식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 배달 전문 음식점 '위생' 첫 전수조사…오는 7월까지 10만곳 위생점검

(2019-4-23, 스페셜경제)

배달앱 이용자가 크게 늘면서 식품의약품안전처가 처음으로 배달전문 음식점의 위생상태 파악에 나섰음. 배달음식 소비자는 상품을 직접 보고 구매할 수 없어 판매자가 제공하는 정보에 의존할 수밖에 없기 때문임. 식약처는 오는 7월까지 대표적인 배달앱인 배달의민족 · 요기요 · 배달통에 등록된 음식점 9만6827곳에 대한 위생점검을 시행한다고 23일 밝혔음. 식약처는 전국의 배달 음식점 명단을 파악해 지방자치단체에 통보했음. 지자체는 해당 음식점이 유통기한이 지난 제품을 사용하는지, 조리기구가 위생적으로 관리되는지 등 소비자 우려가 큰 부분을 집중적으로 점검할 예정임. 배달 전문 음식점에 대한 전수조사는 이번이 처음임. 이는 배달앱 이용자가 늘면서 음식점의 원재료 관리 · 보관, 식품 취급 과정에서의 위생 관리에 대한 소비자의 관심이 커진 데에 따른 조치임. 업계에 따르면 배달 음식 시장은 2013년 87만명이 이용하는 3천억원 규모에서 2017년 2천500만명이 이용하는 3조원 규모로 4년 만에 10배 성장했음. 이에 따라 배달 음식 위생과 관련한 불만 제기도 한해 수십만건에 달할 것이라 관측도 나옴. 전수조사에 앞서 식약처가 지난해 배달앱 등록 업체 2만7570곳을 점검한 결과, 전체 4.3%인 1198곳의 위생상태가 '불량'인 것으로 조사됐음. 이들 업체들은 유통 기간이 지난 식품을 조리에 이용하기 위해 보관하거나 위생 기준과 시설기준을 위반한 경우 종사자가 건강진단을 받지 않았음. 식약처는 전수조사 적발 업체에 대해서는 행정처분을 내리고, 일정 기간 이후 재점검을 시행해 개선 여부를 확인할 예정임. 아울러 7월부터는 배달앱에서 수집하는 이물신고 정보가 반드시 식약처로 전달되도록 배달앱 운영자에게 '이물 통보' 의무를 부과하고, SNS와 맘카페 등에서 판매되는 다이어트 식품과 이유식 등도 수거해 식중독균 오염 여부를 확인할 방침임.

2) 광주식약청, 2019 광주세계수영대회 식재료 공급업체 위생점검

(2019-5-22, 매일일보)

식품의약품안전처(처장 이의경) 광주지방청은 5월 22일부터 24일까지 관내 식재료 공급업체 13곳을 대상으로 위생점검을 실시한다고 밝혔음. 이번 점검은 2019 광주세계수영대회를 앞두고 안전하고 위생적인 식재료 공급을 통해 성공적인 대회가 개최될 수 있도록 하기 위해 마련하였음. 특히, 조 · 중 · 석식을 하는 선수촌 및 미디어촌 등은 많은 인력이 이용하게 되므로 급식시설에서 사용하는 식재료의 안전이 무엇보다 중요함. 주요 점검내용은 ▲보관기준 준수 여부 ▲유통기한 경과제품 보관 판매 여부 ▲무허가(무표시) 제품 보관 판매 여부 ▲종사자 건강진단 실시 여부 등임. 아울러, 타 지역에 소재한 식재료 공급업체는 해당 지자체 및 지방식약청에서 점검해 줄 것을 협조 요청할 계획임. 광주식약청은 2019 광주세계수영대회의 성공적인 개최를 위해 대회 기간 전까지 경기장 및 숙박시설 주변 식음료시설 등에 대해 사전 예방 활동을 마무리하여 성공적인 행사가 되도록 노력하겠다고 밝혔음.

3) 학교급식 시설 · 기구도 학부모가 위생점검한다

(2019-5-2, 급식뉴스)

세종시교육청(교육감 최교진)은 안전한 학교급식을 위해 학부모가 직접 참여하는 '학교급식점검단'을 구성하고 현장 모니터링을 연중 지속적으로 추진할 계획이라고 밝혔음. 세종시교육청은 학부모, 유관기관 위생관리 전문가, 교육청 공무원 등으로 구성된 '학교급식점검단'을 대상으로 위생 · 안전교육을 실시하여 학교급식시설의 식중독 예방을 위한 위생 · 안전 유의사항 등을 안내하고 2019년 활동 계획에 대한 의견을 나눴음. '학교급식점검단'은 각급 학교급식실을 방문하여 급식시설 및 기구의 위생적인 관리, 안전한 식재료 사용 등을 확인하고, 수요자 입장에서 학교급식 만족도를 높일 수 있는 다양한 의견을 제시했음. 최교진 교육감은 "학부모가 직접 학교급식점검단 활동에 참여함으로써 학교급식에 대한 신뢰도를 높이고, 현장에 다양한 의견을 제시할 것"이라며, "학부모와 학생들에게 안전하고 만족하며 먹을 수 있는 급식을 제공할 수 있도록 노력하겠다"고 말했음.

4) 식약처 위생 점검 제주 청소년 수련시설 · 김밥 판매업소 적발

(2019-4-26, 미디어제주)

식품의약품안전처가 봄철 식중독 예방을 위해 지방자치단체와 합동으로 시행한 위생점검에서 제주지역 청소년 수련시설과 김밥 판매점 등이 적발됐음. 식품의약품안전처는 지난 8일부터 12일까지 전국 17개 지방자치단체와 합동으로 청소년 수련시설, 김밥 및 도시락 제조업체 등 식품취급시설 3035곳을 점검한 결과 45곳이 적발됐다고 26일 밝혔음. 이 중에는 제주도내 2곳이 포함됐음. 제주시 애월읍 소재 청소년 수련시설 1곳과 서귀포시 소재 김밥 판매업소 1곳임. 해당 시설 및 업소는 유통기한이 지난 제품을 조리 목적으로 보관하다 적발된 것으로 파악됐음. 제주시와 서귀포시는 적발된 시설 및 업소에 대해 영업정지 15일 처분을 예고했음.

2. 식품첨가물

1) 식품 첨가물 'E171' 腸內 미생물상에 영향 시사

(2019-5-21, 약업신문)

식품 첨가물이 장내(腸內) 미생물상에 영향을 미쳐 염증성 대장질환이나 직장결장암을 유발할 수 있을 것임을 시사하는 동물실험 결과가 공개됐음. 다수의 식품에 포함되어 있는 나노입자들이 건강에 유해한 영향을 미칠 수 있다는 것임. 호주 시드니대학 의과대학 및 약학대학 공동연구팀은 학술저널 '영양학의 새로운 지평'誌(Frontiers in Nutrition)에 14일 게재한 '식품 첨가물 이산화티타늄(E171)이 장내 미생물과 숙주의 상호작용에 미친 영향' 제목의 보고서를 통해 이 같이 밝혔음. 연구팀은 다수의 식품과 일부 의약품에 증백제(whitening agent)로 사용되고 있는 식품 첨가물의 일종인 'E171'(인산화티타늄 나노입자)이 건강에 미치는 영향을 평가하기 위한 동물실험을 진행했었음. 'E171'은 츄잉껌과 마요네즈를 비롯한 900여 식품들에 사용되면서 소비자들에 의해 다량 섭취되고 있다는 것이 전문가들의 설명임. 그런데 연구팀이 'E171'이 함유된 사료를 실험용 쥐들에게 공급한 결과 장내 미생물상에 영향을 미쳐 염증성 대장질환과 직장결장암의 발생을 촉발시킬 수 있는 것으로 보인다는 결론을 도출했음. 연구를 주도한 시드니대학 약학대학의 보이치에흐 크샤노프스키 부교수는 "이번 연구결과가 나노입자의 독성 및 안전성에 관한 연구사례들이 중요한 내용으로 포함되어야 할 것으로 보인다"고 언급했음. 이와 관련, 나노입자들은 식품, 의약품, 의류 및 기타 다양한 용도로 빈도높게 사용되고 있는 것이 현실임에도 불구, 이 나노입자들을 장기간에 걸쳐 사용했을 때 미칠 수 있는 영향에 대해서는 아직까지 충분한 규명이 이루어지지 못한 것으로 지적되고 있음. 이산화티타늄의 경우 최근 10여년 동안 사용량이 크게 증가한 데다 일부 질환들과 상관가능성이 제기되어 왔음. 아울러 안전성이 충분히 입증되지 못한 가운데서도 식품용도로 승인받아 사용되고 있음. 그러고 보면 치매, 자가면역성 질환, 암 전이, 습진, 천식 및 자폐증 등이 나노

