식품 안전 정보

위생 점검

1) 동작, 김밥 전문점 28곳 위생 점검 완료 (2021-8-7, 서울신문)

서울 동작구가 여름철 안전한 먹거리 환경 조성에 나선다고 밝혔음. 동작구는 최근 김밥 전문 음식점에서 식중독이 발생하는 등 사회적으로 식품안전에 대한 불안감이 높아지는 상황에서 식품위생관리를 강화하기 위해 지난 9일부터 13일까지 배달앱에 등록된 분식 및 프랜차이즈 김밥 전문 음식점 28곳을 대상으로 점검을 실시했음. 구는 앞서 지난달 음식점 · 카페 운영자와 종사자를 대상으로 코로나19 진단검사 이행 행정명령을 내린 바 있음. 구는 ▲식품위생법에 따른 원재료 관리 및 위생적 처리기준 ▲시설기준 및 개인 위생 등 ▲조리 시 마스크 착용 및 환기 · 소독 등 을 점검하고, 코로나19 방역수칙 준수 여부까지 확인했음. 대상 업소 중 2곳에서 김밥을 수거한 후 보건환경연구원에 살모넬라, 장출혈성대장균 등 식중독균 검출 여부를 의뢰하여 위생 실태를 파악함. 또 다음달 집단급식소 40여곳에 '식중독지수 알리미 전광판'을 설치할 예정이다. 식중독지수 알리미 전광판은 조리장 내의 온도와 습도를 감지하고 음식물 부패변질 가능성을 수치화해 관심(파랑), 주의(노랑), 경고(주황), 위험(빨강) 등 4단계로 식중독 발생지수를 나타낸다. 조리종사자가 음식물 취급 및 조리 과정에서 세심한 주의를 기울이도록 유도해 식중독 예방에 도움을 줄 것으로 기대하고 있음. 정우석 보건위생과장은 "여름철에는 작은 부주의로 식중독 사고가 발생할 수 있어 주의 해야한다"면서 "주민들이 안심할 수 있는 먹거리 환경을 위해 식품 안전과 방역에 만전을 기하겠다"고 말했음.

2) '폐기빵 재사용' 맥도날드 지점, 오늘 지자체 긴급 점검 (2021-8-5, 머니투데이)

유효기간이 지나 폐기 대상이 된 식자재를 재사용한 한 국맥도날드 지점이 지방자치단체의 긴급 위생 점검을 받았음. 5일 관련 업계에 따르면 이번에 문제가 불거진 한 맥도날드 지점에 대해 위생을 관리하고 있는 서울의 한 자치구에서 이날 긴급 위생 점검에 들어갔음. 자체적으로 정한 유효기간이 지난 식자재를 재사용하면서 윤리 문제가 불거지자 해당 점포에서 식품위생법 등 법 위반이 발생했는지 여부를 점검하기 위해서임. 이번 '스티커 갈이' 논란과 관련한 법 위반은 아닌 것으로 판단되고 있음. 자체 유효기간을 지키지 않았지만 식자재의 유통기간을 위반한 것은 아니기 때문임. 공익신고자 신분 보호 등을 위해 해당 지자체를 밝히기는 어려운 상황임. 이와 관련 전날 정의당이 정부에 재발방지대책과 긴급점검을 촉구하기도 했음. 오현주 정의당 대변인은 "언론 보도에 따르면 현재 맥도날드 매장 곳곳에서 폐기 식품들을 재사용 한다는 의혹이 제기된 상황"이라며 "식품의약품안전처를 비롯한 정부는 즉시 한국맥도날드에 대한 긴급점검에 나서야 한다"고 주장했음. 이에 대해 식약처 관계자는 "윤리 문제이지 법령은 위반한 사항이 아닌 것으로 알고 있기 때문에 지금 감시를 나가는 것은 맞지 않다"며 "연간 감시계획을 수립해 음식점들을 합동 단속할 때가 있는데 그때 맥도날드 지점들을 감시 고려사항으로 관리해 더 잘 살펴볼 계획"이라고 말했음. 한편 전날 언론 보도로 맥도날드 한 지점의 폐기 대상 식자재 재사용이 논란이 되자 맥도날드는 입장문을 내고 "식품안전 확보 및 원재료 품질을 높은 수준으로 유지하기 위해 유효 기간이 지난 제품은 즉각적으로 폐

기 조치하고 있으며 이에 위배되는 사항 발견 시에는 내부 규정에 따른 엄격한 조치를 취하고 있다"며 "더 철저한 점검과 관리를 통해 식품안전에 만전을 기하도록 하겠다"고 사과했음.

