식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 어린이집 집단급식소 위생 점검 (2022-06-11, 서울파이낸스)

식품의약품안전처는 지방자치단체와 함께 오는 13일부터 7월 15일까지 어린이집 집단급식소 7200여곳에 대한 위생 지도 · 점검을 벌인다고 10일 밝혔음. 이번 위생 지도 · 점검 이유는 여름철 어린이 식중독 사고를 예방하기 위해서임. 식약처에 따르면, 올해 전국 어린이집 집단급식소 1만1600여곳을 전수 점검할 계획임. 이번엔 여름철 점검 대상인 7200여곳을 상대로 △식중독 예방수칙 준수 여부 △유통기한 경과 제품(원료) 사용 여부 △식품의 위생적 취급 기준 준수 여부 △급식시설과 기구의 세척 · 소독 관리 △보존식 보관 여부 등을 살펴봄. 위생 점검과 함께 식중독 6대 예방수칙과 식중독 원인균별 예방요령 등에 대한 안내 · 홍보도 병행할 예정임. 식중독 예방 6대 수칙은 ①손 씻기 ②익혀 먹기 ③끓여 먹기 ④세척 · 소독하기 ⑤칼 · 도마 구분 사용하기 ⑥보관온도 지키기임. 식약처는 "최근 5년간 발생한 식중독은 연평균 282건, 5,813명으로 그 중 집단급식소에서 발생한 식중독이 64건(23%), 2593명(45%)을 차지해, 주의가 필요하다"며 "특히 기온과 습도가 높아 세균성 식중독 발생이 증가하는 여름철에는 집단급식소의 위생 · 안전 관리를 철저히 해야 한다"고 당부했음.

2) 족발 · 보쌈 배달음식점 위생 점검 결과 발표 (2022-06-29, 한국외식신문)

식품의약품안전처(이하 식약처)는 29일 다소비 배달음식인 족발 · 보쌈을 취급하는 음식점 총 2,934곳을 점검한 결과를 발표했음. 식약처는 지난해부터 코로나19로 소비가 급증한 배달음식점의 위생 · 안전관리 강화를 위 다소비 품목 배달음식점에 대한 집중점검을 실시하고 있음. 이번 점검은 족발 · 보쌈을 취급하는 음식점을 대상으로 5월 30일부터 6월 3일까지 지방자치단체와 집중 점거했으며, 총 2,934곳을 점검한 결과 14곳이 식품위생법을 위반해 관할 관청에 행정처분을 요청했음. 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(8곳) ▲시설기준 위반(2곳) ▲유통기한 경과된 제품 보관(1곳) ▲위생교육 미이수(1곳) ▲영업장 면적 무단확장(1곳) ▲영업시설 무단멸실(1곳) 임. 이번에 적발된 업체는 관할 관청에서 행정처분 등 조치하고 6개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 방침임. 식약처는 국민이 많이 소비하는 다소비 배달음식에 대해 안전관리를 지속적으로 강화하고, 고의적인 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획임.

3) 식중독과 코로나19, 모두 잡는다 (2022-07-19, 대한급식신문)

인천광역시(시장 유정복)가 여름 휴가철을 맞아 해수욕장 등 피서지에서 영업 중인 음식점과 보양식 취급 음식점, 빙과류 제조업소 등 총 194곳에 대한 안전 점검을 실시함. 이번 점검은 이번 달 18일부터 26일까지 8일간 이어지며, 식중독을 예방하기 위한 위생점검과 함께 최근 증가 추세인 코로나19 억제를 위한 방역관리도 함께 실시할 예정임. 위생점검의 주요 내용은 ▲무신고 영업행위 ▲유통기한 경과 식품의 판매 및 보관 ▲냉장 · 냉동 시설의 정상작동 등 보관기준 준수 여부 ▲식품의 위생적 취급기준 준수 등임. 인천시는 이번 휴가철 피서지 점검과 함께 콩

국수, 냉면, 식혜 등 여름철 다소비 식품에 대한 수거검사를 실시해 식품 안전성 확보에도 힘쓸 예정임. 아울러 시설 이용자의 실내 마스크 착용 준수 여부와 식기류 소독, 테이블 간 거리두기 등 일상 속 자율 생활방역수칙 등 코로나19 재확산을 억제하기 위한 활동도 병행됨. 정형섭 인천시 건강체육국장은 "이번 휴가철 점검을 통해 식중독 예방과 코로나19 증가세 억제까지 두 마리 토끼를 모두 잡는 것"이라며 "시민들의 건강권 확보를 위해 최선을 다하겠다"고 말했음.

4) 식약처, 김밥 등 분식류 배달식당 위생 집중점검 (2022-08-03, 연합뉴스)

식품의약품안전처가 오는 8일부터 닷새간 분식 배달음식점을 대상으로 위생 점검에 나섬. 식약처는 지난해부터 분기별로 소비가 많은 배달음식점에 대한 집중 점검을 실시해왔으며 이번 3분기에는 김밥 등 분식류 배달음식점이 대상임. 점검 대상은 분식 배달음식점 중 최근 2년 간 점검 이력이 없거나, 식중독 발생 등 부적합 이력이 있는 1,700여 곳임. 식약처는 식품과 조리시설의 위생, 유통기한이 지난 제품 사용 여부 점검과 함께 조리된 음식을 수거해 식중독균 검사도 실시할 예정임.

5) 식약처, 추석 성수식품 위생관리 실태 점검 (2022-08-17, 한국농어민신문)

민족 대명절인 추석이 코앞으로 다가온 가운데 정부가 성수식품의 위생관리 실태 점검에 나섰음. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 오는 26일까지 17개 지방자치단체와 함께 추석 성수식품 위생관리 실태 점검을 진행함. 이번 점검은 국민들이 보다 안전한 추석 성수식품을 구매할 수 있도록 가공식품과 건강기능식품, 축산물 등 추석 명절 선물 · 제수용으로 많이 소비되는 국내 유통 식품을 대상으로 이뤄짐. 구체적인 점검 대상은 추석 성수식품을 제조 · 가공하는 업체와 유통 · 조리 · 판매하는 업체 총 2600여 곳이고, 무등록 제조 · 판매와 유통기한 경과제품 판매, 냉동고기를 냉장육으로 속여 판매하는 행위와 식품의 위생적 취급 여부 등을 집중적으로 점검함. 이와 더불어 명절 전 선물 · 제수용 식품의 온라인 구매가 증가할 것으로 예상됨에 따라, 추석 성수식품을 판매하는 온라인 게시물의 부당 광고 등 불법행위를 점검하고 온라인 쇼핑몰에서 판매하는 식품을 수거 · 검사할 예정임. 통관단계의 수입식품의 위생과 안전을 강화하기 위해 검사가 강화됨. 통관단계에서 과채가공품(삶은 고사리 등)과 식품성 유지류(대두유, 참기름, 들기름 등), 어육살 등 가공식품 15품목과 목이버섯과 도라지, 소고기와 참조기, 부세 등 농축수산물 13품목, 프로바이오틱스 등 건강기능식품 6품목을 대상으로 잔류농약과 중금속 항목 등에 대한 정밀검사를 강화함. 식약처는 이번 위생 점검의 결과 위반업체에 대해서는 관련 법령에 따라 행정처분하고, 부적합 제품에 대해서 회수 · 폐기 등의 조치를 취하며 고의적인 불법행위에 대해서는 형사고발도 병행할 계획임. 식약처는 "이번 점검으로 추석 명절에 국민이 보다 안전한 식품을 이용할 수 있길 기대하며 앞으로도 특정 시기에 소비가 증가하는 식품에 대한 사전 점검을 실시해 식품안전사고 예방에 최선을 다하겠다"며 "식품 관련 불법 행위를 목격할 경우, 불량식품 신고전화(1339)로 신고해 줄 것을 요청한다"고 밝혔음.

