 초 · 중 · 고 개학 대비 학교 주변 음식점 · 급식 3만5000곳 위생점검(2020-5-20, 메디컬투데이)

식품의약품안전처는 '초 · 중 · 고 등교 개학'에 대비해 학교 주변 음식점과 급식소 등을 대상으로 이달 20일부터 6월 30일까지 지방자치단체와 함께 위생 · 안전관리 점검을 실시한다고 밝혔음. 학교와 해당 학교 경계선으로부터 직선거리 200m 범위 안의 구역인 어린이 식품안전보호구역 내 학교매점, 분식점 등 조리 · 판매업소 3만5000여 곳이 그 대상임. 식약처는 과자 · 빵 등 어린이 기호식품 관련 ▲유통기한 경과제품 사용 · 보관 ▲냉동 · 냉장제품 보관기준 준수 ▲조리시설 등 위생관리 ▲정서저해 식품 판매 여부 등을 점검함. 위생상태가 불량한 제품은 수거 · 검사도 실시할 예정임. 또한, 어린이 기호식품 전담 관리원과 함께 어린이 기호식품 조리판매업소 안전수칙 등을 안내하고 '안전하고 위생적인 식품안전보호구역' 캠페인도 함께 실시함. 급식소에 대한 점검은 학교급식소와 급식소에 식재료를 공급하는 업체 등 9000여 곳을 대상으로 하며, ▲유통기한 경과 식재료 사용 ▲급식시설 등의 세척 · 소독 ▲위생적 식재료 취급 ▲조리종사자 개인위생 관리 등을 점검하고, 김치, 샐러드 등은 수거 · 검사를 실시하여 식중독균 검출 여부도 확인할 예정임. 아울러 점검업체를 대상으로 가공식품 제조업소의 '생활 속 거리 두기' 지침을 준수하도록 현장지도도 병행한다는 계획임. 식약처는 "초 · 중 · 고 등교 개학과 더불어 기온도 상승하고 있어 우리 학생들 먹거리의 위생 · 안전관리가 중요해지고 있는 만큼, 식중독 등 안전사고 예방에 최선을 다할 것"이라고 밝혔음.

2) 해수부, 여름철 앞두고 수산물 판매장 · 양식장 위생 안전 점검(2020-5-24, KBS)

정부가 다가오는 여름철을 맞아 수산물 판매장의 식중독균 실태와 양식장의 항생제 사용량 등을 집중적으로 점검함. 해양수산부는 '2020년도 여름철 수산물 위생 · 안전관리 추진계획'을 확정하고 다음 달부터 지방자치단체, 수협과 함께 전국 위 · 공판장 및 양식장을 대상으로 합동 지도 · 점검에 나설 예정이라고 밝혔음. 해수부는 우선 수산물을 대량으로 취급하는 전국의 위 · 공판장 200곳과 조개와 멍게 등 패류 · 피낭류 생산 해역 40곳에서 비브리오 패혈증 등 식중독균을 조사할 예정임. 또 수온 상승으로 양식장의 항생제 사용량이 증가하는 시기인 점을 고려해 8월까지 전국 16개 시 · 도 양식장을 대상으로 수산용 동물의약품을 적정하게 사용하고 휴약기간을 지켰는지를 점검함. 해수부는 사용금지물질 등 미승인 약품을 보관하거나 사용했는지도 함께 살펴보고 위반 사항을 적발하면 출하정지나 폐기처분 등 조치를 할 예정임. 해수부는 또 TV, 라디오, 블로그 등을 통해 국민을 대상으로 안전한 수산물 섭취와 관리 요령도 홍보할 계획임. 주요 내용은 신선한 수산물을 구입하고 5℃ 이하로 냉장 보관하기, 사용한 조리기구는 뜨거운 물에 씻어 2차 오염 예방하기 등임.

3) 식약처, 전국 농축산물 제조 가공 판매업체 5700여 곳 식품위생 안전점검(2020-6-1, 한국정책신문)

식품의약품안전처는 여름철을 앞두고 전국의 농 · 축 · 수산물 제조 · 가공 또는 판매하는 업체 5700여곳 대상으로 위생 · 안전관리 취약분야를 중심으로 이달부터 9월까지 17개 지방자치단체와 안전점검을 한다고 1일 밝혔음. 분야별 주요 점검내용을 보면, 우선 농산물 중 곡류 · 두류

등은 고온 다습한 환경에서 곰팡이가 잘 발생할 수 있어 장마철 기간 동안 곰팡이 독소 검사를 집중적으로 실시함. 축산물은 오는 8일부터 26일까지 식육 및 아이스크림 등의 제조업체를 대상으로 ▲유통기한 경과 제품 사용 · 판매 ▲냉동고기를 냉장육으로 속여 판매하는 행위 ▲보존 및 유통기준 준수 여부 ▲위생적 취급 여부 등을 집중적으로 점검할 계획임. 수산물은 해수욕장과 항 · 포구 주변 횟집 및 수산시장을 대상으로 29일부터 2개월간 식중독 신속검사 차량을 활용해 비브리오균 현장검사를 실시하고, 유통 수산물에 대한 동물용의약품 등의 검사를 실시할 예정임. 아울러 식약처는 여름철 농 · 축 · 수산물을 안전하게 섭취하기 위해 다음 사항을 주의할 것을 당부했음. 곰팡이가 핀 식품은 그 부분을 도려내면 곰팡이는 제거되지만 곰팡이독소가 식품에 남아있을 수 있으므로 곰팡이가 피었거나, 식품 고유의 색깔, 냄새 등이 변한 식품은 섭취하지 말아야 함. 날 것으로 섭취하는 횟감은 흐르는 수돗물에 2~3회 깨끗이 씻고 횟감용 칼과 도마를 소독 후 구분 사용해야 함. 특히, 간질환 · 알콜중독 등 기저질환이 있는 사람은 비브리오패혈증에 치명적일 수 있으므로, 어패류는 날 것으로 먹지 말고 충분히 가열 · 조리하여 섭취해야 함. 식약처 관계자는 "안전한 농 · 축 · 수산물이 유통될 수 있도록 사전 안전관리를 강화하고, 소비자가 안전하게 농 · 축 · 수산물 구매 · 섭취할 수 있도록 관련 정보를 지속적으로 제공할 것"이라고 말했음.

2. 식품첨가물

1) 에스디푸드 "뽀로로 데일리 비타젤리 비타민C" 섭취용도 아닌 식품첨가물 첨가(2020-6-2, 식약일보)

어린이용 젤리제품에 섭취용도가 식품첨가물을 첨가한 제품이 회수조치 됨. 식품의약품안전처(처장 이의경)가 2일 경기도 부천시 부천로에 위치한 ㈜에스디푸드의 '뽀로로데일리 비타젤리 비타민C' 제품이 「건강기능식품에 관한 법률」 제23조 (기준규격 위반 건강기능식품의 판매 등의 금지) 제1항 위반으로 판매중단 및 회수조치 중이라고 밝혔음. 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 제1항 후단에 따라 어린이가 섭취할 용도로 제조하는 건강기능식품에 사용하여서는 안되는 식품첨가물(황산알루미늄칼륨 Aluminium Potassium Sulfate)을 사용하여 판매중단 및 회수조치 중이며, 유통기한이 2021년 6월 25일인 제품에 한해서임. 식약처 관계자는 "담당 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 산 소비자는 섭취를 중단하고 판매 또는 구입처에 반품하여 위해식품 회수에 적극 협조하여 줄 것"을 당부했음. 참고로 식약처는 불량식품 신고 전화 1339를 운영하고 있으며, 소비자들은 식품 관련 불법행위를 목격한 경우 1339 또는 민원상담 전화 110으로 신고하여 달라고 요청했음.