입자들에 대한 노출 증가와 관련이 있는 것으로 알려지고 있음. 나노독성학 전문가로 알려진 크샤노프스키 교수는 "다수의 식품 첨가물들이 아직까지 생리학이나 건강에 미칠 수 있는 영향의 관점에서 충분히 규명되지 못한 형편"이라며 "하지만 나노입자들에 지속적으로 노출될 경우 장내 미생물상의 조성에 영향을 미칠 수 있음을 입증한 연구자료들이 늘어나고 있다"고 설명했음. 특히 장내 미생물상은 우리의 건강에서 일종의 문지기와도 같은 역할을 하기 때문에 여기에 변화가 수반되면 장내 미생물상의 기능수행에도 영향을 미쳐 건강에 유해한 여파가 미칠 수 있을 것이라고 피력했음. 무엇보다 이번 연구결과는 식품 첨가물 'E171'이 함유된 식품을 섭취할 경우 장내 미생물상뿐 아니라 장내 염증에도 영향을 미쳐 염증성 대장질환이나 직장결장암의 발병을 촉발할 수 있을 것으로 보인다고 덧붙였음. 시드니대학 의과대학의 로렌스 마샤 부교수는 "이번 연구에서 이산화티타늄이 장내 세균들에 영향을 미쳐 본연의 기능수행을 저해하고, 이로 인해 각종 질병이 유발될 수 있음이 입증됐다"며 "식품 첨가물의 섭취에 보다 엄격한 규제가 뒤따라야 할 것"이라고 말했음. 마샤 교수는 뒤이어 "이번 연구결과를 보면 이산화티타늄이 장내 미생물상의 조성을 변화시켰다기 보다 장내 세균들의 활성에 영향을 미쳐 유해한 생체막(biofilms)이 형성되도록 촉진했다"며 "이 생체막이 세균들을 응집시켜 직장결장암 발생에 관여하는 것으로 보인다"고 덧붙였음.

2) 벨기에, 나노입자 함유 식품첨가물 3종금지 촉구 (2019-5-16, 라이브뉴스)

벨기에 소비자단체 테스트아샤가 나노 이산화티타늄(E171), 나노 이산화규소(E551), 나노 은(E174)의 식품첨가를 금지해야 한다고 촉구했음. 테스트아샤에 따르면, 치약, 선크림, 의약품, 식품 등의 수많은 생활용품에 나노기술이 사용되고 있음. 그런데 우리는 이러한 나노기술이 인체 및 환경에 어떠한 위험성을 갖는지는 확실히 알지 못한다. 따라서 안전을 우선시하기 위해서는 규제를 개선할 필요가 있음. 유럽연합법에 따르면, 식품첨가물은 그 사용이 안전한지 확신할 수 있으며, 이점을 가져다 줄 때에만 사용할 수 있음. 그런데 널리 사용되는 E171 첨가물의 경우 인체에의 영향 및 잠재적 독성과 관련해 중대한 과학적 불확실성이 존재함. 테스트아샤가 진행한 조사에서는 9개 제품이 나노입자를 함유하고 있는 것으로 나타났음. 앰엔앰(M&M), 프리덴트, 델하이즈 과자제품에서 나노 이산화티타늄이 검출됐음. 또 네스레 커피에서는 나노 이산화규소가 검출됐음. 이산화티타늄의 경우 그 사용을 정당화할 만한 기술적 필요성이 존재하지 않음. 수많은 식품 제조업체들이 해당물질의 사용을 중단했거나 중단하는 중이라는 사실이 이를 증명함. 해당 첨가물은 미학적 목적으로만 첨가될 뿐이며, 제품에 어떠한 기술적인 가치도 부여하지 않음. 따라서 테스트아샤는 E171을 허용된 식품첨가물 목록에서 철회하는 프랑스의 명령을 지지하며, EU 집행위도 같은 조치를 취할 것을 촉구함. 또 테스트아샤는 가은 이유로 E551 및 E174를 금지해야 하며, 특히, 아동용 상품에 해당물질을 사용하지 않아야 한다고 촉구했음. 테스트아샤는 EU집행위, 벨기에 보건부, 벨기에 연방식품안전청에 상기 첨가물 3종의 금지를 요구하는 서한을 제출했음.

3) 식약처, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정안 행정예고 (2019-4-30, 환경미디어)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 다양한 식품을 개발할 수 있도록 천연향료 제조방법을 개선하고 합성향료 물질 114종을 신규로 지정하는 것을 주요내용으로 하는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시 개정안을 4월 30일 행정예고 한다고 밝혔음. 이번 개정안의 주요 내용에는 천연향료 제조방법으로 발효, 효소처리 추가, 합성향료 114종 신규지정, 마요네즈에 소브산 허용, 금박의 사용대상 식품 확대 등이 포함됐음. 다양한 향료를 개발할 수 있도록 그동안 천연향료의 제조법으로 추출, 증류 등 물리적인 방법만 허용하였던 것을 발효, 효소처리도 가능하도록 개선했음. 아울러 다양한 식품제조에 활용할 수 있도록 국

제적으로도 사용하고 있으며 안전성이 확인된 아세트산(acetic acid) 등 총 114종을 합성향료로 신규 지정했음. 국제기준과의 조화를 위해 보존료 용도로 사용되는 소브산을 마요네즈에도 사용할 수 있도록 허용했음. 금박은 외부코팅 또는 장식용으로 과자류 등 일부 식품에만 사용할 수 있었던 것을 모든 식품에 사용할 수 있도록 확대해 소비자의 기호에 맞는 다양한 식품을 제조할 수 있도록 개정했음. 식약처는 앞으로도 식품의 안전성 확보와 식품산업의 활성화를 위해 식품첨가물 기준·규격을 합리적으로 개선할 계획이라고 밝혔음. 자세한 개정 내용은 홈페이지에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대한 의견이 있는 경우 2019년 6월 29일까지 제출할 수 있음.