6) 식약처, 여름철 유원지 음식점 7천여곳 위생 점검 …99곳 적발 (2022-08-19, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 여름 휴가지 음식점 7천112곳의 위생상태를 점검한 결과 식품위생법을 위반한 99곳을 적발해 관할 지자체에 행정처분을 요청했다고 19일 밝혔음. 식약처는 지난달 18일부터 26일까지 17개 지자체와 함께 유원지, 고속도로 휴게소 등 휴가철 다중이용시설 안에 있는 음식점과 빙과 · 음료 제조 업체를 집중 점검했음. 주요 위반 내용은 ▲ 건강진단 미실시(36곳) ▲ 위생적 취급기준 위반(18곳) ▲ 면적변경 미신고(10곳) 등임. 적발된 업체에는 관할 지자체가 행정처분을 하고 6개월 이내에 다시 점검해 개선 여부를 확인할 예정임. 또 식약처는 휴가

지에서 조리되는 식혜 · 냉면 · 햄버거 등 699건을 수거해 황색포도상구균과 대장균 등 식중독균 수치가 부적합한 24건을 적발, 회수 · 폐기했음. 식약처는 "앞으로도 특정 시기에 소비가 증가하는 식품 등에 대한 사전 점검을 실시해 식품안전사고 예방에 최선을 다하겠다"고 밝혔음.

7) 식약처, 학교 · 유치원 급식소 주변 음식점 위생점검 실시

(2022-08-25, 뉴스토마토)

식품의약품안전처(식약처)는 오는 29일부터 내달 30일까지 학교 · 유치원 집단 급식소, 식재료 공급업체, 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 등에 대한 위생점검을 실시한다고 25일 밝혔음. 이번 점검은 전국 초 · 중 · 고교와 유치원 집단급식소를 연 1회 이상 위생점검하는 안전관리 계획에 따라 상반기 7085곳 점검에 이어 하반기에 8000곳을 대상으로 실시함. 식재료 공급업체와 급식 대체식 공급업체 3500여곳과 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 3만여곳도 함께 점검함. 위생점검의 주요 점검내용은 △식품의 위생적 취급 기준 준수 여부 △조리시설과 기구의 세척 · 소독 관리 △냉동 · 냉장제품 보관기준 준수 · 유통기한 경과 제품(원료) 사용 여부 △정서저해 식품 판매 여부 등임. 식약처는 학교 등 급식시설, 어린이 기호식품 조리 판매업소 등을 점검 시 급식용 조리식품, 조리도구 등과 위생상태가 불량한 제품을 수거해 식중독균 오염 여부 등을 검사할 예정임. 식약처는 "앞으로도 어린이 먹거리 안전확보를 위해 위생점검과 식중독 예방 교육을 지속적으로 실시해 안전하고 깨끗한 급식을 제공하고 위생적인 식품판매 환경이 조성되도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

8) 어린이 먹거리 위생점검 집중 실시

(2022-08-26, 의학신문)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 가을 개학기를 맞아 어린이와 청소년을 위한 안심 먹거리 환경을 조성하기 위해 지자체 · 교육청과 함께 8월 29일부터 9월 30일까지 학교 · 유치원 집단급식소, 식재료 공급업체, 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 등에 대해 위생점검을 실시함. 이번 점검은 전국 초 · 중 · 고교와 유치원 집단급식소를 연 1회 이상 위생점검하는 안전관리 계획에 따라 상반기 7,085곳 점검에 이어 하반기에 8,000 곳을 대상으로 실시함. 점검 대상학교 수는 초 · 중 · 고 5800곳(전체 1만1000곳), 유치원 2200곳(전체 3900곳) 등임. 또한 학교 등에 급식 식재료 등을 공급하는 식재료 공급업체와 급식 대체식 공급업체 3,500여 곳과 더불어 어린이 식품안전보호구역 내 학교매점, 분식점 등 어린이기호식품 조리 · 판매업소 3만여 곳도 함께 점검함. 주요 점검내용은 ▲식품의 위생적 취급 기준 준수 여부 ▲조리시설과 기구의 세척 · 소독 관리 ▲냉동 · 냉장제품 보관기준 준수 ▲유통기한 경과 제품(원료) 사용 여부 ▲정서저해 식품 판매 여부 등임. 학교 등 급식시설, 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 등을 점검 시 급식용 조리식품, 조리도구 등과 위생상태가 불량한 제품을 수거해 식중독균 오염 여부 등을 검사할 예정임. 식약처는 앞으로도 어린이 먹거리 안전확보를 위해 위생점검과 식중독 예방 교육을 지속적으로 실시해 안전하고 깨끗한 급식을 제공하고 위생적인 식품판매 환경이 조성될 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔음.

2. 식품첨가물

1) 프탈산히드록시프로필메틸셀룰로오스 식품첨가물 신규 지정

(2022-08-12, 식품저널)

프탈산히드록시프로필메틸셀룰로오스가 식품첨가물로 신규 지정되었음. 또, 건강기능식품에 규산칼슘을 사용할 수 있게 되었음. 식품의약품안전처는 이같은 내용으로 식품첨가물의 기준 및 규격 일부를 개정하고, 10일 고시와 함께 시행에 들어갔음. 개정 기준 · 규격은 장용성 건강기능식품 제조를 위한 프탈산히드록시프로필메틸셀룰로오스를 식품첨가물로 신규 지정하고, 성분규격을 마련했음. 또, 국제적으로 인정된 리바우디오사이드 M 등 4종을 스테비올배당체 구성물질로 추가했음. 규산칼슘을 건

강기능식품 제조에 사용할 수 있도록 품목별 사용기준을 개정하고, CODEX 등 국제기준과 조화를 위해 조제유류 등 영유아식에 사용할 수 있도록 아미노산 품목에 L-글루타민, L-글루탐산, L-글리신, L-라이신, L-라이신염산염, L-세린, L-시스테인염산염, L-아스파트산, L-알라닌, L-프롤린, L-히스티딘, L-히스티딘염산염을 추가했음. 식품의 기준 및 규격의 특수의료용도등식품 개편과 유함유가공품 신설에 따라 구연산제일철나트륨 등 45품목의 사용기준을 정비했음. 유단백알레르기 영유아용 조제식품과 영유아용 특수조제식품이 영유아용 특수조제식품으로 통합됨에 따라 5'-시티딜산 등 5품목 품목별 사용기준 및 영유아식 사용기준의 식품유형을 정비했음. 글루콘산동 등 9품목은 영유아식 사용기준과 중복되는 품목별 사용기준을 삭제했음. 구아검 등 18품목은 국제적으로 인정된 주용도를 추가하고, 글루코노-δ-락톤 등 6품목은 주용도 중 두부응고제를 용도별 정의와 일치하기 위해 응고제로 변경했음. 정확한 분석을 위한 글리세로인산칼슘 등 9품목의 성분규격 시험법을 개선하고, 분석에 사용되는 시액 제조방법을 추가했음.