2) 식약처, 살균제(식품첨가물)인 과산화수소 식용 제조 · 판매 업체 적발(2020-5-14, 뉴스파고)

살균제인 과산화수소를 식용으로 제조 · 판매한 업체 2곳이 적발돼 고발조치됐음. 식품의약품안전처(처장 이의경)는 먹을 수 없는 '35% 과산화수소'를질병의 예방 · 치료 효과가 있고 식용 가능한 제품인 것처럼 불법제조 · 판매한 주식회사 경인씨엔씨(전북 완주군)와 내몸사랑(서울 강서구) 2곳을 적발하고, 행정처분 및 고발조치했다고 밝혔음. 아울러 해당 불법제품을 비염, 당뇨병, 암 등에 치료 효과가 있는 것처럼 허위 · 과대광고한 구독자 3만 명 이상인 나이스TV승혁, 닥터지노의병원탈출 with 기능의학, 하늘마을TV유튜버 3명도 함께 적발하고, 해당동영상 삭제 및 고발 조치했다고 덧붙였음. 식약처에 따르면 '과산화수소'는 「식품위생법」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시)에 따라 최종제품에서 검출되면 안 되는 식품첨가물이나 기구등의 살균소독제로만 사용 가능함. 이번 적발은 식약처 불량식품 통합신고센터 1399를 통해 과산화수소 함유 제품을 마시고 각혈, 하혈, 구토 등 피해가 발생했다는 민원이 접수된 것에 따른 조사 결과로, 식품첨가물 제조업체인 주식회사 경인씨엔씨의 경우 자사 홈페이지에서 '씨앤씨(Clean&care)'를 먹으면 머리 빠짐, 무좀, 아토피 등 질병 완화 효과가 있는 것으로 부당 광고를 했으며,

'35% 과산화수소' 제품표시사항을 의도적으로 제거한 뒤 내몸사랑이라는 업체에 판매했음. 또 내몸사랑은 식품소분업 영업신고도 하지 않은 채, 주식회사 경인씨엔씨로부터 구입한 20ℓ 용량의'35% 과산화수소' 제품을 60ml와 500ml로 각각 나누어 담아 제품명을 '35% 과산화수소(식첨용)'로 표시하고 온라인 쇼핑몰 쿠팡에서 판매했으며, 해당 제품이 질병 예방 · 치료효과가 있다고 광고했음. 식약처는 "민간 광고검증단 자문 결과에 따르면 낮은 농도의 과산화수소라할지라도 직접 음용하는 것은 매우 위험하며, 섭취 시 항바이러스 · 항염증 · 항암 치료 효과 등은 의학적인 근거가부족할 뿐 아니라 오히려 인체 위험성이 증가할 수 있다."고 경고했음.

3) 식품첨가물 기준 · 규격 합리적 개정 예고(2020-4-16, 환경일보)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 다양한 식품에 미량(0.10g/kg 이하) 존재하는 프로피온산을 천연유래로 인정할 수 있도록 하는 식품첨가물의 기준 및 규격 고시 개정안을 4월14일 행정예고 했음. 이번 개정안은 식품 제조에 프로피온산을 첨가하지 않았는데도 미량 검출될 경우 영업자 스스로 천연유래임을 입증해야 하는 부담을 해소하기 위해 마련했음. 개정안의 주요 내용은 ▷프로피온산의 천연유래 인정 기준 신설 ▷D-소비톨액 함량 기준 확대 ▷안식향산 등 24품목 사용기준 개정 ▷구아검 등 47품목 성분규격 시험법 개선 등임. 식품 중 프로피온산이 식품첨가물로서 보존 효과를 전혀 나타내지 않는 수준인 0.10g/kg 이하에 대하여는 천연유래로 인정하는 기준을 신설했음. 다만 동물성 원료는 부패 · 변질되는 과정에서 프로피온산이 자연적으로 생성될 수도 있어 적용 대상에서 제외됨. 캔디류 등에 감미료로 사용되는 D-소비톨액의 함량기준을 국제식품규격위원회(CODEX) 등 국제기준과 일치시켜 다양한 식품제조에 사용할 수 있도록 개정했음. 아울러 보존료인 안식향산을 포함해 식품첨가물 24개 품목의 사용기준을 정비하고, 정밀하고 안전한 시험검사를 위해 구아검 등 47개 품목의 시험법을 개선했음. 식약처는 앞으로도 식품의 안전성 확보는 물론 식품산업 활성화를 위해 식품첨가물 기준 · 규격을 합리적으로 개선할 계획이라고 밝혔음.

4) 커피 표면장식에 식품첨가물…식용색소 4품목 허용(2020-3-23, 식품저널)

식품의약품안전처는 커피 표면에 컬러 그림장식이 가능하도록 '식품첨가물의 기준 및 규격' 일부를 개정하고, 20일 고시와 함께 시행에 들어갔음. 식약처는 "커피의 표면장식에 식용색소를 사용할 수 있도록 사용기준이 개정됨에 따라, 소비자 기호에 맞는 다양한 커피 제품이 개발될 수 있을 것으로 기대된다"고 밝혔음. 개정 기준 · 규격은 커피(표면장식에 한함)에 대해 △식용색소적색제3호 0.1g/kg 이하(식용색소적색제40호, 식용색소청색제1호, 식용색소황색제4호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하) △식용색소적색제40호 0.1g/kg 이하(식용색소적색제3호, 식용색소청색제1호, 식용색소황색제4호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하) △식용색소청색제1호 0.1g/kg 이하(식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소황색제4호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하) △식용색소황색제4호 0.1g/kg 이하(식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소청색제1호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하)를 신설했음.

3. 원산지표시

1) 농관원 강원지원, 원산지 표시 위반 21개 업체 적발(2020-6-3, 뉴시스)

국립농산물품질관리원 강원지원은 3일 강원도 특산물과 가공품을 통신판매하는 온라인쇼핑몰 입점 업체를 대상으로 원산지표시 위반 단속을 벌인 결과 21개 업체가 적발됐다고 밝혔음. 농관원 강원지원은 원산지를 거짓표시한 16개 업체는 형사입건해 수사 중이고 5개 업체는 과태료를 부과했음. 품목별로는 육류가 6건으로 가장 많

고 빵류 · 과자류 각 4건, 떡류 · 반찬류 각 3건, 다류 1건 순임. 이번 단속은 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 사태로 비대면 온라인 통신판매가 증가함에 따라 5월 25~29일 실시됐음. 원산지 거짓표시는 7년 이하의 징역이나 1000만원 이하의 벌금형 처벌을 받고 원산지를 표시하지 않으면 5만원부터 1000만원 이하까지 과태료 처분을 받음. 부정유통신고 내용에 따라 최고 1000만원의 포상금이 지급됨.