4) 환각제 둔갑한 식품첨가물 '해피벌룬' 제조·유통 금지

(2019-3-6, 경향신문)

서울 강남의 유명 클럽 '버닝썬'에서 해피벌룬을 비롯한 환각성 약물과 마약류가 유통된 사실이 밝혀지자, 정부가 환각물질 오용 예방을 위한 대응에 나섰음. 환경부와 식품의약품안전처, 경찰청, 외교부는 아산화질소의 유통 관리를 강화한다고 6일 밝혔음. 아산화질소는 의료용 보조 마취제, 휘핑크림 제조, 반도체 세정제 등 다양한 용도로 사용되는 화학물질인데, 흡입하면 환각 효과를 일으킴. 환경부는 2017년 7월 '화학물질관리법 시행령'을 개정해 아산화질소를 환각물질로 지정하고, 아산화질소를 흡입하거나 이러한 목적으로 소지·판매하는 것을 금지했음. 최근 아산화질소를 식품첨가물로 구입해 흡입하는 사례가 빈번하게 발생했음. 지난달 18일에는 '버닝썬'에서 마약을 투약한 혐의로 첫 구속된 클럽 직원이 흡입한 환각제 중 하나가 '해피벌룬'이라고 불리는 아산화질소 환각물질로 확인됐음. 지난 1월31일에는 부산 해운대 술집에서 아산화질소 흡입혐의로 20대 남녀가 붙잡혔음. 정부는 우선 식품첨가물로 판매되는 아산화질소의 소형 카트리지 판매를 금지하겠다고 했음. 식약처는 식품첨가물인 아산화질소를 온라인에서 개인이 구입해 환각 목적으로 사용되는 것을 차단하기 위해 '식품첨가물 기준 및 규격' 개정안을 3월 중 행정예고할 예정임. 이 개정안은 환각 목적으로 무분별한 구매가 이뤄지지 않도록 휘핑크림 제조용 소형 캡슐(카트리지) 아산화질소 제품의 제조·수입·유통을 전면 금지함. 아산화질소는 2.5ℓ 이상의 고압금속제용기에만 충전하도록 개정했음. 다만 커피전문점, 제과점 등 식품접객업소는 아산화질소 가스용기를 설치해야 하는 상황을 고려해 고시 시행 후 1년의 유예기간을 둘 예정임. 경찰청은 아산화질소 흡입, 흡입 목적 소지, 불법 판매·제공 행위에 대한 단속을 강화함. 식약처는 가정에서 휘핑크림을 만들 때에는 이산화탄소 카트리지를 사용하거나 스프레이용 휘핑크림 제품을 사용하도록 권고함. 정부 관계자는 "아산화질소는 반복 흡입 시 질식 증상이 올 수 있고, 심하면 저산소증으로 사망에 이를 수 있다"며 "환각물질의 위험성을 올바로 인식하고 반드시 지정된 용도로만 사용해 주길 바란다"고 말함.

3. 원산지표시

1) 전남 주요 수산물 원산지표시 품목 확대 추진

(2019-5-19, 한국일보)

전남지역 주요 수산물인 전복, 젓새우, 민어 등이 음식점 원산지표시 품목에 포함되도록 제도 개선이 추진됨. 전남도는 전국 생산량의 90% 이상 비중을 차지하는 전복, 김, 미역, 젓새우, 다시마와 수입 의존도가 높은 민어 등 6개 품목에 대해 음식점 원산지표시 품목이 확대되도록 관계 부처에 건의할 계획이라고 19일 밝혔음. 앞서 해양수산부는 올해 소비량과 수입량을 고려해 '농수산물 원산지 표시에 관한 법률 시행령'을 개정해 다랑어(참치), 아귀, 주꾸미를 기존 음식점 원산지 표시 대상인 12품목에 추가 확대할 계획이라 밝혔음. 기존 12품목은 참조기, 오징어, 꽃게, 넙치, 조피볼락, 참돔, 낙지, 갈치, 고등어, 뱀장어, 미꾸라지, 명태임. 하지만 전남지역 주요 수산물 중 음식점 원산지 표시 의무 대상이 아닌 전복, 민어, 젓새우 등은 이번 개정안에 포함되지 못했음. 도는 전남지역 수산물을

수입산 수산물과 차별화 · 고급화하기 위해 '원산지표시 시행령' 개정을 추진할 계획임. 전남 10대 수산물 중 음식점 원산지 표시 대상이 아닌 전복, 김, 미역, 젓새우, 다시마 5개 품목과 수입 의존도(91%)가 높은 민어를 중점 대상으로 음식점에 원산지표시 의무화가 되도록 제도 개선에 나설 예정임. 전남 수산물은 전국 생산량의 56%를 차지하고 있으며, 지난해에는 아시아 최초로 완도 전복 14어가가 친환경 양식 수산물 국제인증(ASC)을 획득했음. 양근석 도 해양수산국장은 "국민 모두가 수산물을 안심하고 먹을 수 있는 문화가 정착되도록 원산지표시제 홍보 · 단속을 강화할 것"이라며 "전남 주요 수산물들이 음식점 원산지표시 품목에 포함되도록 제도 개선에 적극 나설 것"이라고 말했음.

2) "독일산 돼지고기로 제조한 양념막창으로 배달용 음식 만들어 국내산으로 속여 판매…원산지표시법 위반 유죄"

(2019-5-24, 리걸타임즈)

대구지법 장민석 판사는 5월 22일 독일 · 칠레산 돼지고기로 만든 양념막창을 사들여 배달용 음식을 만든 뒤 국내산으로 속여 판매한 혐의(농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 위반) 등으로 기소된 대구 동구와 달서구에서 돼지고기 조리 식품 판매점을 운영하는 김 모(여 · 48)씨에게 징역 1년 6월에 집행유예 2년, 추징금 1억 7000여만원을 선고했음(2018고단4901). 대구 달서구에 있는 김씨의 돼지고기 식품 판매점을 공동으로 운영한 김씨의 오빠(56)에게는 징역 10월에 집행유예 2년, 추징금 6800여만원을 선고했음. 김씨 남매는 김씨의 남편 등과 공모해 2017년 6월부터 12월까지 독일산 돼지고기 삼겹살과 칠레산 돼지고기 항정살, 수입 돼지고기 막창 등을 주재료로 제조한 양념막창 53kg을 거래처에서 매입한 뒤 배달용 음식을 만들어 원산지를 국내산으로 속여 표기한 채 모바일 배달 어플과 전화로 7400여만원어치를 판매한 혐의로 기소됐음. 김씨 등은 판매점 매장 내 원산지 표기 게시물에 '돼지고기 국내산', '막창 국내산'이라고 기재하고, 배달 어플 '배달의 민족', '요기요' 등의 원산지 표기란에 '돼지고기 국내산', '막창 국내산'으로 표기한 것으로 조사됐음. 김씨 등은 또 대구 동구에 있는 판매점은 2017년 8월 대한한돈협회의 '한돈' 인증이 취소되고, 달서구에 있는 판매점은 '한돈' 인증을 받은 사실이 전혀 없음에도, 2017년 8월부터 2018년 1월까지 '한돈' 상표를 매장 입구 등에 부착하고, 배달 어플 소개화면 등에 게시하여 2억 4200여만원의 돼지고기가 포함된 음식을 판매한 혐의(상표법 위반)로도 기소됐음. 장 판사는 "피고인이 원산지를 허위 표시하고 상표법을 위반하여 판매한 수량과 영업한 기간에 비추어 법익침해의 정도가 가볍지 아니한 점 등을 참작했다"고 양형사유를 설명했음.