2) 대체단백질식품 육성정책, 우려 · 반발 확산 (2022-08-24, 축산신문)

정부가 대체단백질식품을 식품원료 또는 식품첨가물로 허용키로 하면서 축산업 업계의 우려와 반발 목소리가 커지고 있음. 식품의약품안전처는 지난 11일 '식의약 규제혁신 100대 과제'를 발표했음. 이 과제는 새 정부 국정과제인 '바이오 · 디지털헬스 글로벌 중심국가 도약' 추진전략 일환임. 100대 과제는 △신산업 지원 △민생불편 · 부담 개선 △국제조화 △절차적 규제 해소 등 4개 분야로 나눠짐. 이중 신산업 지원에는 '미래 식품원료 인정 확대'와 '신식품 개발지원을 위한 식품첨가물 선제적 허용' 내용이 포함됐음.'미래 식품원료 인정 확대'는 현재 농 · 축 · 수산물 등으로 한정된 식품원료 대상을 세포배양 식품 등으로 넓힌다는 내용임. 식약처는 '식품위생법 시행규칙'을 개정해 오는 2023년 6월 이후 시행한다는 계획임.'신식품 개발지원을 위한 식품첨가물 선제적 허용'은 신식품 개발 속도에 맞게 식품첨가물 등재가 이뤄지지 않고 있다고 판단해 첨가물 제조용 미생물 추가 인정, 가공보조제 확대 허용 등을 담았음. 식약처는 이를 통해 대체단백질식품, 세포배양식품 등 신식품 개발을 촉진하고, 신소재 개발 여건이 개선될 것이라고 기대하고 있음.'식품첨가물 기준 및 규격' 개정 · 시행은 2027년 12월 예정임. 식약처는 이에 대해 신기술 · 신소재 식품이 시장에 진출할 수 있는 법적 근거를 마련하는 것에 의미를 두고 있다고 설명했음. 이어 관련 법률 개정 · 시행에 앞서 공청회 등을 거쳐 업계 · 전문가 의견을 수렴하는 것은 물론, 안전성을 검증할 과학적 평가 가이드라인 등을 개발하게 된다고 전했음. 농림축산식품부는 대체육 · 배양육 연구가 전세계적으로 진행되고 있는 만큼, 상용화는 이후 검토하더라도 기술자체는 갖고 있어야 한다고 거듭 밝혀왔음. 특히 정황근 농식품부 장관은 지난 6월 22일 식품진흥원이 주관한 '제12회 국가식품클러스터 국제컨퍼런스'에 참석 "탄소중립 등 '가치소비'가 늘고 있다. 이에 선제적으로 대응할 미래식품 개발에 힘써야 한다"며 대체육 · 배양역 연구개발에 나선다는 방침을 공식화했음. 이에 대해 축산농가 등 축산업계에서는 "배양육 등 대체단백질식품 생산과정에서는 과도한 항생제, 첨가물 사용이 불가피하다. 오히려 탄소중립 국가 시나리오에 역행한다. 게다가 식품안전성, 영양성 등을 결코 담보할 수 없다"며 대체단백질식품 육성 정책을 전면 중단해야 한다고 촉구했음. 아울러 "축산업은 양질의 단백질을 공급, 국민건강 증진 뿐 아니라 식량안보에도 많은 기여를 하고 있음. 무분별한 축산규제에서 탈피, 축산업을 육성하는 것이 진정한 규제혁신이다"고 강조했음.

3) 대전보건환경연구원, 추석 다소비 식품 안전성 검사 강화 (2022-08-30, 세계타임즈)

대전보건환경연구원은 추석 명절을 앞두고 소비증가가 예상되는 제수용 및 선물용 가공식품 및 농 · 수산물을 대상으로 타르색소 등 식품첨가물과 잔류농약 등 유해물질

검사를 강화하고 있다고 밝혔음. 이번 검사는 추석 명절에 시민들이 자주 찾는 관내 대형마트와 도매시장에서 유통되는 한과, 식용유지, 건어포류 등 가공식품 40건과 과일류, 채소류, 버섯류 및 어류 등 농·수산물 80건을 대상으로 실시되고 있음. 또한 연구원은 코로나19 재유행에 따른 비대면 명절 분위기 등 추석 연휴에 간편한 먹거리에 대한 수요증가를 예상하고 온라인 유통 밀키트 20건에 대해서도 안전성 검사를 진행하고 있음. 연구원은 검사결과, 기준을 초과한 제품은 즉시 식약처 홈페이지에 공개하고 판매 중단 및 압류·폐기할 계획이며, 관계기관에 통보해 행정처분을 부과할 예정임. 대전시 남승우 보건환경연구원장은 "설에 이어 추석에도 시민이 안심하고 구입할 수 있는 안전한 식품이 유통될 수 있도록 노력하겠다"며 "시기별, 계절별 소비증가 식품을 안심하고 섭취할 수 있도록 지속적으로 안전성 검사를 실시하겠다"고 말했음.

3. 원산지표시

1) 휴가철 돼지·소고기 등 축산물 원산지 표시 위반 업체 202곳 적발

(2022-08-21, NEWSIS)

여름 휴가철 사람들이 많이 찾는 돼지고기와 소고기, 닭고기 등 축산물의 원산지를 속이거나 표시하지 않은 업체 202곳이 적발됐음. 국립농산물품질관리원은 지난달 11일부터 이달 12일까지 축산물 원산지 표시 일제 점검으로 위반업체 202곳(230건)을 적발했다고 21일 밝힘. 농관원은 특별사법경찰관·명예감시원 4962명을 투입해 축산물 가공·판매업체, 통신판매업체, 유명음식점 등 1만6513곳을 대상으로 일제 점검을 실시함. 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하거나 원산지를 혼동·위장 판매하는 행위, 음식점에서 육우·젖소를 한우로 속여 판매 행위 등을 집중 점검함. 점검 결과 품목별로는 돼지고기가 158건으로 가장 많고, 쇠고기 45건, 닭고기 20건, 오리고기 4건, 염소고기 3건 순으로 나타났으며, 위반 업종별로는 일반음식점이 149곳으로 가장 많고, 식육판매업체 36곳, 통신판매업체 8곳, 마트 등 기타 5곳, 가공업체 4곳 순이었음. 돼지고기는 휴가철 가장 많이 소비되고, 외국산과 가격 차이로 커 원산지 위반 사례가 많았으며, 농관원은 지난해 5분 안에 돼지고기 원산지를 판별할 수 있는 신속 검정 키트를 개발하여 이번 일제 점검에도 활용해 효과를 봤음. 이번에 적발된 202개 업체 중 원산지를 거짓 표시한 126개 업체는 형사입건했으며, 검찰 기소 등의 절차를 거쳐 7년 이하 징역 또는 1억원 이하 벌금에 처함. 해당 업체에 대해서는 농관원(www.naqs.go.kr)과 한국소비자원(www.kca.go.kr) 누리집에 업체명과 위반사실을 1년간 공표함. 이와 함께 원산지를 표시하지 않은 76개 업체에 대해서는 총 3500만원의 과태료를 부과함.

2) 브라질산을 국내산으로 속여 판매' 전북, 육류원산지 위반 돼지고기 최다

(2022-08-25, NEWSIS)

전북 익산시의 한 한정식 음식점에서 미국산 돼지고기를 불고기로 조리해 판매하면서 원산지를 국내산으로 거짓 표시한 사실이 적발돼 형사입건됨. 이 음식점은 이런 식으로 원산지를 속여 고기 325kg을 팔았음. #2. 전주에 위치한 한 음식점은 브라질·태국산 닭고기 튀김인 '치킨덴더, 닭봉'을 조리, 판매하면서 배달 앱에 국내산으로 거짓 표시(위반물량 100kg)했다가 덜미를 잡힘. 국립농산물품질관리원 전북지원은 육류 소비가 증가하는 하절기 휴가철을 맞아 지난달 11일부터 한 달간 축산물 원산지 표시 일제 점검을 벌인 결과 25곳의 업소를 적발했다고 25일 밝힘. 이번 단속에는 특별사법경찰관 8개 반 19명이 권역별로 투입, 축산물 가공·판매업체 등에서 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하는 행위, 원산지를 혼동·위장 판매하는 행위, 음식점에서 원산지를 속여 판매하는 행위를 집중 점검함. 주요 위반 품목은 돼지고기가 11건으로 가장 많았고, 닭고기·쇠고기 각 1건, 기타(콩, 배추김치 등) 등으로 나타났음. 이와 함께 전북농관원은 최근 통신판매가 빠르게 증가함에 따라 사이버전담반을 활용해 온라인 쇼핑몰, 홈쇼핑, 실시간 방송 판매(라이브 커머스),

SNS 등 통신판매업체를 사전 모니터링해 현장 단속을 펼쳤으며, 올해 들어 관련 위반 내역은 총 40건임. 특히 돼지고기 단속에서는 농관원이 지난해 개발한 '축산물 원산지 신속 검정 키트'를 적극 활용함. 전북농관원은 적발된 업체에 대해서는 '농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률'에 따라 거짓 표시한 14곳을 형사입건하고 원산지를 미표시한 11곳에 대해 과태료 처분(260만원)했음. 이와 관련 원산지를 거짓 표시한 업체는 형사입건 후 검찰 기소 등 절차를 거쳐 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처하게 되며, 원산지 미표시 업체에 대해서는 1000만원 이하의 과태료가 부과됨. 아울러 원산지 거짓 표시 및 2회 이상 미표시 업체는 업체명과 위반사항 등이 농관원 및 한국소비자원 등 누리집에 공표함. 전북농관원 김민욱 지원장은 "이번 축산물 원산지 일제 점검을 통해 축산물의 부정 유통을 사전에 차단해 소비자들이 우리 축산물을 안심하고 구입할 수 있도록 지속해서 원산지 홍보와 단속을 병행해 나갈 계획"이라고 말함.