2) 소비자 알권리 위해 원산지 표시 강화된다(2020-5-26, 대한급식신문)

농수산물에 대한 효율적인 원산지 표지 관리와 소비자 알권리 충족을 위한 제도가 강화됨. 농림축산식품부(장관 김현수, 이하 농식품부)는 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률' 개정안이 26일 공포 및 시행된다고 밝혔음. 먼저 이번 개정안에는 원산지 혼동 우려 표시 또는 위장 판매로 처분이 확정된 경우 위반자 공표대상에 추가하여 소비자 알권리를 보장할 수 있도록 개선했음. 이에 따라 그동안 원산지 미표시 2회 또는 거짓 표시한 자에 대해 위반업체, 품목, 위반내용 등을 1년간 기관 누리집(홈페이지) 등에 공표한 것과 동일하게 형사 처벌 대상인 혼동 우려 표시, 위장 판매해 적발된 자도 공표대상에 포함됨. 위반자 교육이수 이행 기간도 3개월에서 4개월로 1개월 연장해 교육이수 기회가 충분히 제공될 수 있도록 개정하고, 위법 당사자의 자수 유인을 높이기 위해 단속기관에 자수할 경우 그 형을 감면하거나 면제하는 특례도 신설했음. 이외에도 그동안 시 · 도지사가 시장 · 군수 · 구청장에게 관리 권한 전부를 위임토록 규정돼 원산지 표시 관리에 적극 대응이 어려웠던 점을 개선해 대형 · 광역화되는 원산지 표시 위반 등에 광역 · 기초 지자체 모두 주체적으로 관리할 수 있도록 시 · 도지사에게도 권한을 추가 부여했음. 농식품부 관계자는 "이번 법 개정으로 소비자 알권리 보장, 상습 위반자 예방 효과와 함께 효율적인 원산지 관리가 가능해질 것으로 기대한다"며 "향후에도 원산지 표시제 개선 및 확산을 통해 부정유통 예방과 건전한 농식품 유통체계 구축에 노력하겠다"고 전했음.

3) 원산지 거짓표시 품목 '쇠고기' 가장 많아(2020-6-1, 충청투데이)

국립농산물품질관리원 충남지원(농관원)은 원산지 표시를 위반한 45개 업소를 적발했다고 지난달 31일 밝혔음. 농관원은 원산지를 거짓으로 표시한 38개 업소는 수사 후 검찰에 송치하고, 원산지를 표시하지 않은 7개 업소는 과태료를 부과할 예정임. 위반 품목은 쇠고기가 10건(22%)으로 가장 많이 적발됐으며, 배추김치 7건(15%), 두부 · 건강기능식품이 각각 4건(9%), 돼지고기 · 카네이션이 각각 3건(7%) 순으로 나타났음. 실제 대전 한 죽 전문점은 육개장과 볶음밥 등에 사용한 호주산 소고기, 국내산 육우 등을 국내산 한우로 거짓 표시하고서 배달 앱을 통해 판매하다 적발됐음. 농관원 관계자는 "통신판매를 통해 농식품 및 배달음식 등을 주문할 경우 원산지 표시를 확인하고 배송 수령 시에도 포장재, 전단지, 스티커, 영수증 등에 원산지가 표시돼 있는지 꼼꼼히 살펴봐야 피해를 줄일 수 있다"며 "IT 기술의 발달에 힘입어 날로 다양화되고 지능화되고 있는 원산지 표시 위반을 효과적으로 단속할 수 있도록 지속적으로 노력할 것"이라고 말했음.

4) 배달음식도 원산지 표시해야 하나(2020-5-14, 남도일보)

국립농산물품질관리원 담양사무소(이하 담양 농관원)은 최근 통신판매를 통한 비(非)대면 가정식 대체식품 소비가 급증하고 있는 것과 관련, 통신판매 · 배달앱 등 배달상품들의 원산지 표시방법을 안내하고 있다고 14일 밝혔음. 원산지 표시 의무자는 전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률(제2조제2호)에 따른 통신판매로 농산물과 그 가공품 및 조리 · 배달음식을 판매할 경우 원산지 표시는 한글로 하며 소비자가 구매하는 시점에 원산지를 알 수 있도록 표시해야 함. 또 통신판매를 통해 판매되는 농식품 또는 배달음식은 인터넷 · 배달앱 화면 표시와 별도로 상품 포장재에도 반드시 원산지를 표시해야 함. 다만,

포장재에 표시하기 어려운 경우 전단지, 스티커, 영수증 등에 원산지 표시를 해도됨. 소비자는 통신판매를 통해 농식품 및 배달음식 등을 주문할 경우 원산지 표시를 확인하고, 배송 수령 시에도 포장재, 전단지, 스티커, 영수증 등에 원산지가 표시돼 있는지 꼼꼼히 살펴봐야 피해를 줄일 수 있음. 김성담 농관원 전남지원 담양사무소장은 "통신판매업자 또는 음식점영업자가 원산지 표시 위반으로 형사처벌 등 불이익을 받는 사례가 없도록 원산지 표시를 철저히 관리하기 바란다"며 "소비자들이 배달음식을 안심하고 구입할 수 있도록 상시 모니터링을 통해 원산지 부정유통을 지속적으로 단속해 나갈 계획이다"고 말했음. 한편 통신판매 등 농식품을 구입할 때는 원산지를 확인하거나, 원산지 표시가 없거나 표시된 원산지가 의심될 경우 전화(1588-8112) 또는 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)으로 신고하면 됨.

4. 수입식품

1) 수입중단 식품 해외제조업소 '수입식품정보마루'에 공개(2020-6-4, 급식뉴스)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 개정안이 6월 4일부터 시행됨에 따라 해외실사를 거부하거나 위해발생 우려가 있어 수입 중단된 식품의 해외제조업소 정보공개에 대한 법적 근거가 명확해졌다고 밝혔음. 소비자 알권리를 위해 수입식품이 수입중단 또는 해제 조치된 경우 해당 해외제조업소 및 해외작업장에 대한 정보를 수입식품정보마루 홈페이지를 통해 공개함. 주요 공개 내용은 ▲수입중단 또는 해제 조치된 해외제조업소 등의 명칭 및 소재지 ▲제조국 · 생산국 ▲품목유형 ▲수입중단 또는 해제 사유 및 날짜 등. 식약처는 앞으로도 소비자 알권리 보장을 최우선으로 하여 수입식품 등의 안전정보를 적극 공개해 나갈 것이라고 말했음.

2) 식약처, 유씨씨커피한국 가공식품 판매 금지 및 회수 명령(2020-6-3, 위클리오늘)

식약처는 최근 수입식품등 수입 판매업인 유씨씨커피한국㈜이 수입한 '쇼쿠닝 드립 스페셜 블랜드 18P(유형: 커피)' 제품 등 7가지 가공식품이 수입신고 완료 전 반입 · 판매된 사유로 판매 중단 및 회수 조치명령을 내렸다고 밝혔음. 해당제품은 ▲유통기한이 2021년 4월14일인 '쇼쿠닝 드립 스페셜 블랜드 18P' 제품과 ▲유통기한이 2012년 4월 21일인 '쇼쿠닝 드립 스위트 모카 블랜드 18P' 제품 ▲유통기한이 2023년 4월 13일인 '유씨씨 더 블렌드 117' 제품 ▲유통기한이 2021년 4월 10일인 '쇼쿠닝 드립 마일드 블랜드 8P' 제품 ▲유통기한이 2023년 3월 3일인 '유씨씨 더 블렌드 114' 제품 ▲유통기한이 2021년 4월 8일인 '쇼쿠닝 드립 스페셜 블랜드 8P' 제품 ▲유통기한이 2021년 4월 17일인 '쇼쿠닝 드립 마일드 블랜드 18P' 제품 등 총 7종의 커피 가공식품임. 식약처는 "해당 회수식품을 보관하고 있는 판매자는 판매를 중지하고 회수 영업자에게 반품해야 하며 동제품을 구입한 소비자는 제조업소로 반납해 위해식품 회수에 적극 협조해 달라"고 당부했음.