3) '무 씻던 대야에 발 담근' 식당은 방배동 족발집… 또 불거진 위생 논란에 '불안'

(2021-7-31, 아시아경제)

최근 무를 씻던 대야에 발을 담그는 등 비위생적인 환경의 식당 영상이 온라인상에 공개돼 파장이 일어난 가운데, 식품 위생에 대한 시민들의 불안감이 또다시 높아지고 있음. 지난 3월 이른바 '중국산 알몸 절임 배추' 파문으로 중국산 김치에 대한 거부감이 확산한 데 이어 국내 식당에서도 위생 문제가 도마 위에 오른 것임. 시민들은 사이에선 식당을 이용하기 두렵다는 목소리가 나오고 있음. 한편, 식당을 운영하는 자영업자들도 손님이 줄어 피해를 보긴 마찬가지라는 토로가 나왔음. 전문가는 식당이 기본적인 위생을 지키지 않았을 경우 피해는 고스란히 자영업자에게 이어진다고 지적했음. 식품의약품안전처(식약처)는 최근 비위생적인 무 세척 장면으로 온라인상에서 누리꾼들의 지탄을 받은 음식점을 28일 적발했음. 이 업소는 서울시 서초구 방배동의 족발집으로, 식약처는 영상 속에 등장하는 차량 등록 정보와 건물, 주변 환경 등을 분석해 업소를 특정했음. '국내 모 식당 무 손질'이라는 이름으로 공유된 논란의 영상은 최근 사회관계망서비스(SNS)와 온라인 커뮤니티를 중심으로 확산하며 파장을 일으켰음. 영상 속에는 한 남성이 건물 뒤편으로 보이는 장소에서 빨간 고무대야에 무를 넣고 씻는 모습이 담겨 있었음. 이 남성은 무를 씻는 내내 자신의 발도 대야에 함께 담그고 있었으며, 수세미로 자신의 발을 문지르다 다시 무를 닦기도 했음. 영상에 등장하는 한 여성은 이런 과정을 지켜보면서도 특별한 제지를 하지 않았음. 이를 본 시민들은 "한국이 맞느냐", "저렇게 씻은 무가 정말 식당에서 쓰는 재료라니" 등 충격적이라는 반응을 보였음. 식약처가 현장 점검을 실시한 결과 이 업소의 위생 상태는 더 참혹했음. 유통기한이 지난 소스를 조리에 사용하는가 하면, 재료를 다듬는 칼 · 도마 등이 청결하게 관리되지 않는 등 전반적으로 위생 관리가 미흡했음. 또 조리 · 판매가 목적인 냉동만두, 냉동족발 등 냉동제품은 보관기준(영하 18도 이하)을 준수하지 않았음. 식약처는 이 업소에 대해 관할 관청에 행정처분을 의뢰하고 수사를 진행하기로 했음. 이 같은 사실이 알려지자 시민들 사이에선 '식당에 가기 무섭다'는 반응이 쏟아졌음. 누리꾼들은 "먹을 것으로 장난치는 것도 아니고 먹을 무 담근 대야에 발을 씻는 게 말이 되는 일인가" "기본적인 위생도 못 지키는 사람들 식당 운영하게 내버려 두면 안 된다" "앞으로 뭘 믿고 밖에서 음식을 사 먹겠나" 등 불안감을 나타냈음. 식당을 운영하는 자영업자들도 피해를 토로하긴 마찬가지였름. 인천에서 식당을 운영하는 50대 이모 씨는 "우리 집은 매일매일 홀 쓸고 닦고, 냉장고 청소하고, 도구 소독하고 위생 철저하게 지키려고 항상 신경 쓰는 업소"라며 "코로나 시국이라 매출도 좋지 않은 상황에서 저런 식당 하나 때문에 그나마 오려는 손님마저 떠나가겠다"고 말했음. 식당에 대한 불신이 높아져 다른 식당까지 장사에 타격을 입을 수밖에 없다는 지적임. 실제 지난 3월 '중국산 알몸 절임 배추' 보도 이후 중국산 김치 수입량은 크게 줄었음. 농림축산식품부에 따르면, 지난 6월 김치 수입량은 전년 동월 대비 21.8% 감소한 1만7900t으로 올해 4월부터 3개월 연속으로 감소했음. 월별 김치 수입 추이를 보면 3월에는 전년 동월보다 24.1%가 늘었으나, △4월 -7.2% △5월 -13.2% △6월 -21.8%였음. 전문가는 기본적인 위생을 지키지 않았을 경우 피해는 고스란히 식당을 운영하는 자영업자에게 이어진다고 지적했음. 이은희 인하대 소비자학과 교수는 "식당 운영의 기본은 위생이다. 자기 식구들이 먹는 것을 만든다는 마음가짐을 가져야 한다"라며 "이를 지키지 않았을 때 소비자도 피해를 보지만, 결과적으로 식당을 운영하는 당사자들이 피해를 보게 된다. 위생을 잘 지켜온 식당에도 피해를 주는 일"이라고 말했음. 이어 "위생을 감독할 식약처, 지자체 등이 먹거리 안전 점검 지침과 예방 조치와 관련해 보완할 점은 없는지 검토해 볼 필요가 있다.