3) 국산으로 둔갑한 일본산 참돔...원산지 속인 횟집들

(2022-09-01, YTN)

일본산 참돔을 국산이라고 속여 판매하는 등 원산지를 속인 부산지역 횟집들이 추석을 앞두고 진행한 부산시 단속에 적발됐음. 부산시가 추석 연휴를 앞두고 관광지 주변 횟집과 축산물 판매업소 등을 점검했더니 원산지를 속인 업소들이 무더기로 적발됐음. 일본산 돔과 중국산 농어를 국산으로 속인 사례가 가장 많았으며, 국내산과의 가격 차이를 노린 경우도 있지만, 일본산 수산물을 꺼리는 소비자가 많아 국산으로 둔갑시킨 것으로 보임. 원산지를 속이면 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금을, 유통기한이 지난 축산물을 보관하면 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금형을 받을 수 있음. 부산시는 적발한 업주 19명을 검찰에 송치하고, 추석 연휴 전까지 단속 활동을 이어갈 계획임.

4. 수입식품

1) 백종헌 의원, 위해 수입식품 판매 과징금 상향 법 개정안 발의

(2022-08-04, 식품저널foodnews)

국민의힘 백종헌 의원은 위해 수입식품 판매 등에 따른 과징금을 상향하는 내용 등을 담은 '수입식품안전관리 특별법 일부개정법률안'을 2일 대표발의함. 기존에는 위해 수입식품 등 판매에 대해 해당 판매금액을 과징금으로 부과했으나, 개정안은 해당 수입식품 등을 판매한 금액의 2배 이하 범위에서 과징금을 부과할 수 있도록 함. 또, 현재 식품의약품안전처장은 위해 수입식품 등을 판매해 영업정지 2개월 이상의 처분을 받은 자에 대해 그가 판매한 해당 수입식품 등의 판매금액을 과징금으로 부과하도록 정하고 있음. 그러나, 영업정지 2개월 이상의 처분에 갈음한 과징금 처분을 받은 자에 대해서는 위해 수입식품 등의 판매 등에 따른 과징금을 부과할 수 있는 근거가 없어, 개정안은 영업정지 처분에 갈음한 과징금 처분을 받은 자에 대해서도 위해 수입식품 등의 판매 등에 따른 과징금을 부과할 수 있도록 근거를 명확히 함.

2) AI 활용해 고위험 수입식품 스마트하게 찾는다

(2022-08-05, 메디컬투데이)

정부가 빅데이터 · 인공지능 등 지능정보 기술을 활용해 위험도가 높은 수입식품 등을 과학적으로 선별하고 집중 관리하는 시스템을 마련함. 식품의약품안전처는 이 같은 내용의 수입식품 위험예측 기반 검사 · 관리 시스템 구축을 추진한다고 5일 밝힘. 이번 시스템 구축은 최근 식품 수입량이 꾸준히 증가함과 동시에 식품안전을 위협하는 요인도 복잡 · 다양해짐에 따라 사전에 위해가 우려되는 제품을 정밀하게 검사함으로써 위해식품의 국내 유입을 효과적으로 차단하기 위한 것임. 구축을 추진하는 시스템은 ▲빅데이터 수집 · 분석 ▲수입식품 등 위험예측 ▲위험예측 기반 검사 · 관리 시스템으로 구성됨. 먼저 빅데이터 수집 · 분석 시스템은 국내외 환경, 기상, 유통 등 다

양한 분야의 데이터를 수집하고 수입식품 안전관리 관점에서 융합 · 연계해 다차원 · 인공지능 분석과 시각화 등을 지원함. 위험예측 시스템의 경우 머신러닝 · 딥러닝 등 인공지능 알고리즘으로 빅데이터를 학습해 고위험 제품이나 선제적 관리가 필요한 해외제조업체를 선별함.

3) 식품 원료 공급망 위기…"표시제도 유연화 등 정책 지원 필요"

(2022-08-26, 식품음료신문)

코로나19, 러-우 사태 등으로 식품 보호주의가 강화되며 허가제, 관세 조정 등 수출 제한으로 인한 업계 및 소비자 부담이 늘고 있음. 특히 식품 자급률이 낮고 해외 의존도가 높은 국내의 경우 식료품 공급 불확실성 문제를 해소하기 위해 식품 표시제도와 통관단계를 완화해 신속 대응이 가능토록 지원이 필요하다는 목소리가 나오고 있음. 26일 동국대학교 식품 · 의료제품규제정책학과 대학원은 '글로벌 공중보건 위기 상황에서의 식품 · 의료제품의 신속도입 및 안전관리 정책의 평가 및 과제'를 주제로 심포지엄을 개최함. 세미나에서 이주형 식품안전정보원 정책연구실장은 '글로벌 공급망 재편에 따른 식품업계의 수입원 다변화와 정책적 지원과제'를 주제로 발표함. 그는 "전세계적으로 식품 및 비료 수출 제한 조치가 부과되면서 공급량이 줄자 국내외 가격이 급등했다. 특히 올해 부과된 제한 조치 총 57건 중 45건이 러시아-우크라이나 전쟁 발발 이후 부과됐다"며 "현재 부과된 수출 제한 조치 품목의 대다수는 올 연말까지 유지될 것으로 보이며 수입 가격 상승에 의한 영향이 지속될 것"이라고 전망하며 발표를 이어감. 이 실장은 글로벌 식품 공급망 유지 및 국내 식품산업의 안정성 확보를 위해 △식품 표시제도 유연화 △수입식품 통관단계 효율화 △수입업자 책임강화가 필요하다고 주장함. 그는 업계에서 원료 공급에 차질이 생길 경우 수입처를 변경하거나 대체품을 사용하는 사례를 예시로 들며 식품 표시제도 유연화의 필요성을 강조함. 발표에 따르면 수급 문제로 인해 표시 변경사항이 발생할 경우 가격 상승은 물론 포장재 폐기로 인해 자원 낭비로 이어짐. 표시사항 변경 시 인쇄 잔량에 한해 스티커 표기가 가능하나 이는 인건비 상승을 초래하므로 포장재 교체가 주로 행해짐. 또 포장재 최소 인쇄 수량이 대단위이므로 표시사항 변경에 많은 비용과 자원이 투입될 수밖에 없음. 그는 "매일유업의 경우 후레쉬 쉐프크림에 투입 중인 벨기에산 원료크림을 수급 차질로 인해 변경한다고 공지함. 롯데제과 역시 파스퇴르 이지프로테인에 사용되는 원료 미셀라카제인의 원산지를 리투아니아에서 덴마크로 변경한 바 있다"며 "수급 불안정에 따라 원산지 변경 등으로 인해 표시사항 변경이 필요한 특수한 경우에 한해서는 기존 포장재 사용을 허용해야 하며 QR코드 등을 통해 변경 사항을 알리는 등 유연화 방안 마련이 중요하다"고 말함. 수입량 검사 지연 등으로 생산계획에 차질이 생기는 경우를 방지하기 위해 신속한 통관이 이뤄져야 한다는 의견도 제기됐음. 수입량 다변화 및 증가로 인해 정부의 무작위표본검사가 늘어남에 따라 수입 관할청의 업무 과중으로 검사결과가 지연될 경우 업계에서는 생산계획에 차질이 발생할 수 있다는 것임. 이에 이 실장은 안정성이 확보된 식품은 수입검사를 완화하고 위해 우려 식품에 대한 집중 검사 강화, 조건부 수입검사 제도 활용 등 효율성을 강조함. 아울러 이 실장은 "글로벌 수입식품 안전관리 강화 기조를 고려해 장기적으로 수입업자의 책임 및 책임 강화를 통한 공급망 다변화에 대처하고 안전을 보장해야 한다"며 수입식품법상 수입업자 책임 강화를 위해 안전관리 책무에 대한 규정 및 체계 마련이 필요하다고 주장함. 이 실장에 따르면 미국의 경우 HACCP 방식의 기본 원리를 미국 내에서 소비되는 식품을 취급하는 모든 식품 관련 시설에 도입하고 있음. 또 국내외 식품 관련 시설의 소유자, 운영자, 대리인은 식품 취급 과정 시 위해분석과 예방관리는 물론 문서화가 의무임. 이 실장은 수입업자에게 안전관리 책임을 부여하기 위해서는 위해요소분석 등 전문성이 요구되므로 국내도 수입식품 안전 전문가 제도 신설을 고려하고, 수입업체의 규제 부담으로 인한 저항을 대비하기 위해 영세업체의 기준설정 및 단계적인 추진이 필요하다고 제언함. 또 수입식품 안전관리 시 사전예방 및 사후관리를 위해 수입