3) 보따리상 통해 수입한 中농산물 유통판매업체 무더기 적발(2020-6-4, 서울경제)

부산시 특별사법경찰과는 양곡류 도소매업 등 판매업체 58개소를 대상으로 중국산 농산물 불법 유통행위를 특별수사한 결과 '식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률'과 '식품위생법' 등을 위반한 10곳을 검찰에 송치했다고 4일 밝혔음. 일명 '보따리 상인'들이 중국산 농산물을 불법으로 수입해 유통하면서 국내 농산물시장 가격이 교란되고 농산물 유통업에 종사하는 영세상인들의 생존권뿐만 아니라 시민들의 먹거리 안전도 위협받는다고 시는 판단해 특별수사를 실시했음. 수사 결과 보따리 상인들로부터 정기적으로 중국산 농산물을 구매한 부산과 경남 김해 유통판매업체 3곳과 유통업체로부터 불법 수입농산물을 공급받아 판매한 5곳, 수입농산물에 한글 표시사항 없이 유통 · 판매한 2곳 등 총 10곳을 적발했음. A 업소 등 유통판매업체 3곳은 2014년경부터 중국과 한국을 오가는 보따리 상

인들에게 중국산 농산물 42톤을 사들여 김해와 부산의 비밀창고에 보관하면서 안전성 검사를 받지 않은 중국산 농산물을 재래시장, 떡 가공업체 등에 2억 원 상당을 유통·판매하다가 단속에 걸렸음. 이들은 인천·평택과 중국의 위해·단둥·연태·청포 간을 운항하는 국제여객선을 통해 자가소비용으로 반입이 가능한 허용량(1인당 40kg)을 악용해 보따리 상인들에게 정기적으로 중국산 농산물을 구매한 것으로 조사됐음. 현장점검 당시 창고에는 불법 중국산 농산물 10톤(시가 6,000만 원 상당)이 보관 중이었으며 일부 농산물은 쥐 배설물로 추정되는 이물질이 발견되는 등 비위생적으로 관리된 것으로 드러났음.

5. 식중독사고

1) 봄철, 퍼프린젠스 식중독 주의(2020-5-13, 식품외식경제)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 일교차가 큰 봄철에 클로스트리디움 퍼프린젠스(Clostridium perfringens, 이하 퍼프린젠스) 식중독이 특히 많이 발생할 수 있다며 주의를 당부했음. 퍼프린젠스는 자연계에 널리 분포해 사계절 식중독을 유발할 수 있음. 산소가 없는 환경에서 잘 자라며 100℃에서 1시간 이상 가열해도 죽지 않음. 60℃ 이하에서 깨어나 증식하고 생육 과정에서 독소를 만들어 내고 이때 만들어진 독소가 식중독을 유발함. 독소는 열에 약해서 75℃에서 파괴되므로 조리된 음식은 2시간 이내 섭취하고 보관된 음식은 75℃에서 재가열한 후 섭취해야 안전함. 식약처에 따르면 최근 5년간(2015년~2019년) 계절별 퍼프린젠스 식중독 발생 현황이 4월부터 6월까지 총 879명의 환자가 발생해 총 환자 수 1744명의 50.4%가 집중됐음. 퍼프린젠스 식중독 증상은 대개 묽은 설사나 복통 등이 나타남. 퍼프린젠스 식중독을 예방하기 위해서는 조리 시에 육류 등은 중심온도 75℃로 1분 이상 완전히 조리해야 함. 조리음식을 식힐 때는 차가운 물이나 얼음을 채운 싱크대에 올려놓고 산소가 골고루 들어갈 수 있도록 규칙적으로 저어서 냉각시키고 보관 할 때는 가급적 여러 개의 용기에 나눠 담고 따뜻하게 먹는 음식은 60℃이상, 차갑게 먹는 음식은 5℃이하에서 보관해야 함.

2) 더워지는 계절, 비브리오 식중독에 주의 하세요.(2020-5-20, 미디어투데이)

식품의약품안전처는 최근 낮 기온 25℃ 이상의 초여름 날씨로 바닷물 온도가 상승하면서 비브리오균이 빠르게 증식할 것으로 예상되는 만큼, 어패류 섭취 시 비브리오 식중독에 대한 각별한 주의가 필요하다고 당부했음. 장염비브리오는 바닷물에서 생존하는 식중독균으로 최근 3년간 수온이 상승하는 여름철에 장염비브리오 환자의 95%가 집중적으로 발생했음. 주요 발생지는 음식점이며 오염된 어패류를 날것으로 먹고 구토, 복통 및 설사 등의 증상을 보였음. 또한, 비브리오 패혈증은 오염된 어패류를 날로 먹거나 상처 난 피부에 오염된 바닷물이 닿았을 때 감염될 수 있으며 특히 만성 간질환 등 기저질환이 있을 경우 혈류감염을 유발해 패혈성 쇼크로 사망에 이를 수 있으므로 주의해야 함. 식약처는 비브리오 식중독을 피하고 건강한 여름을 나기 위해서는 수산물 구매·보관·조리 시 주의가 필요하다고 당부했음. 식약처는 식중독을 예방할 수 있도록 발생 시기별 주의 정보를 지속적으로 제공하고 있으며 국민들께서는 '손 씻기, 익혀먹기, 끓여먹기' 식중독 예방요령을 철저히 지켜줄 것을 당부했음. 비브리오 패혈증균 예보 및 예보단계별 대응요령은 식품안전나라 및 웹페이지 또는 모바일 웹페이지를 통해 확인할 수 있음.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품 자체 개발 시험법 적용 허용(2020-6-3, 식품저널)

정부는 건강기능식품 개발을 촉진하기 위해 자체 개발한 시험법 적용을 허용하기로 했음. 식품의약품안전처(처장 이의경)는 3일 정세균 국무총리 주재 제107회 국정현안점검조정회의에서 신산업 현장애로 규제혁신 방안(5차)을 논의·확정했다고 밝혔음. 식약처는 건강기능식

품 · 의료기기 · 제약의 인허가 과정 등에서 사업자에게 부담되는 불합리한 규제 14건을 개선함. 건강기능식품 분야에서는 △건강기능식품 개발 촉진을 위한 자체 개발 시험법 적용 허용 △건강기능식품 표시 · 광고 심의대상 합리적 개선 △소비자 알권리 확보를 위한 건강기능식품 기능성 표시 개선 △건강기능식품 기능성 원료에 대한 모노그래프 제공 △식품 등 광고 시 표기의무사항 합리적 개선을 추진함. 건강기능식품 제조 등을 위해 기능성 원료의 기준 · 규격 및 시험법을 고시해 운영하고 있으나, 기능성 원료와 기타원료(식품원료, 식품첨가물 등)를 혼합해 제조할 경우에는 제품의 특성에 따라 고시된 시험법 적용이 곤란하다는 지적에 따라, 연말까지 건강기능식품의 기준 및 규격 고시 개정을 통해 현행 시험법 적용이 곤란할 경우 시험방법의 타당성이 검증된 기업의 자체 개발 시험법 적용을 허용하기로 했음. 건강기능식품 표시 · 광고 사전심의 목적은 허위 · 과장 광고를 사전에 예방하는 것이나, 심의대상에 이미 관리 중인 의무 표시사항(업소명 · 제품명, 영양표시, 나트륨 함량 등)도 포함돼 있어, 법령상 정해진 의무 표시사항은 사전심의 대상에서 제외하고, 기능성 관련 허위 · 과장 여부 위주로 심의하기로 했음. 이와 함께 식품 등 광고에 제품명 · 업소명이 반드시 포함토록 하고 있으나 매체 특성, 광고 목적상 일부 형태의 광고에서 효율성 저해 등을 초래해 다수 제품이 노출되는 온라인몰상 배너 · 팝업 형식 또는 브랜드 광고에 대해서는 직접적으로 제품명 · 업소명을 포함하지 않은 광고라도 기준 준수로 인정하기로 했음. 단, 배너 · 팝업 클릭 등을 통해 연결된 페이지에서 제품명 · 업소명을 명확히 확인 가능한 경우에 한함. 의료기기 분야에서는 △인공혈관(스텐트) 제조허가 절차 개선 △임상시험에 부수적으로 사용되는 의료기기 수입요건 완화, 제약 분야에서는 △의약품 분류(전문 또는 일반) 식약처 사전검토제 대상에 포함 △바이오신약 우선심사 제도 활성화를 위한 세부절차 마련 △품목허가 지연 방지를 위한 보완 요구 가능 시점 지정 △신약출시 활성화를 위해 의약품 품목허가 시 해외제조소 조사 절차 개선 △의약품 변경허가 내용 첨부문서 반영시점 합리적 개선 △결핵백신 품목허가 신속심사 기준 마련 △신속심사 허가 후 제출하는 3상 임상시험 조건의 유연한 적용을 추진함. 식약처는 "앞으로도 수요자 중심의 '미래 신산업 규제혁신'을 집중적으로 추진해 기업과 국민들이 체감할 수 있는 가시적 규제혁신이 될 수 있도록 노력하겠다"고 밝혔음.