3) '돼지고기 · 배추김치' 원산지 표시위반 132곳 적발

(2019-5-1, 노컷뉴스)

경남에 있는 A 축산물판매업소는 칠레산 냉장 돼지고기 삼겹살과 목살 36kg의 원산지를 국내산으로 거짓표시해 소비자들에게 판매하다가 적발됐음. 대전에 있는 B 음식점은 인터넷판매 업체로부터 칠레산 돼지고기 91kg을 구입해 메뉴판에 돼지(프리미엄)-스페인(유기농, 방목사육)으로 거짓표시한 것으로 드러났음. 충북에 있는 C 음식점은 중국산 배추김치 2100kg을 구입해 반찬용으로 제공하면서 배추김치의 원산지를 국내산으로 거짓표시한 것으로 조사됐음. 국립농산물품질관리원은 "최근 수입이 증가하고 있는 돼지고기와 배추김치 제조 · 유통 · 판매상을 대상으로 특별단속을 실시해 원산지 표시를 위반한 132곳(거짓표시 114곳, 미표시 18곳)을 적발했다"고 1일 밝혔음. 위반 업체는 돼지고기와 배추김치를 조리해 제공하는 일반음식점, 집단급식소, 휴게음식점 등 식품접객업소가 108곳으로 가장 많고 다음으로 식육판매업 19곳, 가공업체 5곳임. 위반 품목은 배추김치 73건(거짓표시 65건, 미표시 8건), 돼지고기 59건(거짓표시 49건, 미표시 10건)으로 나타났음. 농관원은 소비자 관심이 높은 이베리코 취급업체 359곳을 대상으로 특별점검을 실시해 스페인이 아닌 외국산을 스페인산으로 표시한 2곳과 원산지를 표시

하지 않은 1곳을 적발했음. 농관원은 원산지를 거짓으로 표시한 114곳은 수사 후 검찰에 송치하고 원산지를 표시하지 않은 18곳에 대해서는 과태료를 부과할 예정임. 농관원 관계자는 "돼지고기와 배추김치 수요가 증가하는 시기에 소비자들이 원산지를 안심하고 구입할 수 있도록 단속을 강화하는 한편 생산 농업인을 보호하고 소비자의 알 권리 충족을 위해 지속적으로 원산지를 단속해 나갈 계획"이라고 말했음.

4. 수입식품

1) WTO, 한국의 일본산 수입식품 규제 '문제없다' 최종 선택

(2019-5-5, 한국농정)

지난달 26일 세계무역기구(WTO) 분쟁해결기구는 대한민국 정부가 일본산 수산물 등 수입식품에 대한 수입규제 조치에 대해 'WTO 협정을 위반하지 않는다'는 최종 판정을 공식 채택했음. 농림축산식품부, 산업통상자원부, 식품의약품안전처, 해양수산부, 외교부, 원자력안전위원회는 지난달 26일 이같은 내용의 보도자료를 공동 발표했음. 보도자료에 따르면, WTO 분쟁해결기구는 전체 회원국이 참석하는 정례회의에서 일본 원전사고에 따른 우리 정부의 일본산 식품(수산물 포함) 수입규제 조치가 'WTO 위생 및 식물위생(SPS)' 협정을 위반하지 않는다는 내용을 최종판정해 공식 채택했다는 것임. 농식품부 등은 "이번 채택으로 WTO 규정상 상소기구의 판정이 공식화되고 분쟁 당사국에 대해서도 효력을 가지게 된다"고 밝혔음. 정부 대표단은 이번 WTO 분쟁해결기구 회의에 참석해 제소부터 최종 판정에 이르기까지 약 4년간 WTO 상소기구는 물론 패널과 사무국의 노력에 감사를 표시했음. 우리 정부는 "이번 판정으로 일본산 식품에 대한 현행 수입규제조치는 변함없이 그대로 유지된다"는 점을 분명히 했음. 한편 한-일간의 수입식품 규제 분쟁은 지난 2011년 3월 14일 후쿠시마 원전 사고 직후, 우리 정부가 일본산 식품에 대한 수입규제조치를 실시하면서 발단이 됐음. 일본산 식품 수입 시 방사능 검사와 일부 품목 수입금지 등의 조치가 뒤따른 탓임. 이어 2013년 9월 9일 도쿄전력 원전 오염수 유출이 발표되면서 우리 정부는 △후쿠시마 주변 8개 현의 모든 수산물 수입금지 △일본산 식품에서 세슘 미량 검출 시 추가 17개 핵종 검사증명서 요구 △내외식품에 대한 세슘 기준 강화 등 임시특별조치를 시행했다. 일본 정부는 지난 2015년 5월 21일 임시특별조치에 대해 WTO에 제소했으며, 2018년 2월 22일 WTO 패널 1심에서 일부 승소했다. 하지만 두 달 뒤 4월 9일 패널 판정에 대해 우리 정부가 WTO에 상소를 제기한 끝에 지난 4월 26일 4년만에 최종 승소판결이라는 쾌거를 거뒀음.

2) '아프리카돼지열병 유입 막아라'…불법 수입축산물 일제단속

(2019-5-23, 이데일리)

정부가 아프리카돼지열병 국내 유입을 막기 위해 국내에서 불법유통 중인 수입축산물에 대한 일제 단속을 벌임. 농림축산식품부와 식품의약품안전처는 22~26일 닷새 동안 지방자치단체와 59개반 177명의 단속반을 편성해 불법 수입축산물 일제 단속을 벌이기로 했음. 주요 단속 대상은 전국 53개 외국인 밀집지역 수입식품판매업소임. 아프리카돼지열병(ASF)을 막으려는 조치임. 치명적인 돼지 전염병인 ASF는 지난해 8월 중국에서 아시아권 최초로 발생한 이후 몽골, 베트남, 캄보디아 등 주변국으로 퍼져 나가며 해당국의 돼지업계에 큰 타격을 주고 있음. 농식품부는 중국 첫 발생 이후 국경 검역 강화에 나섰음. 그러나 최근 언론 등을 통해 외국인 밀집지역 상점이나 인터넷에선 여전히 발생국에서 들여온 돼지고기 가공품을 쉽게 구할 수 있다는 지적이 나오고 있음. 단속반은 단속 과정에서 불법 축산물이 적발되면 즉시 압류해 봉인 후 폐기하고 지자체에 해당 업체를 고발할 예정임. 정부는 또 식약처 사이버조사단을 중심으로 옥션이나 G마켓, 11번가 같은 주요 온라인 쇼핑몰에 대한 수입금지 축산물 판매 여부도 함께 조사함. 농림축산검역본부와 식약처 등 개별 부처도 온라인 불법 축산물 유통을 꾸준히 단속해 왔으나 범

부처 차원에서 대대적인 단속에 나선 것은 처음임. 검역본부는 이 기간 인천항을 비롯한 4개 주요 국제항만에서 '따이공'으로 불리는 항만 보따리상에 대해서도 단속 강도를 높임. 의도적인 불법 수입축산물 반입 때의 과태료는 원래 10만~100만원이지만 6월부터 500만~1000만원으로 대폭 늘어날 예정임. 검역본부는 이미 올 들어 지난달 말까지 항만 보따리상의 금지물품 반입 1126건을 적발해 조치했음. 오병석 농식품부 식품산업정책실장은 "ASF가 아시아 국가로 빠르게 퍼지는 위험한 상황"이라며 "국내 유입 방지를 위해 불법 해외축산물을 판매하지 말고 위반사항 발견 땐 즉시 신고해 달라"고 당부했음.

3) 허용 외 타르색소 검출 태국산 수입 과실주 회수 (2019-5-23, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 수입식품판매업체인 '주식회사 오아이오(경기도 안산시 소재)'가 수입, 판매한 태국산 과실주 '스파이 레드'와 '스파이 클래식'에서 허용되지 않은 타르색소 '아조루빈(Azorubine)'이 검출돼 판매중단 및 회수조치 한다고 23일 밝혔음. 회수 대상은 병입년월일이 '스파이 레드'는 2018년 10월 20일, '스파이 글래식'은 2018년 12월 1일, 2019년 1월 15일인 제품임. 식약처는 해당 제품을 구매한 소비자는 판매처나 구입처에 반품해 달라고 당부했음.