업자를 명확히 해야 한다고 주장함. 그는 "제외국의 경우 수입업자와 관련된 수입신고서 오기 등은 형사처벌까지 이어질 수 있는 중요한 사안으로 취급하나 우리나라는 단순 행정절차상의 실수라고 오해하는 경향이 있다"며 수입업자에게 수입식품의 원료부터 수입까지의 이력추적 기록관리에 대한 책무를 부여해야 하며, 단기적으로는 임시적 특례 등 특수한 상황에 대비한 대응책을 마련하고 수입식품도 국내식품과 동일한 수준으로 안전 관리해야 한다"고 말함.

5. 식중독사고

1) 부산 기장 어르신축제 참석자 수백명 '식중독' 증상 (2022-06-17, 서울신문)

부산 기장군의 경로잔치에서 음식을 먹은 수백명이 복통을 호소해 보건당국이 역학조사에 나섰음. 17일 부산 기장군에 따르면 지난 16일 기장실내체육관에서 열린 제23회 기장 어르신한마당 축제에 참석한 일부가 설사와 복통 등 식중독과 유사한 증상을 보이고 있음. 정확한 인원은 파악되지 않았지만, 복통을 호소하는 인원만 수백명으로 추정됨. 이 축제에는 정관읍 주민 1200명을 포함해 기장군민 5000~6000명 가량이 참석했음. 이들 중 정관읍 새마을 부녀회에서 준비한 장조림을 먹은 대다수 어르신이 복통과 설사 등 증상을 보이는 것으로 전해짐. 장조림은 지난 15일 만들어져 냉장 보관되지 않은 것으로 전해짐. 기장군 관계자는 "음식은 지역별로 따로 준비됐는데 정관지역 테이블에서 식사한 인원들만 증상을 보인다"며 "음식을 하루 전날에 준비했는데 더운 날씨 탓에 음식이 상한 것으로 추정된다"고 말했음. 보건당국은 기장군 정관지소에 임시진료실을 설치하고 대응에 나섰음. 기장군은 식약처, 부산시와 함께 합동 조사팀을 구성해 역학조사를 벌이고 있음. 기장군은 현재까지 100여명의 검체를 채취해 부산보건환경연구원에 검사를 요청한 상태이고, 검사 결과가 나오기까지는 약 1주일 정도 소요될 예정임.

2) 김해 냉면집서 30여명 집단 식중독…60대 남성 사망 (2022-06-23, 한경 사회)

경남 김해시의 한 식당에서 냉면을 먹은 손님 30여명이 집단 식중독에 걸린 것으로 파악됐음. 이 중 60대 남성은 숨진 것으로 알려졌음. 23일 김해시는 "지난 5월 15~18일 냉면집을 이용한 1000여 명의 손님 중 34명이 집단식중독에 걸린 것으로 확인됐다"고 밝혔음. 식중독에 걸린 이들 중 냉면을 배달시켜 먹은 60대 남성 A 씨가 식중독 증세로 병원 치료를 받다 입원 3일 만에 숨졌음. 부검을 통해 밝혀진 A 씨 사망원인은 패혈성 쇼크로 식중독을 일으키는 살모넬라균이 혈관에 침투해 염증을 일으킨 것으로 알려졌음. 식약처와 김해보건소가 지난달 19일 해당 식당에 대한 음식물 등을 조사한 결과, 달걀지단에서 식중독의 원인이 되는 살모넬라균이 검출됐음. 해당 식당은 김해시가 한 달간 영업정지 처분을 받고 지난 17일부터 운영이 중단된 상태임. 식약처는 살모넬라균 유입 경위를 조사하고 있으며 김해서부경찰서는 식당 업주의 과실 여부 등을 조사하고 있음. 한편 식중독을 예방하기 위해서는 음식 조리 전, 음식 재료를 만진 뒤, 식사 전, 화장실 이용 후, 외출 후 반드시 손을 씻어야 함. 또 음식은 충분히 익히고 지하수도 반드시 끓여 먹어야 함. 육류와 어패류 등 익히지 않은 음식 재료는 칼, 도마, 용기를 구분해 사용해야 함. 음식물 섭취 후 속이 메스껍거나 구토, 복통, 설사, 발열 등의 증상이 있다면 신속하게 의료기관의 진료를 받는 것이 중요함.

3) 배달 도시락 먹고...경북 성주서 180여명 식중독 증상 호소 (2022-06-28, 조선일보)

경북 성주군 성주일반산업단지 내에서 180여명이 식중독 증상을 호소해 보건당국이 조사에 나섰음. 성주군 보건소는 "지난 27일 오후 A 식당에서 배달한 도시락을 먹은 700명 중 180여명이 식중독 증상을 호소했다"고 28일 밝혔음. 이들은 배탈과 메스꺼움 등의 증상을 호소했고 일부는 병원 치료를 받았음. A 식당은 도시락 메뉴로 계란

스크램블, 돼지고기 두루치기 등을 제공한 것으로 알려졌음. 성주군 보건소는 경북도와 대구지방식품의약품안전청에 사고 보고 후 식중독 증상을 호소한 이들과 A식당 관계자들을 상대로 역학조사를 벌이고, 이들이 식당에서 이용한 칼 등 조리 도구 등에 대한 검사를 의뢰했음. 오는 29일에는 질병관리청에서 심도 깊은 역학 조사가 진행될 예정임. 성주군 관계자는 "응급 상황에 이른 환자들은 없으나, 신속한 역학조사 등을 통해 사고 원인을 밝혀 군민 안전을 지키겠다"고 했음.