2) 최낙언의 식품 속 이야기 크릴오일은 건강기능식품이 아니다(2020-5-14, 한국일보)

4월 말 식품의약품안전처는 크릴오일에 대한 부당 광고 829건을 적발했음. 홈쇼핑, 온라인 등에서 일반 식품인 '크릴오일'을 마치 건강기능식품처럼 허위 · 과대 광고하는 것을 단속한 것임. 국내에 유통되고 있는 크릴오일 제품은 전부 '어유'나 '기타가공품'에 해당하는 일반 식품인데 의약품인양 효능을 과장한 것임. 대표적으로 인지질의 기능을 과장하는데, 일반기름은 물에 녹지 않아 흡수가 잘 안 되는데 크릴오일은 인지질 때문에 물에 잘 녹아 흡수가 잘 된다고 함. 심지어 다른 지방에 비해 5~8배나 잘 흡수가 된다고도 함. 만약에 그들 주장대로 일반 지방이 흡수가 잘 안되면 우리는 그동안 배웠던 영양학 지식이나 칼로리 이론을 버려야 함. 만약 일반 지방의 흡수율이 크릴오일의 절반이라면 지방의 칼로리를 지금의 절반으로 계산해야 하고 흡수율이 5분의 1이라면 지방이 탄수화물과 단백질보다 훨씬 칼로리가 적은 다이어트 소재이기 때문임. 모든 식품의 칼로리 표시를 고쳐야 하고, 칼로리를 따지는 다이어트 이론은 폐기해야 함. 사실 인지질은 특별한 성분이 아니고 우리 몸에서 지방의 핵심적인 역할은 세포막을 구성하는 것과 잉여 에너지를 저장하는 것임. 지방으로 된 세포막이 없으면 세포 안의 물질이 금방 밖으로 빠져나가 생명을 잃게 됨. 비누가 살균효과를 가지는 것은 세균의 세포막을 녹여 버리기 때문임. 모든 생명체는 세포로 되어있고, 모든 세포는 인지질로 된 세포막으로 감싸져 있으므로 인지질이 전혀 특별한 성분은 아니고 어떤 식품을 먹든 인지질이 있으며, 계란 노른자의 경우 크릴의 몇 배의 인지질이 있음. 더구나 인지질은 우리 몸에서 필요에

따라 얼마든지 합성이 가능함. 인지질의 종류 중에 레시틴이 있는데, 레시틴은 초콜릿 등의 가공식품을 만드는데 유화제로 사용되는 식품 첨가물임. 더구나 레시틴은 콩기름을 만들 때 대량으로 생산되어 유화제 중에도 가장 저렴한 편임. 과거에 건강 전도사들은 이런 유화제는 몸에 유해한 성분의 흡수도 도와주기 때문에 아주 나쁜 것이라고 비난했음. 똑같은 인지질이 식품 첨가물이라고 불리면 몸에 나쁜 기능을 하고 건강기능식품이라고 불리면 몸에 좋은 기능을 하지는 않음. 더구나 크릴오일을 먹는 주목적이 오메가3 지방인데, 마치 인지질이 핵심 인양 과장하는 것도 좋지 않음. 우리 몸은 지방의 합성을 정말 잘함. 비만은 과잉의 영양분을 지방의 형태로 우리 몸에 축적하는 현상인데, 적당히 살이 찌면 지방의 합성을 멈추면 좋을 텐데, 몸이 터질 듯이 부풀어도 지방의 합성을 멈추지 않음. 그렇게 지방을 많이 합성하면서 오메가3, 오메가6지방은 합성하지 않음. 지방산은 여러 종류가 있는데 크게 포화지방과 불포화지방으로 나뉘고 포화지방은 직선형 구조로 세포막에 빼곡하고 촘촘하게 배치되어 세포막에 단단함을 부여하고, 불포화지방은 꺾인 구조라 엉성하게 배치되면서 유연성을 줌. 세포막이 포화지방 위주로 너무 견고하면 생리적 기능을 하기 힘들고, 너무 유연성이 크면 막이 붕괴되기 쉬워 위험함. 물고기는 살아가는 수온이 낮아지면 세포막에 불포화지방의 비율을 높여 유연성을 높이고, 높은 온도에 계속 노출되면 포화지방을 높여 견고함을 부여함. 추운 지방에 사는 등푸른 생선이나 크릴새우에 불포화지방이 많은 것이 그런 이유임. 세포막은 포화지방을 기본으로 필요한 만큼 불포화지방을 보충한 것이니 포화지방은 나쁜 지방이고 불포화지방은 좋은 지방이라는 주장은 완전히 틀린 것임. 포화지방 없이 불포화지방만 많은 것도 우리 몸에 재앙임. 불포화지방이 포화지방보다 좋은 지방이 아니라 우리 몸에 부족하기 쉬운 지방인 것임. 그리고 모든 불포화지방이 부족한 것이 아니라 오메가3지방의 섭취만 부족한 편이고 오메가6지방은 오히려 너무 많이 먹어서 문제가 있음. 그러니 크릴오일을 먹는 목적은 오메가3이지 인지질이 전혀 아닌 것임. 오메가3지방의 가장 큰 단점은 산패가 되기 쉽다는 것임. 포화지방은 산패가 잘 안되는데, 불포화도가 높을수록 쉽게 산패되는데, 오메가3지방은 불포화도가 가장 높은 지방이니 산패가 가장 쉽고 기름 중에 가장 나쁜 기름은 포화지방도 오메가6지방도 아닌 산패된 기름임. 산패취가 나는 기름은 어떤 것이든 아깝더라도 그냥 버리는 것이 몸에 훨씬 좋음. 크릴오일 제품은 아스타잔틴의 항산화력에 대한 예찬이 대단한데, 아스타잔틴의 항산화력이 그렇게 좋다면 크릴오일의 산패 정도는 매우 낮을 것임. 아스타잔틴이 우리 몸에서 유익한 항산화 기능을 한다고 주장하려면 크릴오일 자체의 산패를 충분히 막고 있음부터 증명해야 할 것임. 그런데 어떤 크릴오일 제품도 오메가3의 함량을 높다고 자랑하거나 산가가 낮다고 자랑하지 않음. 대왕고래는 크릴오일만 먹고 살지만 그래서 특별히 건강하다는 증거는 없음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 브알라 등 식품용도 제조용 아닌 액체질소 사용 아이스크림 제조한 11곳 적발(2020-5-20, 식약일보)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 식품용도로 제조되지 않은 액체질소로 아이스크림을 만들어 판매한 아이스크림 프랜차이즈 가맹점 11곳을「식품위생법」위반으로 적발하고 행정조치 했음.