5. 식중독사고

1) 마카롱 일부 제품 식중독균 검출…식중독 잦아진 여름 '주의' 필요 (2019-5-25, 아시아경제)

화려한 색감과 달콤한 맛으로 국민들을 사로잡은 마카롱 일부 제품이 식중독 위험 세균에 노출된 사실이 최근 드러났음. 여름철 기온이 올라가면서 식중독 사고 발생 가능성이 높아진 터라 음식 제조 · 판매업체들의 자성과 소비자 주의가 요구됨. 25일 관련 업계에 따르면 최근 한국소비자원은 시중의 21개 브랜드의 마카롱 제품에 대한 안전성 시험과 표시실태 조사를 실시한 결과, 총 6개 브랜드(38.1%) 제품에서 식중독 유발 원인 중 하나인 황색포도상구균이 검출됐다고 밝혔음. 황색포도상구균이 나온 브랜드는 6개로 달달구리제과점, 마리카롱, 미니롱, 에덴의 오븐, 제이메종, 찡카롱임. 이 중 달달구리, 미니롱, 오감만족(구 에덴의 오븐) 등 3곳은 위생관리 개선 계획을 밝혀왔음. 마리카롱은 폐업했고 제이메종과 찡카롱 등 2곳은 회신하지 않았음. 황색포도상구균은 동물과 사람의 피부나 토양, 하수 등에 존재하는 식중독균으로 증식 과정에서 독소를 뿜어냄. 소비자원은 지난 1월에도 일부 목장형 자연치즈 시중 제품 17개에서 2개 제품이 식중독균인 황색포도상구균에 노출됐다고 지적한 바 있음. 은아목장의 '은아의 트레자 치즈(EUNA's TREZZA CHEESE)'와 청솔목장 영농조합법인의 '청솔목장 스트링치즈'임. 두 업체는 미생물 안전성이 확보될 때까지 해당 제품 제조 · 판매를 모두 잠정 중단한다고 밝혔음. 2017년 8월에는 족발과 편육이 도마에 올랐음. 조사 대상인 냉장 · 냉동 · 배달 족발 및 편육 30개 중 11개 제품이 위생 불량 상태로 나왔기 때문임. 특히 순살 족발 등 1개 제품에서 고위험성 식중독균인 리스테리아 모노사이토제네스가 발견됐음. 이 세균은 저온, 산소가 거의 없는 환경에서도 생존할 수 있어 냉장 · 냉동실에서도 증식이 가능함. 유명 프랜차이즈 햄버거에서도 식중독균이 과다 검출된 적도 있음. 2017년 1월 맥도날드의 불고기버거 제품에서는 황색포도상구균이 기준치를 3배 이상 초과해 위생관리 강화가 필요한 것으로 나타났음. 특히 더운 여름철에는 여행, 외식의 빈도가 늘고 찬 음식, 날 음식을 많이 섭취하게 되기 때문에 제조 · 판매업체의 엄격한 위생관리가 필요함. 소비자들도 같은 음식을 먹은 2명 이상의 사람에게서 구토, 설사, 복통 등의 증상이 나타나면 식중독을 일단 의심해야 함. 실제 여름철 식중독 환자수는 겨울철 대비 급증함. 식품안전정보포털 식중독통계에 따르면 작년 7~9월 국내 식중독 환자수는 7405명으로 나타났음. 같은 해 1~3월(1035명)에 비해 7배 이상으로 훌쩍 뛰었음. 특히 9월 한 달간 5000명 이상 환자가 발생해 전체 숫자가 크게 증가했음. 식중

독 원인 물질도 다양함. 고위험 식중독균인 ▲리스테리아 모노사이토제네스나 ▲살모넬라가 대표적임. 이밖에도 ▲노로바이러스 ▲병원성대장균 ▲원충 ▲바실러스세레우스 ▲클로스트리디움퍼프린젠스 ▲캠필로박터제주니 ▲장염브리오균 ▲기타 세균 ▲황색포도상구균 ▲기타 바이러스 등이 있음. 다만, 식중독 사고는 원인 불명인 경우가 압도적이기 때문에 세균이 검출되지 않는다고 해서 안심하면 안됨.

2) 벌써 식중독 계절?..익산 중학교서 학생 20명 식중독 의심증상

(2019-5-24, 헤럴드경제)

전북 익산의 한 중학교에서 학생 20명이 식중독 의심 증세를 보여 보건당국이 역학조사에 나섰음. 24일 전북도와 전북도교육청에 따르면 지난 21일부터 나흘 동안 이 학교 학생 20명이 설사와 복통 등의 증세를 호소했음. 도교육청은 이들 학생 가운데 16명은 병원에서 치료 중이며 4명은 완치됐다고 설명했음. 학교는 급식을 잠정 중단하고 학생들에게 개인 식수를 준비하도록 안내했음. 전북도 관계자는 "급식 등 가검물을 채취해 식중독 의심 증세의 원인을 파악하고 있다"며 "추가 환자 발생 여부를 예의주시하고 있다"고 말했음.

3) 김밥천국 · 봉구스밥버거 지점 등 45곳 식품위생법 위반 적발

(2019-4-26, 한국일보)

청소년수련시설과 도시락 제조업체 등 봄나들이 철 이용객이 많은 식품취급시설 3,035곳을 점검한 결과, 45곳(1.5%)이 식품위생법을 위반한 것으로 나타났음. 식품의약품안전처는 봄철 식중독예방을 위해 8일부터 12일까지 전국 17개 지방자치단체와 합동으로 청소년수련원 등 야외수련활동시설과 김밥 · 도시락 제조판매업체 2,855곳과 식품접객업소, 기숙학원과 어학원 집단급식소 180곳을 대상으로 위생점검을 실시했다고 밝혔음. 주요 위반 내용은 △조리종사자 건강진단 미실시(16곳) △위생적 취급기준 위반(10곳) △유통기한 경과제품 보관(7곳) △폐기물용기 미비 등 시설기준 위반(4곳) 등이었다. 또 청소년수련시설에서 식품 395건을 수거해 검사한 결과, 현재 검사가 완료된 205건 중 3건(모두 김밥)에서 여시니아균이 검출됐음. 여시니아균은 급성 위장질환을 유발하는 식중독균임. 식약처 "이번 합동단속 결과에서 적발된 업체 및 수거검사 부적합 업체는 행정처분 등 조치하고 이력관리를 통해 집중 관리할 예정"이라면서 "이른 무더위로 식중독 발생 우려가 높아짐에 따라 집단급식소, 식품접객업소 등에서는 식품재료 및 조리완료 식품의 냉장 · 냉동 기준 준수, 칼 · 도마 등 식기 세척 · 소독 등 안전관리를 철저히 해 줄 것"을 당부했음. 개별 업체명은 식약처 홈페이지(https://www.mfds.go.kr)에서 [알림] 메뉴 아래 [보도자료]에서 찾아 볼 수 있음.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품제조업 진입 간소화

(2019-5-21, 보건뉴스)

식품안전관리 인증업체의 건강기능식품제조업 진입 절차가 간소화됨. 진입을 희망하는 식품제조업체들의 시간과 비용을 크게 덜어줄 것으로 기대됨. 정부는 지난 16일 이낙연 국무총리 주재로 국정현안점검조정회의를 개최하고 '신산업 현장애로 규제혁신 방안'을 논의 · 확정함. 식품의약품안전처가 추진하는 신산업 현장애로 규제혁신 과제 중 식품 분야에서는 △식품안전관리 인증업체의 건강기능식품 제조업 진입 방식 간소화 △온라인에서 판매되는 세트포장 제품에 외포장지 식품표시 면제 허용이 그 대상임. 먼저, 식품안전관리인증(HACCP) 식품제조업체가 건강기능식품 제조업 허가와 GMP 인증을 받고자 할 경우 제출 서류와 평가절차를 간소화해 업체의 행정 부담을 덜어줄 방침임. 관련업계에서는 그동안 식품안전관리인증(HACCP)을 받은 식품제조업체가 건강기능식품 제조업을 운영하려면 HACCP과 유사한 서류구비와 이중 조사 · 평가가 필요해 부담으로 작용했음. 이번 개선으로 HACCP