4) 식당 물수건서 세균 13억 마리 검출… 여름철 위생 '비상'

(2022-07-28, 부산일보)

식당에서 흔히 사용하는 물수건에서 기준치를 최대 1만 3000배 초과하는 세균이 검출됐음. 고온다습해 세균이 번식하기 쉬운 여름철 위생에 대한 경각심이 높은 가운데, 위생을 위해 사용하는 음식점 물수건에서 다량의 세균이 검출돼 시민들은 충격적이라는 반응임. 부산 동구청은 지난 19일 위생물수건 처리업체인 A산업의 위생물수건에서 기준치를 초과한 세균이 검출돼 제품 폐기 명령을 내렸다고 28일 밝혔음. 위생물수건 처리업체는 주로 식사 전 손을 닦는 용도로 사용하는 물수건을 소독해 식당에 대여함. 동구청은 여름철을 맞아 위생물수건 제조 · 처리 업체를 대상으로 조사를 벌이면서 최근 A산업의 위생물수건 일부를 수거해 부산시보건환경연구원에 검사를 의뢰했음. 검사 결과, A산업의 물수건 한 장에서만 세균 수 기준치(장당 10만 마리 이하)를 훌쩍 넘긴 약 13억 마리의 세균이 검출됐음. 동구청은 A산업이 위생용품 관리법을 위반한 것으로 보고 해당 제품을 폐기하라고 명령했음. 또 8월 31일까지 구청 홈페이지 등을 통해 위반 사실을 공표하고, 영업 정지 등 행정처분을 검토하고 있음. 식품의약품안전처 '위생용품의 기준 · 규격' 고시에 따르면, 위생물수건 처리업체는 식당에 대여한 물수건을 사용 후 4일 이내 회수한 다음 염소제, 열탕, 증기 등을 통해 소독해야 함. 또 위생물수건 한 장에서 10만 마리를 초과한 세균이 검출되지 않아야 한다고 규격을 정하고 있음. 동구청 환경위생과 관계자는 "구체적인 오염 원인을 확인할 수는 없었으나, 공정 과정에서 위생물수건에 약품 살균처리가 이루어지지 않았던 것으로 추정한다"고 설명했음. 부산지역 또 다른 업체의 물수건에서도 기준치를 4000배 넘긴 세균이 검출됐음. 부산 남구청은 올 5월 남구지역 위생물수건 처리업체 3곳을 대상으로 검사를 실시한 결과, B산업의 물수건 샘플에서 세균 4억 마리가 검출됐다고 밝혔음. 남구청은 B산업에 같은 날 처리한 물수건을 폐기 처분하라고 명령하고 과징금을 부과했음. 위생용품 관리법을 어겨 영업정지 처분을 받은 업체는 과징금으로 처벌을 갈음할 수 있음. 남구청이 7월 B산업의 물수건을 다시 수거해 검사한 결과에서는 세균 수가 기준치를 벗어나지 않았음. 여름철을 맞아 식중독 사고에 이어 위생용 물수건에서도 기준치를 넘어선 세균이 검출되자 시민들은 불안을 호소했음. 이 모(26) 씨는 "물수건 한 장에서 그렇게나 많은 세균이 검출됐다니 충격적이다"며 "물수건을 받으면 늘 의심 없이 손을 닦고 수건을 접으면서 가지고 놀기도 했는데, 앞으로는 물수건을 쓰지 않고 화장실에 가서 손을 씻어야겠다는 생각이 든다"고 불안감을 드러냈음. 부산시보건환경연구원에 따르면 위생물수건에서 검출된 세균은 일반적인 세균을 통칭함. 세균 수가 기준치 이상으로 검출되면, 병원성 세균이 포함돼 있을 가능성이 높다는 게 연구원 측 설명임. 부산시보건환경연구원 관계자는 "위생검사는 물수건에 살균 처리가 잘 됐는지 확인하기 위한 것이고, 발견된 세균이 바로 인체에 위해를 가한다고 보기는 어렵다"면서도 "세균이 너무 많다는 결과가 나오면, 병을 유발하는 병원성 세균으로 오염돼 있을 가능성이 더 높아진다"고 말했음.

6. 건강기능식품

1) 모발 건강 관련 건기식 개발 가능해진다

(2022-07-21, 식품저널)

식품의약품안전처(처장 오유경) 식품의약품안전평가

원은 모발 건강 관련 기능성을 건강기능식품 기능성 범주에 포함하고, 원료 개발에 필요한 사항을 안내하는 '건강기능식품 기능성 평가 가이드'를 마련했음. 이번 가이드는 그동안 건강기능식품 기능성으로 인정되지 않았던 모발 건강 관련 기능성 평가 기준을 제공함. 주요 내용은 △기능성 내용 △인체적용시험 설계 △평가지표(인정기준) 등으로, 기능성 내용은 '모발의 건강 상태 유지에 도움을 줄 수 있음'으로, 모발의 탄력(또는 직경) 개선, 모발의 윤기를 개선하는 것으로 노화 등 생리적 범위의 탈모 증상 완화를 수반함을 의미함. 다만, 모발 관련 건강기능식품이 치료 효과로 오인 · 혼동되지 않도록 발모, 탈모 예방 등 영역은 제외됨. 인체적용시험은 모발 성장주기를 고려해 24주 이상 시험기간을 두고 연령, 모발 길이, 모발 손상 정도 등에서 시험군과 대조군 사이에 유의적인 차이가 없도록 설계해야 함. 인체적용시험 대상자는 만 18~60세 탈모 질환이 없는 건강한 성인으로, 경증도 이상의 손상 모발을 나타내는 남녀임. 경증도는 육안 평가 분류법에 따른 윤기 점수가 1~3점에 해당하고, 손상 정도를 위험요인 노출에 따라 평가한 모발 손상 총점이 18점 미만임. 인체적용시험(24주 이상)에서 모발의 탄력 또는 직경(굵기)의 개선, 윤기 개선, 대상자 만족도가 모두 대조군 대비 유의미한 결과가 있어야 함. 모발 임상 사진 평가와 단위면적당 총 모발 수 변화는 기능성 입증을 위한 보조적 지표로 사용 가능함. 시험관시험, 동물시험 등 기반연구에서는 영양 공급, 항산화, 항염, 세포 증식 촉진 등에서 유의적 개선을 보이면서, 작용기전 또는 생리학적인 영향을 과학적으로 설명할 수 있어야 함. 식약처는 "이번 평가 가이드가 모발 건강 관련 건강기능식품 원료 개발 활성화 계기가 될 것으로 기대하며, 산업계 개발 수요 등을 반영한 새로운 기능성 평가 가이드를 지속적으로 제공해 나갈 계획"이라고 밝혔음.

2) 모발학회 "식약처, '모발 건강기능식품' 평가가이드 재검토해야"

(2022-08-05, 연합뉴스)

대한모발학회는 최근 식품의약품안전처(식약처)가 건강기능식품 기능성 평가 가이드에 '모발의 건강 상태 유지에 도움을 줄 수 있음'이라는 내용을 추가한 데 대해 반대 입장을 밝혔음. 학회는 5일 입장문에서 식약처의 내용 추가가 "탈모 환자에게 혼선을 주고 건강기능식품의 오 · 남용을 부를 수 있다"며 "전면 재검토해야 한다"고 강조했음. 학회는 식약처가 마련한 전체 6개의 임상 평가 기준 가운데 모발의 탄력과 윤기를 평가하는 2개 항목을 제외한 4개 항목이 탈모 환자의 탈모 개선도를 평가하는 항목으로 구성돼 있어 모발 관련 건강기능식품에 대한 평가와는 거리가 멀다는 입장임. 허창훈(분당서울대병원 피부과 교수) 학회 이사는 "모발 관련 건강기능식품 임상 평가 기준이 탈모 치료제와 같다면 의약품 허가와 다를 바 없다는 모순이 생긴다"고 주장했음. 그는 "더욱이 상당수 건강기능식품에 대한 평가가 사설 임상시험평가기관에서 시행되는 점을 고려한다면 평가의 신뢰도에도 문제가 있을 수 있다"고 말했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) UNIST "과열된 컴퓨터서 유해물질 배출…실내공기 오염시켜"

(2022-06-13, 연합뉴스)