식품 제조 시 질소 포장 · 순간 냉각 등의 용도로 사용하는 식품첨가물로, 최종식품에는 액체질소가 잔류하지 않도록 사용기준을 마련해 안전관리하고 있음. 또한, 이들 가맹점에 액체질소를 공급한 프랜차이즈 본사와 액체질소 판매업체 2곳도 함께 적발하고 수사의뢰할 계획임. 참고로 이번 점검은 식품용도가 아닌 액체질소를 아이스크림을 만드는 데 사용하고 있다는 민원제보(1399)에 따라 실시했음. 아이스크림 프랜차이즈 본사와 가맹점 등 총 24곳을 점검한 결과, 식품첨가물 용도로 제조되지 않은 액체질소를 아이스크림 원액에 섞어 조리 · 판매한 가맹점(휴게음식점) 11곳을 적발했음. 해당 아이스크림은 액체질소를 아이스크림 원액에 섞어 급속 냉동, 해동, 교반과

정을 거쳐 제조한 것임. 적발된 11곳을 △브알라(서울) △브알라 압구정로데오점 △브알라 연세대 신촌캠퍼스 △브알라 서초1호점 △브알라 대학로점 △브알라 센트로폴리스 △브알라 을지로점 △브알라 상공회의소점 △브알라 인천국제공항점T2점 △브알라 카페 △브알라(청주) △SK종합가스 △㈜에이티에스가스 등임. 아울러 본사는 액체질소 판매업체 2곳과 직접 계약한 뒤 서울 · 경기 등에 소재한 가맹점 11곳에 납품하게 한 것으로 조사됐음. 식약처는 앞으로도 국민들이 안전한 식품을 제공받을 수 있도록 안전관리를 강화할 계획이며, 식품안전을 위협하는 불법 행위를 근절 위해 최선을 다할 것이라고 밝혔음. 아울러 식품 관련 불법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품은 불량식품 신고전화 1399로 신고해 줄 것을 당부했음.

2) 청소년, 입술용 화장품 사용 늘고 있는데…숨겨진 '타르색소' 위험천만(2020-6-3, 청년일보)

최근 색조 화장품을 사용하는 연령대가 갈수록 낮아져, 청소년들 사이에서도 화장품 수요가 높은 것으로 나타났음. 이 가운데 시중에서 유통 · 판매되는 입술용 화장품의 98.4%가 인체에 유해한 '타르 색소'를 사용하고 있는 것으로 알려져 소비자의 각별한 주의가 필요하다는 목소리임. 앞서 '타르 색소'는 콜타르(Coal tar) 또는 그 중간생성물에서 유래되었거나 유기합성해 얻은 색소 및 레이크, 염, 희석제와의 혼합물을 말함. 이는 시각적 · 미적 · 상품적 효과 향상을 위해 제조과정에 넣는 합성착색료로 식품 · 화장품 · 의약(외)품 · 의료기기에 사용되는 대표적인 첨가물임. 3일 화장품업계 등에 따르면 한국소비자원은 지난 4월 입술용 화장품 625개 제품의 타르색소 사용 실태 및 20개 제품의 중금속(납 · 카드뮴 · 안티몬 · 크롬) 함량 등 조사를 실시했음. 조사에 따르면 625개의 품목 전부 안전 기준에는 모두 적합했으나 피부 알레르기를 일으킬 수 있는 일부 색소가 사용되고 있는 것으로 나타났음. 입술용 화장품 대상, '타르 색소' 기준 강화 및 전성분 표시 방법 개선이 필요한 셈임. 현행 규정 '화장품의 색소 종류와 기준 및 시험방법'에 따라 화장품에 사용할 수 있는 색소는 총 127종이며 그 중 '타르 색소'는 82종으로 일부 색소(61종)는 화장품 유형이나 사용부위에 따라 제한적인 사용 기준을 정하고 있음. 규정에 따르면 ▲눈 주위 및 입술 사용금지(18종) ▲눈 주위 사용금지(8종) ▲염모용 화장품에만사용(24종) ▲영유아용 제품류 또는 만 13세 이하 어린이가 사용할 수 있음을 특정 표시한 제품에 사용금지(2종)'등의 제한적인 기준이 있음. 또한 ▲눈 주위 및 입술 사용금지 ▲염모용 화장품에만 사용 등의 사용 제한 색소를 제외하면 입술에 사용할 수 있는 타르색소는 82종 중 31종임. 실제 뷰티 업계는 무기 색소나 천연 색소로 강렬하고 선명한 컬러를 구현하는 데 한계가 있지만, 타르색소는 적은 양으로 강렬한 색을 낼 수 있어 색감이 중요한 립스틱 화장품의 경우 이를 사용하는 경우가 많음. 한국소비자원 관계자는 "타르 색소 적색202호의 경우, 입술염 등 피부 알레르기 반응을 일으킬 수 있는 것으로 알려져 있는데도 입술용 화장품에 가장 많이 사용되고 있는 것으로 나타났다"며 "조사 대상의 절반 정도에 사용되고 있는 황색4호 · 황색5호는 두드러기 등의 피부 알레르기 반응이나 천식 호흡곤란을 일으킬 수 있는 것으로 보고되고 있어 소비자들의 각별한 주의가 필요하다"고 설명했음. 이어 "일부 제품에서 사용이 확인된 적색2호 · 적색102호의 경우 미국에서는 식품 · 화장품 등에 사용이 금지되어 있으나, 국내에서는 내복용 의약품 · 구강 제제 및 영유아 · 만 13세 이하 어린이 화장품 이외에는 사용이 가능한 실정"이라고 덧붙였음. 실제 '적색2호(Amaranth)'와 '적색102호(New Cocine)'는 동물실험에서 고용량 복용 시 발암성이 발견돼 미국에서는 화장품 · 식품 등에서 사용을 금지하고 있지만, 국내 · 유럽연합 등에서는 사용 가능하며 식품첨가물로서 일일섭취허용량은 0.15, 0.7㎎ · ㎏ bw · day로 각각 정하고 있음. 또한, 국내에서는 어린이 대상 화장품에 대한 안전성 확보를 위해 적색2호와 적색102호를 '영유아용 제품류 또는 13세 이하 어린이가 사용할 수 있음을 특정하여 표시하는 제품'에 사용을 금지하고 있음. 특히, 등색205호의 경우 국내외에서 식품에의 사용

이 금지되어 있고 화장품에의 사용은 미국에서는 일반 화장품에서의 사용이 금지되어 있음. 다만, 우리나라는 눈 주위 화장품 에만 제한적으로 사용이 금지되어 있어 안전성 우려가 존재함. 이에 업계 일각에서는 입술용 화장품은 어린이나 청소년도 전문매장이나 로드숍에서 쉽게 제품을 구입이 가능해 주의가 필요하다고 지적했음. 업계 관계자는 "타르 색소가 화장품의 성분으로 허용되는 건 인체에 영향을 주지 않을 만큼의 소량이 첨가되기 때문"이라면서도 "안정성에 대한 잡음은 끊이질 않고 있다"고 말했음. 이어 "대부분의 입술용 화장품은 내용량이 10㎖(g) 이하이므로 포장에 전성분을 표시할 의무가 없지만 타르색소 포함여부를 확인할 수 있도록 개정하는 등 안전성 우려가 있는 타르색소 사용을 제한해야 할 필요가 있다"고 지적했음. 아울러 "화장을 시작하는 연령대가 낮아진만큼, 청소년들이 입술 제품을 사용할 경우 섭취 가능성도 높아 유해성분 대신 천연성분을 담은 착한성분의 뷰티제품이 다양하게 출시되고 있다"며 "유해성분을 배제하고 저 자극 '비건 화장품'에 대한 관심 역시 높아지고 있다"고 덧붙였음.