인증업체가 건강기능식품 제조업 허가와 GMP 인증을 받는 경우 관리기준서 등 유사 · 중복 제출서류를 간소화하기로 했음. 행정절차에 소요되는 업체의 시간과 비용을 절감할 수 있어 시장 진입장벽 완화로 인한 건강기능식품 산업의 활성화를 도모할 수 있음. 지난해 9월 기준 업체 현황을 보면, HACCP 인증 업체 1만659개, 건강기능식품 GMP 인증 업체 260여개에 이름. 현재 건강기능식품 GMP 인증에 약 5개월, 4억5000만원의 비용이 소요되는 것으로 알려졌음. 식약처는 온라인 거래 특성상 식품표시의 이중 표시 부담도 완화하기로 했음. 온라인으로 세트포장 식품을 판매할 경우 외포장지에 식품표시를 해야 했는데 이번에 표시 면제를 허용키로 했음. 그동안에는 각각 식품표시가 있는 제품들을 세트포장해 온라인으로 판매 시 홈페이지에 각각의 정보를 제공하고 있음에도 오프라인과 마찬가지로 세트상품 외포장지에 식품표시를 해야 했었음. 개별 제품에 표시사항이 모두 표시돼 있더라도 세트로 구성된 제품 외포장지에 식품표시를 하도록 하고 있던 것을, 소비자가 인터넷 홈페이지 등을 통해 각 구성제품별 표시사항을 확인할 수 있는 경우엔 표시를 면제해 제품 표시규제를 합리화하는 한다는 방침임. 식약처는 앞으로도 수요자 중심의 '미래 신산업 규제혁신'을 집중적으로 추진해 기업과 국민들이 체감할 수 있는 가시적 규제혁신 성과를 창출하는데 최선을 다할 것이라고 밝혔음. 한편 식약처가 추진하는 신산업 현장애로 규제혁신 과제는 △건강기능식품 등(5개) △3D프린팅(4개) △신약(2개) △신의료기기(2개) 등 총 13개 과제임.

2) 올 하반기, 건강기능식품 '나눠 · 섞어 팔기' 허용 (2019-5-9, 중기이코노미)

현행 건강기능식품법 시행규칙에 따라 금지된 건강기능식품의 나눠팔기와 섞어팔기가 올 하반기부터 허용됨. 9일 식품의약품안전처와 한국식품영양과학회가 공동으로 개최한 '건강기능식품 발전 학술대회'에서 식약처 건강기능식품정책과 한규홍 연구관은 개인 맞춤형 건강기능식품 판매가 가능하도록 "올 하반기에 관련규정을 고치고 안전관리방안을 도입해 추진할 것"이라고 말했음. 현재 외국에서는 개개인의 건강상태를 검사하고 필요에 맞는 비타민 · 무기질 · 보충제 등 건강기능식품을 추천 판매하는 서비스가 성행함. 또 처방에 따라 약국에서 다양한 약을 하루치 복용량씩 나눠 포장해 판매하듯, 건강기능식품을 1회 복용량으로 개별 포장해 판매함. 어린이나 스포츠선수 등 개인의 특성에 따른 필수 영양소를 담은 건강기능식품 팩 판매도 흔함. 그러나 한국은 포장이 완료된 건강기능식품을 나눠 담은 이른바 '소분' 제조 · 판매를 금지함. 그러다보니 건강기능식품을 완제품 그대로 판매해야하고, 서로 다른 완제품을 섞어서 판매하거나, 개봉 후 나눠 담아 판매할 수 없음. 건강기능식품법 시행규칙 중 영업자 준수사항에 명시된 이 규제는, 건강기능식품의 안전관리를 목적으로 도입됐음. 다만 건강기능식품법 시행규칙에 따라 소분 제조 · 판매가 예외적으로 허용되는데, 다음과 같은 4가지 요건을 모두 갖춰야함. ▲우수 건강기능식품 제조기준 적용업체여야하고 ▲제품의 포장 자체가 소비자가 개별 구매할 수 없는 형태여야하고 ▲나눠담는 형태의 제품을 제조할 수 있는 시설을 보유하고 ▲나눠 담은 제품에 대해 품목제조신고를 마쳐야함. 한규홍 연구관에 따르면 한국에서 이상 4가지 요건을 모두 갖춘 건강기능식품 소분 제조 · 판매 업자는 거의 없음. 그러나 개개인의 건강상태를 체크해 필요한 영양소를 파악하고 추천하는 기술이 발전하자, 식약처가 건강기능식품 나눠 담아 팔기를 허용하려는 것임. 이에따라 개인의 식생활이나 건강진단 결과 등을 활용한 개인 맞춤형 제품을 만드는 주문맞춤, 판매와 홍보용으로 1개 제품을 나눠 샘플포장하는 샘플 소분이 허용됨. 또 소비자가 원할 경우 해당 제품을 나눠 포장하는 단순 소분 판매와, 특정 장소에서 시식용으로 나눠주는 시식용 소분도 허용할 계획임. ◇유전자검사 통해 개인맞춤형 건강기능식품 추천 판매=개인맞춤형 건강기능식품이 등장하기 위해서는 개개인에 대한 검사나 체크가 필수적임. 이를 위한 규제완화가 먼저 시작됐음. 산업부는 지난 4월 규제샌드박스 1호로 소비자의 의뢰(DTC)에 따른 유전자검사 서비스에 대한 특례를 3개 업체에 허용했음.

2년간 제한된 범위에서 연구목적으로 유전자검사를 진행할 수 있도록 했음. 9일 열린 '건강기능식품 발전 학술대회'에서 식약처 건강기능식품정책과 한규홍 연구관은 개인 맞춤형 건강기능식픔 판매가 가능토록 관련 규정을 올 하반기 중 손볼 예정이라고 말했음. 병원 등 의료기관이 아닌 민간기업이 직접 비만관리나 질병예측 유전자검사를 할 수 있게 됨에 따라, 유전자검사 기반 비만관리나 영양관리 서비스가 가능해졌음. 특정유전자가 파악된 사람에게 저탄수화물 고단백 식단을 권하는 방식임. 또 각종 비타민과 미네랄 등 부족한 기능성 성분을 추천하는 서비스도 할 수 있음. 당장은 시범사업으로 시작되고, 국민건강에 직접 연관이 없는 분야에 국한되나 개인의 건강정보 파악 서비스가 보다 확산되면, 건강기능식품 산업도 함께 발전할 것으로 예상됨. ◇허위 · 과장광고 대책도 마련=기존에 건강기능식품의 나눠 담기를 금지한 이유는 소비자 보호가 목적이었음. 규제 완화에 앞서 소비자보호 방안 마련이 선행돼야함. 이에 따라 식약처는 개인 맞춤형 건강기능식품에 대한 허위 · 과대 광고 관리를 강화함. 질병예방이나 치료에 효능이 있는 약품으로 오해되지 않도록 하고, 거짓 · 과장하거나 소비자를 기만하는 광고에 대한 관리도 강화한다는 방침임. 또 복합섭취나 과잉섭취로 인한 이상사례가 발생하지 않도록 일일섭취량 준수와 소분용 제품의 품질관리도 강화하기로 했음. 이상사례에 대한 정보도 폭넓게 공개함. 해외직구 증가로 건강기능식품 복용 후 가려움이나 메스꺼움 등 이상사례가 점차 늘어나는 추세임. 식약처는 인과관계가 규명된 이상사례 및 관련정보의 공개를 활성화하고, 특히 해외직구나 구매대행 제품에 대한 이상사례 수집과 관리체계도 마련함. 더불어, 건강기능식품과 관련된 공공과 민간의 정보를 통합해 소비자와 생산자에게 제공하는 방안도 추진한다는 계획임. 한규홍 연구관은 4차산업혁명으로 개개인의 몸에 필요한 영양소를 파악할 수 있는 기술이 발달한 현실에 맞게 "소비자 니즈와 과학기술 발전이 국민건강으로 이어지도록 규제를 개선하겠다"며 개인 맞춤형 건강기능식품 허용의 취지를 설명했음.