공장 굴뚝에서 나오는 대기오염물질이 과열된 컴퓨터에서도 배출되는 것으로 밝혀짐. 울산과학기술원(UNIST)은 도시환경공학과 최성득 교수 연구팀이 컴퓨터에서 유해 대기오염물질인 다환방향족탄화수소(PAHs · Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)가 나와 실내 공기를 오염시킨다는 연구 결과를 발표했다고 13일 밝혀짐. 연구팀은 컴퓨터 부품에 불순물로 포함된 PAHs가 컴퓨터가 과열되면서 휘발돼 나온다고 분석함. PAHs는 여러 개의 벤젠고리가 융합된 대표적인 유해 대기오염물질로, 주로 화석연료의 불완전 연소 과정에서 대기로 배출됨. 석유와 석유화학제품에도 PAHs가 다량 함유된 것으로 알려져 있음. 연구팀은 새집증후군을 연구하던 중 전

산실의 PAHs 농도가 다른 실내 공간과 비교해 2~4배 정도 높다는 사실을 발견하고 이번 연구에 착수함. 내 공기와 컴퓨터 내부 공기를 채취해 PAHs 농도를 분석한 결과 실내 공간 크기가 작고 컴퓨터가 많을수록 PAHs 농도가 높았음. 특히 사용 기간이 짧은 컴퓨터일수록 많은 양의 PAHs를 배출했는데, 이는 입주 초기에 실내에서 냄새가 많이 나는 새집증후군과 유사했다고 연구팀은 설명했음. 또 컴퓨터 부품에서 PAHs를 직접 추출한 결과 실험에 사용한 모든 컴퓨터 부품에서 PAHs가 검출됨. 회로 기판과 전선 피복 등의 부품을 밀폐 용기에 담은 뒤 60도로 가열한 실험에서도 가열 시간이 길수록 PAHs 농도가 높게 나왔음. 최성득 교수는 "컴퓨터 외에도 여러 전자제품에서 PAHs가 배출될 가능성이 크며, 실제로 레이저 프린터에서 PAHs가 배출된다는 해외 사례 보고도 있다"며 "밀폐된 공간에서는 PAHs를 비롯한 다양한 유해 대기오염물질에 많이 노출될 수 있으니 환기를 자주 하고 적정 실내 온도를 유지해야 한다"고 말했음. 연구팀은 컴퓨터 부품의 성분 등을 추가로 분석해 정확한 오염원을 찾고, 중장기적인 건강 위해도를 분석하는 후속 연구를 준비하고 있음. 이번 연구 결과는 건설환경 분야 학술지인 '건축물과 환경'(Building and Environment) 6월호에 발표됨.

2) 부산 도매시장 유통 농산물 3.5% 잔류농약 검출 (2022-07-17, 부산일보)

부산의 농산물도매시장에 유통된 23개 품목의 농산물에서 허용치 이상의 잔류 농약이 나왔음. 17일 부산시 보건환경연구원에 따르면 올 상반기 엄궁 · 반여 농산물도매시장에 반입되거나 유통된 농산물 1829건을 대상으로 잔류 농약 검사를 한 결과 23품목 64건이 부적합 판정을 받았음. 부적합 판정 비율은 전체 대비 3.5%임. 부적합 판정을 받은 농산물은 엽채류 14품목(깻잎 · 상추 · 열무 · 동초 · 치커리 등) 41건, 엽경채류 2품목(부추 · 쪽파) 10건, 허브류 2품목 6건(방아잎 · 월계수잎), 과일류 3품목(살구 · 산딸기 · 바나나) 4건, 박과이외과채류 1품목(가지) 2건, 근채류 1품목(당근) 1건이었음. 부적합 농산물에서 검출된 농약 성분은 37종으로 터부포스 · 포레이트 등 살충제 22종과 프로사이미돈 · 파목사돈 등 살균제 12종, 펜디메탈린 등 제초제 3종임. 부산시는 부적합 판정을 받은 농산물 전량을 압류, 폐기해 유통을 차단했음. 안병선 부산시 보건환경연구원장은 "앞으로 여름철 안전관리에 취약한 농산물, 추석 성수 농산물에 대해 집중 검사할 예정"이라며 "부적합 우려가 큰 농산물이나 계절별 소비량이 증가하는 농산물에 대한 선제 검사도 이뤄질 것"이라고 말했음. 한편 지난해 상반기 농산물도매시장 잔류 농약 검사에서 부적합 판정 비율은 0.6%로, 올 상반기의 5분의 1 수준임. 이에 대해 부산시는 분석장비 교체로 극미량의 잔류농약이 검출되고 안전성 검사 항목도 배 가까이 늘어나 부적합 판정 비율이 늘었다고 설명했음.

3) 서울시, 농산물 잔류농약 검사 대폭 확대…부적합률 3배 증가 (2022-07-28, 뉴스로)

서울시(시장 오세훈)가 올해 상반기 서울시 내 유통 농산물의 잔류농약 검사 항목을 국내 등록 농약 뿐만 아니라 해외 농약까지 470종으로 대폭 확대하여 검사한 결과, 부적합은 34품목 82건으로 2021년 동기간(6월까지) 대비 건수는 2배, 부적합률은 3배 증가했다고 28일 밝혔음. 시는 가락 · 강서 공영도매시장, 마트, 백화점 등의 유통 농산물 및 학교, 어린이집 등의 공공급식 식재료와 같이 서울 전역에 유통되는 농산물을 대상으로 4,004건의 잔류농약 검사를 실시했음. 가락 · 강서 도매시장의 경우 현장에서 운영되는 농수산물 안전관리반이 경매 전 농산물을 수거해 보건환경연구원에 검사를 의뢰하고 연구원은 정밀 분석 장비를 통해 미량의 잔류 농약도 6시간 내에 신속하게 검사할 수 있음. 마트, 백화점 등 도매시장을 거치지 않고 유통되는 농산물과 학교 · 어린이집 등의 공공급식 식재료로 공급되는 농산물은 서울시가 권역별(강서 · 강북 · 강남)로 농산물을 수거, 보건환경연구원에 검사를 의뢰하고 있음. 2022년 상반기 잔류농약 470종의 검사 결과를 2021년 동기간(6월까지)과 비교하면 부적합 건

수는 82건으로 약 2배 증가하였고 부적합률은 2.0%로 3배 증가하였음. 특히, 2022년부터 검사를 추가한 잔류농약 항목이 전체 부적합의 62%를 차지하여 먹거리 안전성을 한층 강화할 수 있었음. 부적합 농산물은 고수, 시금치, 들깻잎, 상추, 청경채, 아욱 등 34품목 82건이었으며, 가락 · 강서도매시장 경매농산물이 44건, 마트 등 유통농산물이 22건, 학교와 어린이집 등의 급식농산물이 16건이었음. 보건환경연구원 검사 결과 부적합으로 판정된 농산물은 시 식품수거회수반이 현장에서 신속하게 압류, 전량 회수 · 폐기해 유통을 차단하였으며, 학교 및 어린이집 등에 공급되는 급식용 농산물도 사전검사를 실시하여 부적합 제품은 급식에 사용되지 않도록 조치함. 식품의약품안전처 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)에서 부적합 정보 및 세척 방법 등 농산물 안전관련 자료를 확인할 수 있음. 신용승 서울시보건환경연구원장은 "이번 잔류농약 검사항목 확대로 시민을 위한 농산물 안전관리가 한층 강화되었다."며 "하반기에는 최근 급성장 중인 새벽배송 농산물에 대한 신속검사도 선제적으로 시행한다."고 말했음.