3) 잔류농약 기준치 위반 중국산 구기자 '수입기준 강화' 철퇴(2020-5-1, 한국농어민신문)

차로 달여 마시는 등 일상에서 식품용 원료로 자주 쓰이는 중국산 구기자가 잔류농약 기준치를 넘긴 사례가 지속적으로 발생하자 식약처가 수입업자에게 직접 안전성 입증책임을 지도록 수입 기준을 강화했음. 국내 약용작물 생산농가는 식약처의 이번 조치를 환영하면서 강화된 수입 기준을 다른 약용작물 품목으로 확대해야 한다고 주문하고 있음. 이와 함께 식품용 수입 약용작물의 경우 원산지 둔갑 사례도 빈번, 유통이력관리 시행 필요성도 제기하고 있음. 식품의약품안전처는 지난 4월 23일 중국에서 수입되는 구기자에 대해 수입자가 안전성을 입증해야만 국내로 들여올 수 있는 '검사명령'을 시행한다고 밝혔음. 검사명령은 '수입식품안전관리 특별법'에 따라 수입식품 중 부적합률이 높거나 국내 · 외에서 위해 발생 우려가 제기된 식품에 대해 수입자가 식약처장이 지정한 시험검사기관에서 정밀검사를 받아 적합한 경우만 수입신고를 하도록 하는 제도임. 검사명령은 현재 구기자를 포함해 훈제건조 어육, 능이버섯 등 15개 품목이 지정 · 시행되고 있음. 이번 조치를 접한 구기자 산지에선 환영의 목소리를 내면서 품목 확대 필요성도 제기하고 있음. 구기자 못지않게 다른 품목도 잔류농약 등 안전성 우려가 나오고 있기 때문. 복영수 청양구기자농협조합장은 "국내산 구기자 농가의 경우 저농도의 농약을 사용하거나 대다수가 GAP 인증을 받아 철저한 생산 · 유통 관리를 하고 있음. 하지만 중국산 구기자는 생산 · 유통과정에서 고농도 농약을 사용하거나 유황 처리를 거치면서 잔류농약이나 중금속이 검출될 확률이 높다"며 "이번 식약처 조치를 환영한다"고 밝혔음. 그는 이어 "특히 약용작물은 차로 끓여 먹거나 분말가루로 섭취하는 등 식품용으로 많이 활용되기 때문에 더 철저한 안전성 관리가 필요한 만큼 다른 약용작물 품목으로 검사명령을 대대적으로 확대할 필요가 있다"고 덧붙여 강조했음. 이와 함께 약용작물의 원산지 표시 관리를 강화할 필요성도 나오고 있음. 국내 약용작물 업계에 따르면 현재 의약품(한약재)으로 수입되는 11개 품목은 한약재수급조절위원회를 통해 이력추적이 가능하지만, 이 중 식품용으로 수입되는 약용작물의 경우 5개 품목만이 유통이력관리가 되고 있음. 5개 품목은 황기, 당귀, 지황, 천궁, 작약 등의 품목으로 이번에 식약처 검사명령 품목으로 포함된 구기자도 유통이력관리는 안 되고 있음. 이로 인해 식품용 수입산 약용작물을 국산과 혼합해 소비자 눈을 속이는 등 원산지 위반 우려가 지속적으로 제기돼 왔었음. 이에 약용작물 업계는 국립농산물품질관리원에서 시행하고 있는 수입품 유통이력관리제도를 현 5개 품목에서 확대해 약용작물의 실효성 있는 원산지 관리를 주문하고 있음. 백문기 한국생약협회장은 "현재 식품용으로 수입되고 있는 약용작물은 어디서 어떻게 사용되고 있는지 공개되지 않거나 이력을 추적할 수 없어 국내산 약용작물이 수입산 약용작물과 혼합돼 국산으로 둔갑하는 문제가 계속해서 발생하고 있다"며 "국내 약용작물 생산농가들이 유통이력관리 확대를 지속적으로 요구하고 있는 만큼 현재 한

약재수급조절관리위원회에서 관리하는 11개 품목부터 식품용 약용작물에 대한 유통이력관리를 확대 · 시행해야 한다"고 요구했음. 이어 그는 "나아가 정확한 약용작물의 생산 및 소비 통계가 바탕이 돼야 실질적인 수급조절이 이뤄질 수 있기 때문에 식품용으로 수입되는 약용작물에 대해 범위를 확대해 이력추적이 가능하도록 제도 보완이 반드시 뒷받침돼야 할 것"이라고 강조했음. 유통이력관리와 관련 농관원 원산지관리과 관계자는 "지난해 품목이 변경돼 구기자, 산수유, 오미자 등은 수입품 유통이력관리 대상에서 제외됐다"며 "수입품 유통이력관리는 국내에서 많이 유통되고 있는 품목 위주로 이뤄지기 때문에 국내 수요가 부족하면 일부 품목이 조정될 수 있다"고 설명했음.

4) 마스크용 미사용 제품 구매 시 소비자 각별한 주의 필요(2020-5-21, 소비자를 위한 신문)

환경부(장관 조명래)는 최근 '코로나19'와 관련하여 안전기준 적합확인 · 신고를 이행하지 않았거나, 표시기준을 위반한 살균 · 소독제 6개 제품을 적발하여 회수명령 등의 조치를 내렸다고 밝혔음. 환경부는 지난 2월 중순부터 '코로나19' 관련 불법 살균 · 소독제에 대해 집중 감시 및 유통차단을 실시해 왔으며, 그 결과 불법으로 확인된 제품에 대해 제조 · 수입 · 판매금지 및 회수명령 등의 행정처분을 내리고 있음. 이번에 적발된 위반제품 중 '세모 은하수 살균제(스프레이형)', '러스케어', '신바람홈케어+플러스천연용액' 등 3개 제품은 '생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률(이하 화학제품안전법)'에 따른 안전확인대상생활화학제품의 '살균제'에 해당되는 제품으로서 반드시 안전기준 적합확인 · 신고 이행 후 제조 · 판매해야 함에도 불구하고, 이를 이행하지 않고 불법으로 제조 · 유통한 제품임. '에이지 플러스 프리미엄 천연항균소독제', '위디드 순할수' 등 2개 제품의 경우에는 안전확인대상생활화학제품의 '살균제' 및 '탈취제'에 모두 해당되나, '살균제'로만 안전기준 적합확인 · 신고를 이행하고 '탈취제'로는 안전기준 적합확인 · 신고를 이행하지 않고 불법으로 제조 · 유통한 제품임. 나머지 1개 제품인 '클링'은 '살균제'로 안전기준 적합확인 · 신고를 이행했으나, 안전기준적합확인신고번호 등 '화학제품안전법'에서 정하고 있는 표시사항을 제대로 기재하지 않아 표시기준을 위반했음. 한편, 환경부는 일반생활용품 살균 · 소독제가 본래의 용도 및 사용방법과 다르게 '마스크용 소독제'로 판매되는 사례가 지속 확인됨에 따라 제품 판매광고에 대한 감시를 강화하고, 즉시 유통차단을 실시하고 있으며, 해당 판매자에 대한 행정처분 조치도 진행하고 있음. 위반제품 중에서는 '위디드 순할수' 제품이 '마스크용 소독제'로 표시 · 광고하여 시중 유통 중인 것으로 확인되어 환경부가 즉시 유통을 차단한 바 있음. 살균 · 소독제를 마스크에 뿌려 사용할 경우 직접 코로 흡입할 수 있어 위해 우려가 있는 제품이며, 식품의약안전처에서도 '마스크 사용지침'(2020년 3월 3일)을 통해 마스크를 알코올로 소독하지 말 것을 권고하고 있음. 따라서, 안전확인생활화학제품 '살균제'로 안전기준 적합확인을 받은 제품으로 광고하면서 마스크에 뿌려 사용이 가능한 것처럼 판매하는 불법 제품에 현혹되지 않도록 소비자의 각별한 주의가 필요함. 위반제품 제조 · 수입업체는 '화학제품안전법' 제37조 등에 따라 소비자에게 이미 판매된 제품을 안전한 제품으로 교환 또는 환불해 주어야 하며, 유통사에 납품한 제품도 모두 수거해야 함. 해당 제품을 구매한 소비자는 제조 · 수입업체의 고객센터나 구매처에서 교환 또는 반품하거나, 즉시 교환 · 반품이 곤란한 경우에는 밀봉해서 제품을 사용하지 말고 추후 교환 · 반품하면 됨. 이들 위반제품을 유통 · 판매한 매장에서는 구매자로부터 반품받은 제품과 판매되지 않은 제품을 밀폐된 장소에 보관하거나, 즉시 위반업체에 반품해야 하며, 위반업체는 수거한 반품을 폐기물처리업체를 통해 폐기 처분하는 등 적법하게 처리해야 함. 환경부는 회수명령이나 판매금지 조치 등에도 불구하고 아직 회수되지 못한 제품이 시장에서 판매되지 않도록 이들 제품의 재유통 여부를 집중적으로 감시할 예정이며, 소비자들이 회수조치 이후 해당 제품을 구입했거나 판매 중인 제품을 발견했을 경우, 생활화학제품안전센터(1800-0490) 또는 국민신문고(www.epeople.go.kr)로 신고해 줄 것을 당부했