3) '노니 파장' 불똥 튈라 건강기능식품업계 긴장 (2019-5-7, 약사공론)

이른바 '쇳가루 노니' 파장이 건강기능식품업계로 번지지 않을까 업계가 긴장하고 있음. 혹시나 시장에 대한 불신이 커지거나 다른 제품으로 불똥이 튀지 않을까 염려하는 모습임. 지난 1일 식품의약품안전처는 온라인 등을 통해 유통 · 판매되고 있는 노니 분말 · 환 제품 총 88개를 수거해 검사한 결과 22개 제품이 금속성 이물기준을 초과했다고 밝혔음. 문제가 된 제품은 건강기능식품이 아닌 대부분 '기타가공품'임. 하지만 건강기능식품업계에서는 일반 소비자가 건강기능식품과 기타가공품을 구분해 판단하기 쉽지 않다는 점을 염려하고 있음. 일반 식품이라 할 수 있는 노니에서 시작된 안전에 대한 걱정이 건강기능식품시장으로 파장이 옮겨가지 않을까 걱정된다는 얘기임. 건강기능식품업체 한 관계자는 "그동안 업계에서는 건강기능식품을 알리는 일도 꾸준히 해왔음. 제품을 구입하기 전에 건강기능식품 마크를 꼭 확인하라든가, 일반 식품과는 다르다는 점도 강조해 왔다"고 설명했음. 하지만 소비자가 건강기능식품이나 건강식품을 표방하는 제품을 제대로 구분해서 판단하기는 아직 쉽지 않다는 게 관계자들의 설명임. 이번 노니 파장 처럼 큰 이슈가 생기면 건강기능식품 시장에도 당연히 영향이 있기 마련이라는 것임. 발표에서는 노니 제품을 질병 예방과 치료 효능 등을 표방하며 판매한 사이트와 제품, 판매업체 등도 허위 · 과대광고로 함께 적발돼 시장 신뢰에도 영향이 있을 수 있다고 걱정하고 있음. 또다른 관계자는 "경우가 조금 다르기는 하지만 백수오 사태를 알지 않느냐"며 "원료에서부터 유통, 판매까지 업계 전체가 술렁이는 계기가 됐다"고 설명했음. 이 관계자는 "우리나라 건강기능식품시장은 입소문과 유행에 어느정도 기대는 경향이 있다"며 "좋지 않은 내용이 알려지면 관심과 신뢰, 매출이 함께 영향을 받는다"고 말했음. 이어 "발표에 등장한 노니제품이 건강기능식품은 아니지만 큰 영향이 없기를 바랄뿐"이라고 덧붙였음. 한편 이번 식약처 발표에서는 허위 · 과대광고 유형도 상당수 적발됐음. 항염이나 항암 등 질병의 예방 치료에 효과

가 있는 것처럼 알린 경우가 대다수였고, 항산화 효과 등 건강기능식품으로 오인하거나 혼동하도록 한 사례도 있었음. 특히 원액 100%라고 광고하면서 정제수를 섞어 만든 제품을 판매한 경우도 함께 적발됐음.

4) 식약처, 건강기능식품 안전기준 강화 (2019-4-30, 통합뉴스)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 '18년 건강기능식품 재평가 결과를 반영하여 비타민 D 등 기능성 원료 5종에 대해 섭취 시 주의사항 신설 등을 주요 내용으로 하는「건강기능식품의 기준 및 규격」개정안을 4월 30일에 행정예고 한다고 밝혔음. 개정안의 주요 내용은 ▲기능성 원료 5종에 대한 섭취 시 주의사항 신설, 중금속 규격 개정, 기능성 내용 및 일일섭취량 변경 ▲유지의 산패관리 규격 신설 ▲비타민 일일섭취량 단위 추가 등임. 재평가 결과에 따라 기능성 원료 5종 각각의 섭취 시 주의사항을 신설하고, 프락토올리고당은 확인되지 않은 기능성 내용을 삭제하였으며, 글루코사민에 대해서는 비소 규격(총비소 4.0이하)을 추가 하고 안전성과 기능성이 확인된 일일섭취량으로 변경했음. 유지의 산패 관리를 위하여 EPA 및 DHA 함유유지에 아니시딘가와 총산화가 규격을 신설했음. 비타민 A, D, E의 일일섭취량 단위를 마이크로그램(μg) 또는 밀리그램(mg) 외에도 IU로도 환산하여 표시할 수 있도록 개정했음. 한편 식약처는 같은 날「건강기능식품 기능성 원료 및 기준 · 규격 인정에 관한 규정」과「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」개정안을 행정예고 했음.「건강기능식품 기능성 원료 및 기준 · 규격 인정에 관한 규정」개정안의 주요 내용은 ▲의약품과 같거나 유사하지 않음을 확인하는 자료를 제출자료 범위에서 삭제 ▲섭취량 평가자료 인정 범위를 국외에서 식품으로 최근 5년간 유통 · 판매되는 자료로 확대 ▲어린이 등 특정 대상군을 섭취대상으로 하는 기능성 원료에 대한 제출자료 명확화 등임.「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」개정안 주요내용은 ▲유통기간 설정실험 생략을 위한 유사제품 비교 항목 명확화 ▲실험지표 자율선정, 유사제품 비교대상 확대 등 규제사항 개선 ▲관련 법령 개정사항을 반영 등임. 식약처는 앞으로도 건강기능식품의 안전은 강화하여 소비자의 건강은 보호하는 한편, 안전과는 무관한 규제는 합리적으로 개선하여 업계의 애로사항을 해소해 나가겠다고 밝혔음.

5) 건강기능식품, 대형마트서 자유판매 허용 (2019-4-27, 한겨레)

앞으로 백화점과 대형마트 등에서 사전 신고 없이도 건강기능식품을 판매할 수 있게 됨. 또 편의점에서도 배란 테스트기를 자유롭게 살 수 있도록 규제가 완화됨. 정부는 17일 광화문 정부서울청사에서 홍남기 부총리 겸 기획재정부 장관 주재로 경제활력대책회의를 열고 이런 내용을 담은 '현장밀착형 규제혁신 방안'을 확정 발표했음. 정부는 다섯번째로 발표된 현장밀착형 규제혁신 방안에서 건강기능식품 관련 규제를 중점적으로 다뤘음. 홍 부총리는 "건강기능식품 제품 변경과 폐업 등 신고 의무를 완화하고 이력추적관리 방식을 개선하는 등 행정 부담을 대폭 완화했다"며 "과학적 근거가 확보된 일반식품에도 기능성 표시를 허용해 신제품 개발도 촉진할 계획"이라고 말했음. 정부는 고부가가치 산업으로 떠오르는 건강기능식품의 개발 · 제조 · 판매를 촉진하기 위해 규제를 개선할 방침임. 이를 위해 총 22건의 규제 개혁 대상이 발굴됐음. 먼저 대형마트와 백화점 등 건강기능식품을 판매하는 사업자의 사전 신고 의무를 폐지키로 했음. 현행 법령은 관할 지방자치단체에 신고한 사업자만 건강기능식품을 판매할 수 있도록 제한하지만, 시장 확대를 위해 행정 부담을 덜어주기로 한 것임. 신제품 개발 활성화를 위한 방안도 제시됐다. 안전성이 확보된 일부 의약품 성분도 건강기능식품 제조 원료로 활용할 수 있도록 하는 내용임. 예를 들어 '알파-GPC'(인지능력 개선), '에키네시아'(면역력 증진) 등 외국에선 식이보충제로 이미 시판되는 성분에 대해서도, 국내 건강기능식품에 활용할 수 있도록 길을 터주는 것임. 광고와 마케팅 범위도 확대됨. 현재는 엄격한 심사 부서의 검사 결과를 중심으로만 광고가 허용되는데, 동