4) 경기도, 쌈 채소 16건서 잔류농약 초과 검출…157㎏ 압류 · 폐기

(2022-08-16, 연합뉴스)

경기도보건환경연구원이 지난 6~7월 도내에서 유통되는 쌈 채소류 341건을 수거해 잔류농약 검사를 한 결과 16건(4.7%)에서 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출됐다고 16일 밝혔음. 연구원은 농약이 검출된 채소류 157㎏을 압류해 폐기하고 관할 기관에 생산자에 대한 행정처분을 요청했음. 이번 검사는 4개 공영농수산물도매시장과 백화점 · 대형마트 등 대형 유통매장에서 수거한 소비가 많은 쌈 채소류 12종을 대상으로 진행됨. 상추 등 4건에서는 플룩사메타마이드가 최저 허용기준 0.01 mg/kg을 초과한 0.10~0.33 mg/kg 검출됨. 참나물(0.02 mg/kg)과 들깻잎(0.06 mg/kg)에서도 다이아지논이 허용기준 0.01 mg/kg을 초과해 나왔음. 박용배 도보건환경연구원장은 "농약의 잘못된 사용 등으로 농약이 초과 검출된 것으로 판단된다"며 "지속적인 교육과 홍보를 통해 안전한 농산물이 유통되도록 농민과 함께 노력하겠다"고 말했음.

8. 기타

1) '규제' 아닌 '계도'로 선회한 식품위생 행정

(2022-06-19, 대한급식신문)

인천광역시(시장 박남춘, 이하 인천시)가 소규모 · 신규 식품제조업체 20개소를 대상으로 식품위생 관련 규정을 명확히 전달하기 위해 상 · 하반기 2회 걸친 '찾아가는 안심 멘토링'을 실시함. 현재 인천시 소재 식품제조 · 가공업소는 총 1144개소로, 이 중 약 500개소(43%)가 150㎡ 이하이거나 종업원 5인 미만의 소규모 업체임. 문제는 이들 소규모 업체의 경우 1년에 한 번 실시하는 정기위생교육만으로는 복잡한 식품위생법과 식품공전 등에 대한 관련 규정 파악이 어렵다는 것임. 이에 인천시는 이 같은 애로사항을 해결하고자 군 · 구 관계기관의 추천을 받아 1:1 맞춤형 대면 코칭을 실시함. 이번 안심 멘토링 사업은 관련 공무원들이 중소 · 신규 식품제조 · 가공업체를 직접 찾아가 위생상태를 진단하고, 부족한 부분에 대한 기준을 제시해 줌. 또한 식품위생법 관계 서류 작성을 도와주는 등 현장 목소리에 귀를 기울이는 업소별 맞춤 코칭으로 실시됨. 특히 영업주들이 가장 어려워하는 자가품질검사, 표시기준, 원료 수불부 작성 등의 이해를 도울 예정임. 인천시는 지난해에도 20개소에 대한 멘토링을 실시해 위생취급기준 등 총 68건을 계도 · 개선하는 실적을 거두기도 했음. 이 같은 조치는 사후 단속의 한계를 넘어 사전 미흡한 부분을 개선한다는 점에서 영업주뿐만 아니라 시민들에게도 긍정적인 반응을 얻고 있음. 정형섭 인천시 건강체육국장은 "소통 · 공감 시대에 맞춰 식품위생 행정도 기존 규제방식을 대신해 맞춤형 위생 행정으로 펼쳐나갈 것"이라며 "부정 · 불량식품을 사전에 근절해 건강하고 안전한 먹거리 문화를 만들겠다"고 전했음. 한편 인천시는 내년부터 우수한 제조업체 3~4곳을 맨토 업체로 지정하고, 소

규모 · 신규 제조업체를 멘티로 선정해 우수한 업체들의 시스템을 배울 수 있는 안심 멘토 · 멘티 사업을 진행할 예정임.

2) 식중독 비상… 지난달에만 53건 의심 신고 (2022-07-08, 국민일보)

극심한 폭염과 맞물려 전국 곳곳에서 식중독 의심 사고가 잇따르고 있음. 지난달에만 50건 넘는 의심 신고가 접수됐음. 정부는 음식을 충분히 익혀 먹고 취식 · 조리 전에 손을 비누로 씻는 등 예방 수칙을 지켜 달라고 당부했음. 7일 식품의약품안전처 식중독 통계에 따르면 지난달 전국에서 53건의 식중독 의심 신고가 집계됐음. 다만 이는 검사와 역학조사를 거치지 않은 수치로 1~2년 뒤에야 확정됨. 확정치를 기준으로 6월 식중독 건수가 50건을 넘었던 것은 2007년(56건)이 마지막이었음. 연중 다른 시기와 비교해도 지난달 식중독 의심 환자는 유독 많았음. 1198명의 의심 환자가 신고돼 4월(206명), 5월(650명)에서 큰 폭으로 늘어났음. 최근 식중독 신고가 빈발한 요인으론 '역대급 폭염'이 지목됨. 지난달 26일 서울에서 사상 첫 6월 열대야가 관측된 것을 비롯해 한 달간 전국 평균기온은 22.4도를 기록했음. 1973년 이래 3번째로 더운 6월이었음. 한국보건사회연구원에 따르면 평균 기온이 1도 상승할 시 식중독 건수는 5.3%, 환자 수는 6.2% 증가함. 각급 학교들이 방학에 돌입하기 전이었다는 점도 한 가지 요인으로 꼽힘. 지난달 학교에서 9건의 식중독 의심 신고가 접수됐고 관련 의심 환자는 276명으로 파악됐음. 식약처 관계자는 "올해 (6월이) 많이 더웠고, 지역 행사하면서 수백명 단위의 집단식중독이 발생한 영향도 있는 것으로 보인다"면서도 "단순 신고치를 예년 확정 수치와 비교하긴 어렵다"고 강조했음. 제주도는 지난 5일 도내 한 분식점에서 김밥을 포장해 먹은 관광객과 도민 20명이 집단 식중독 증상을 보여 검사에 착수했다고 6일 밝혔음. 그보다 앞서 지난달 16일엔 부산 기장실내체육관에서 열린 지역 축제에서 식사한 어르신 400여명이 식중독 의심 신고를 했고 일부에선 실제 식중독 원인균이 검출됐음. 정부는 2016~2018년 통계를 분석한 결과 식중독으로 인한 국내 사회 · 경제적 손실비용이 연간 1조8532억원에 달할 것으로 추산했음. 개인 비용이 1조6418억원으로, 이 중 병원 진료비 등 직접 비용만도 4625억원임.

3) 유명 맛집 간판 내걸고 불법 영업'…경기도내 식품접객업소 15곳 덜미 (2022-08-09, 아시아경제)

허위로 원산지를 표시하고, 신고하지 않고 식품을 팔아 온 경기도 내 유명 식품접객업소 15곳이 사법 당국에 덜미를 잡힘. 경기도 특별사법경찰단은 "경기도 내 휴게소나 관광지에 있는 유명 음식점 등 식품접객업소 90개소를 점검해 식품위생법 등을 위반한 15개 업소(15건)를 적발했다"고 9일 밝힘. 적발 내용은 원산지 거짓 표시 등 위반 8건, 식품 보존기준 위반 2건, 미신고 식품접객업 영업 5건임. 특사경에 따르면, 하남시 팔당유원지 내 A 업소는 중국산 고춧가루를 '국내산'과 '중국산'으로 표시하며 사용한 혐의로 입건됐음. 원산지를 혼동 표시하면 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금이 부과됨. 용인시 한택식물원 인근 B 업소는 냉동 원재료를 냉장 보관하며 사용한 혐의를, 양평군 남한강 변의 유명 카페 C 업소는 식품접객업 신고 없이 입장료와 식음료를 판매한 혐의를 받고 있음. 식품 보존 기준을 위반하면 5년 이하 징역 또는 5000만 원 이하 벌금을, 신고 없이 식품접객업 영업을 하면 3년 이하의 징역 또는 3000만 원 이하의 벌금을 물어야 함. 김민경 민생특별사법경찰단장은 "적발된 업체들은 관련 규정에 따라 강력히 처벌하겠다"며, "점검과 단속을 지속해서 실시해 식품 관련 불법 행위 근절과 먹거리 안전 관리를 강화하겠다"고 전함.

정리: 조태진(고려대학교)