음. 환경부는 앞으로도 불법 살균 · 소독제로 인한 소비자 피해 예방을 위해 안전 · 표시기준 위반제품 등을 적극 감시하고, 불법 제품에 대해 제조 · 수입 · 판매금지, 회수명령 및 고발 등의 행정처분으로 엄단할 예정이라고 밝혔음.

8. 기타

1) 급성 알레르기 '아나필락시스'…"50%가 견과류, 우유 등 식품 때문"(2020-5-25, 헬스조선)

중증 급성 알레르기 반응인 '아나필락시스'는 알레르기 원인 물질, 혹은 특정 자극에 노출된 이후 단시간 내에 급격한 전신 알레르기 증상이 나타나는 질환을 의미함. 아나필락시스를 일으키는 원인의 절반이 '식품'인 것으로 나타났음. 일산차병원 소아청소년과 이원석 교수팀이 2015~2017년 분당차병원 소아응급센터를 방문한 15세 이하 소아 아나필락시스 환자 분석 결과에서도 전체 107명 중 58명(52.4%)이 음식으로 인한 아나필락시스로 병원을 찾은 것으로 나타났음. 대표적인 원인은 견과류와 우유(각각 15명, 25.9%)였음. 아나필락시스의 대표적인 증상으로는 발진이나 가려움 등의 피부 증상이 가장 흔한. 하지만 기침, 쌕쌕거림 같은 호흡기 증상이 나타나고, 삼키거나 말하기가 힘들어지는 경우도 있으며, 호흡이 가쁘고 숨소리가 거칠어지거나 심한 경우 혈압이 떨어져 실신할 수도 있음. 구역, 구토와 복통, 설사 같은 소화기 증상도 나타날 수 있고 불안감, 죽을 것 같은 느낌이 드는 것 같은 여러 증상이 나타날 수 있음, 대개 시간이 지나면 합병증 없이 회복되지만, 적절한 치료나 조치가 없이 방치할 경우 장기 손상이나 심하면 사망에까지 이를 수 있음. 아나필락시스에 대한 진단에서 가장 필수적인 것은 원인물질을 확인하는 것임. 진단은 자세한 병력 청취와 혈액검사, 피부반응시험을 통해 진행됨. 가장 정확한 진단 방법은 원인물질을 이용한 유발시험인데, 아나필락시스를 유발할 가능성이 있으므로 꼭 필요한 경우에만 알레르기 전문의가 응급처치 준비를 한 후 시행해야 함. 이원석 교수는 "최근들어 아나필락시가 드물지 않게 발생하고 있다"며 "어린이의 경우 특정 음식을 섭취한 후 운동 중이나 후에 두드러기와 같은 피부 증상이 있거나 가슴이 답답한 증상이 있으면 반드시 원인을 찾는 검사를 받아야 한다"고 말했음. 아나필락시스는 증상을 유발하는 원인물질을 피하면 예방할 수 있음. 우리나라는 지난 2004년부터 포장식품에 대한 알레르기 식품 표시제를 실시하고 있으며, 학교 급식에서도 식단표에 알레르기 유발 식품이나 식품첨가물에 대해 표기하도록 되어 있음. 아나필락시스를 예방하거나, 응급상황에 신속히 대처하도록 하려면 아이들에게 알레르기 성분을 숙지시키고, 원인물질과 응급대처법이 표기된 카드나 목걸이/팔찌를 착용시켜 주변 사람들이 즉시 알 수 있도록 하는 것이 필요함. 또 학기 초에 담임선생님과 보건교사, 체육교사, 영양사에게 아나필락시스의 원인과 증상에 대해 미리 알리는 것도 중요함. 학교에서 증상이 발생할 경우 보건실에서 응급조치를 한 후 구급차를 이용해 바로 응급실로 후송할 수 있도록 대비해야 함. 외식을 할 때는 성분이 불분명한 음식물을 먹지 말아야 함. 여행을 할 때는 자가주사용 에피네프린을 포함한 약물을 미리 준비하고, 비행기를 이용할 경우 항공사에 미리 알리는 것이 좋음. 병원이나 약국 방문 시 자신이 어떤 약제나 식품에 알레르기가 있는 환자인지 알려주는 것도 잊지 말아야 함. 아나필락시스로 진단받은 환자는 병원에서 자가주사용 에피네프린 주사를 처방 받아 약국에서 구입할 수 있음. 이 주사를 항상 소지하고 다니거나, 집, 유치원 또는 학교에 비치하여 응급상황 시 허벅지에 주사를 해야 함. 일시적으로 상태가 좋아져도 2차 반응이 올 수 있기 때문에 반드시 병원으로 가야 함. 이원석 교수는 "식품에 의한 아나필락시스가 있는 환자들 중에서는 소량에 노출이 되어도 심한 증상이 나타나는 경우가 있다"며 "식품 라벨을 꼼꼼히 살펴 아나필락시스를 유발할 수 있는 원인 음식을 철저히 피해야 한다"고 말했음.

2) 식약처, 코로나19 치료제 렘데시비르 특례수입(2020-6-3, 경향신문)

정부가 코로나19 치료제로 '렘데시비르'를 특례수입하

기로 했음. 식품안전의약처(식약처)는 3일 미국의 바이오기업 길리어드사가 개발한 렘데시비르를 코로나19 치료제로 특례수입하겠다고 밝혔음. 의약품 특례수입은 감염병 대유행 등 공중보건 위기상황에 국내에 허가되지 않은 의약품을 외국에서 들여올 수 있게 하는 제도임. 질병관리본부 등 관련 부처장이 요청하면 식약처가 심의해 수입여부를 결정함. 식약처는 "렘데시비르 사용이 코로나19 중증환자의 치료기간을 단축한다는 임상 결과가 있었고, 한국 이외에 미국, 일본, 영국에서도 렘데시비르를 코로나19 팬데믹 상황에서 사용하도록 한 점도 고려했다"고 밝혔음. 렘데시비르는 길리어드사가 당초 에볼라 치료제로 개발하던 항바이러스 치료제이지만 에볼라 치료제로는 승인을 받지 못했음. 최근 미국 국립보건원(NIH)이 주도한 임상시험에서 렘데시비르가 코로나19 환잔의 입원 치료기간을 30%가량 단축하는 효과가 있다는 결과가 나왔음. 식약처와 질본 등은 렘데시비르의 국내 수입자인 길리어드사이언스코리아와 협력해 이른 시일 내 국내에 도입될 수 있도록 최대한 지원할 방침임.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)