물실험 결과 등 제품이 체내에서 효능을 발휘하는 생화학적 반응 과정 등도 광고에 활용할 수 있도록 하는 것임. 정부는 이런 규제혁신이 관련 사업 발전을 촉진할 수 있다고 판단하고 있음. 건강기능식품의 세계 시장 규모는 2017년 기준 1289억달러로 연평균 7.3% 남짓 빠른 속도로 성장하고 있음. 미국 · 일본 등 선진국은 건강기능식품을 식이보충제로 여기고 최소한의 규제만 허용하고 있지만, 한국은 여전히 의약품과 유사한 규제를 적용하고 있음. 정부 관계자는 "생명, 안전 등 관련 규제를 유지할 안전장치를 확보하면서도 신축적, 합리적으로 규제를 개선할 방침"이라고 말함. 2017년 기준 세계 건강기능식품 시장에서 한국 제품의 점유율은 1.78% 수준에 그쳤음. 정부는 이밖에도 신산업 등과 관련된 다양한 현장 규제를 개선하겠다고 밝혔음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 식약처, 생활 속 유해물질 안전정보 제공

(2019-4-29, 쿠키뉴스)

식품의약품안전처는 유해물질의 올바른 정보제공을 위해 4월부터 주기적으로 생활 속 유해물질 노출량 줄이기, 독성정보 중심의 동영상, 카드뉴스, 뉴스레터를 제공한다고 29일 밝혔음. 이번 정보제공은 '유해물질 바로알기' 사업의 일환으로, 국민이 우려하는 유해물질에 대한 상세한 정보를 제공해 막연한 불안감을 해소하고 소비자가 '유해물질 노출량 줄이기'를 실천하도록 하기 위해 마련됐음. 주요 내용은 국민 관심사항, 안전이슈, 계절 등 시기를 고려하여 ▲식품용 기구-프탈레이트류(4월) ▲매실주-시안화합물(5월) ▲견과류-곰팡이독소(6월) ▲참기름-벤조피렌(9월) 등임. 일반인을 대상으로는 식품 등의 섭취 · 조리 시 주의사항 등을 카드뉴스와 동영상으로 제공하고, 관련 전문가에게는 독성정보제공시스템(Tox-info)의 최신 연구결과, 규제동향 등을 체계적으로 정리한 뉴스레터로 제공할 예정임. 식약처는 앞으로도 생활 속 유해물질에 대한 안전정보를 지속적으로 제공할 것이라고 전했음.

2) 베트남산 유해성분 '다이어트차' 자가소비용으로 들여와 판매

(2019-4-19, MBN뉴스)

유해성분을 함유한 베트남산 다이어트차를 개인 소비용이라며 들여와서는 대량으로 판매한 사람들이 적발됐음. 이들이 판매한 차는 뇌졸중과 암을 유발할 수 있는 유해성분을 포함했는데, 개인 통관에 아무런 문제가 없었다는 허점이 드러났음. 서울시 민생사법경찰단과 관세청은 베트남산 다이어트차 '바이앤티'를 허가나 신고 없이 판매한 혐의(수입식품안전관리 특별법 등 위반)로 업체 대표 41살 J 씨 등 15명을 불구속 입건했다고 오늘(19일) 밝혔음. 민생사법경찰단(민사경)에 따르면 개별적으로 활동한 이들은 수입식품 영업등록 없이 바이앤티를 자가소비용 명목으로 국내 반입한 뒤 판매한 혐의를 받음. 이들이 판매한 차는 1만 253개, 액수로는 판매가 기준 2억 5천 860만원에 달했음. 이들은 베트남에서 물건을 보낼 때 소액면세 제도를 이용하고자 150달러(약 17만원) 이하로만 포장해 관세와 부가세를 피했고, 자가소비용으로 들여와 수입식품 검사도 받지 않은 것으로 조사됐음. 바이앤티는 베트남 호찌민에 본사를 둔 '하비코'라는 업체가 제조하며 '천연재료로만 만든 허브차'로 알려져 있음. 그러나 시부트라민, 페놀프탈레인 등 국제적으로 사용이 금지된 약물을 함유했다고 민사경은 전했음. 시부트라민은 과거 비만치료제로 사용됐지만, 뇌졸중과 심혈관계 이상반응 등의 이유로 2010년 이후 국제적으로 사용이 금지됐음. 변비치료제로 쓰였던 페놀프탈레인은 국제암연구소(IARC)가 지정한 발암물질로 현재 대부분의 국가가 사용을 금지했음. 두 물질 모두 현행 국내 식품위생법상 유해물질이기도 함. 적발된 피의자 중 일부는 시부트라민이 검출되지 않았다는 검사 결과를 제시하는 등 바이앤티가 마치 안전한 제품인 것처럼 광고한 것으로 나타났음. 제품에 정품 인증 홀로그램을 붙이거나 '바이앤티 정품 인증 방법'을 홈페이지에 올려 마치 정상적인 수입절차를 거친 것으로 오인하게 한 경우도 있었음. 심지어 판매자 자신이 두통 등 부작용을 느껴 섭취를 중단했으면서도 판매를 계속한 사례도

있었음. 민사경은 “식욕을 억제하는 다이어트가 유행하면서 유해식품이 해외직구 형식으로 무분별하게 유통된다”고 경고했음. 관세청은 앞으로 자가소비용일지라도 바이앤티의 통관을 금지하기로 했음. 식품의약품안전처는 바이앤티에 대해 ‘수입검사 부적합’ 판정을 내렸음. 민사경은 “아직도 온라인을 중심으로 바이앤티나 유사제품이 유통되고 있다”며 수사를 확대하겠다고 밝혔음.

8. 기타

1) 쥴 전자담배, 식약처 성분 분석 착수 (2019-5-26, 시민의소리)

정부가 미국 전자담배 시장 1위 제품인 ‘쥴’의 성분 분석에 착수함. 미국 전자담배 시장 1위 제품인 ‘쥴’이 24일부터 한국에서 정식으로 판매됨에 따라 보건당국이 청소년 대상 담배 판매와 광고를 집중 단속하기로 했음. 정영기 보건복지부 건강증진과장은 26일 “신종담배 쥴이 국내 출시됨에 따라 식품의약품안전처에 성분 분석을 의뢰할 예정”이라고 밝혔음. 액상형 전자담배인 쥴은 미국 전자담배 시장 1위 제품으로, 출시 2년만인 2017년 미국 시장 점유율 70%를 돌파한 바 있음. 이 제품은 손가락 길이만한 USB 모양의 본체에 ‘포드’(POD)라는 니코틴 함유 액상 카트리지를 끼워 피우는 담배임. 미국에서는 청소년 사이에서 선풍적인 인기를 끌어 청소년 니코틴 중독이 사회문제가 되고 있음. 최근 미국 하버드대 연구팀이 액상형 전자담배의 향료가 사람 기도의 섬모에 악영향을 주고, 이로 인해 폐 기능이 저하될 수 있다는 연구결과를 국제학술지에 발표하는 등 유해성 논란이 커지고 있음. 식약처는 올해 초 각종 담배제품의 유해성분 정보를 제공하기 위해 자체적으로 담배 성분 분석법과 독성 · 의존성 평가법을 마련하고, 액상형 전자담배에 대해서는 20개 성분을 측정하겠다고 밝힌 바 있음. 쥴 분석 결과에 따라 전자담배를 둘러싼 유해성 논란이 다시 불붙을 전망임. WHO(세계보건기구)는 담배규제 기본협약에 따라 담배제조 · 수입업자가 제품 성분과 배출물 정보를 정부 당국에 제공하고, 정부는 이를 공개하도록 권고하고 있음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)