다만, 감독 기관이 많은 식당을 일일이 점검하는 것은 한계가 있는 것이 사실"라며 "식당을 운영하는 분들이 소비자 불안감 해소를 위한 노력을 스스로 해야 한다"고 강조했음.

2. 식품첨가물

1) 22개 육류가공품 발암물질 검출… 식품첨가물 함량 · 경고 표시 필요

(2021-6-15, 디지털타임스)

햄과 소시지 등 육류가공품에 식품첨가물 함량 표시가 제대로 표기되지 않은 것으로 나타나 당국의 적극적 조치가 필요하다는 지적임. 소비자주권시민회의는 15일 식육가공품 제조사 가운데 2019년 기준 매출액 상위 5개 기업(CJ제일제당, 롯데푸드, 동원F&B, 목우촌, 대상청정원)의 육류 가공품 25개를 대상으로 식품첨가물 현황을 조사한 결과 22개에 아질산나트륨이 들어 있었다고 밝혔음. 아질산나트륨은 육류를 가공할 때 검붉은 색으로 변하는 것을 막아주는 물질임. 햄 등을 고온으로 가열하거나 태울 때 암을 유발하는 니트로사민을 발생시킨다는 점에서 세계보건기구(WHO)는 2015년 햄과 소시지 등 육류가공육을 1군 발암물질로 규정하고 1일 섭취 허용량을 체중 1 kg당 0.06㎎ 이하로 제한했음. 19개 제품에는 발암 물질로 변하는 MSG(L-글루탐산나트륨)가 첨가됐고 알레르기 반응 등을 유발하는 락색소와 코치닐 추출 색소가 들어 있는 제품은 각각 8개, 6개 였음. 이번 조사 대상 가운데 식품첨가물 함량을 표시한 제품은 없었고 식품첨가물 섭취에 따른 위험이나 경고 표시도 전무했음. 소비자주권시민회의는 "식품첨가물 공전에 등록된 식품첨가물 가운데 1996년 4월부터 2018년 6월까지 지정 취소된 것이 60여 개에 달한다"며 "장기적으로 유해성 식품첨가물의 과감한 지정 취소 조치가 필요하다"고 주장했음.

2) 쿠팡 PB 곰곰닭가슴살서 식품첨가물 과다 검출… 제조사 리콜

(2021-7-30, 현대경제신문)

쿠팡의 자체브랜드(PB) 식품에서 식품첨가물이 다량으로 검출됐다. 제조업체는 자진회수에 나섰음. 식품의약품안전처는 지난 29일 식품안전나라에서 마이가 생산한 곰곰그릴드닭가슴살에서 아질산이온이 기준치를 초과검출됐다고 밝혔음. 곰곰은 쿠팡의 PB브랜드다. 아질산이온(아질산나트륨)은 육류를 가공해 햄이나 소시지를 만드는 과정에서 검붉은 색으로 변하는 것을 방지하기 위해 주로 사용됨. 아질산염은 식중독 균의 증식을 효과적으로 억제하는 것으로 알려졌으나 식품 성분인 단백질의 아민류와 반응하면 발암 가능 물질인 니트로소아민이 될 수 있음. 식품의약품안전처에 따르면 소시지 · 햄 · 베이컨 등 식육가공품에는 잔류 아질산나트륨 이온이 0.07 g/kg, 어육소시지는 0.05 g/kg, 명란젓 연어알젓은 0.005 g/kg 이내로 남아있어야 함. 이에 마이는 현재 이 제품을 판매 중단하고 회수 조치중임. 회수대상은 유통기한 2021년 8월 18일 제품임. 식약처는 "회수식품 등을 보관하고 있는 판매자는 판매를 중지하고, 회수 영업자에게 반품하여 주시기 바란다"고 당부했음. 또 "이 제품을 구입한 소비자는 제조업소로 반납해 위해식품 회수에 적극 협조하여 주시기 바란다"고 덧붙였음.

3) 믿고 먹는 信食 바람...첨가물 뺀 '클린라벨' 식품

(2021-8-19, 이데일리)

건강과 좋은 먹거리에 대한 관심이 늘면서 믿고 먹는다는 '신식(信食) 트렌드' 바람이 불고 있음. 이에 식음료 업계에서는 '클린라벨'(Clean label) 제품을 속속 선보이며 소비자들의 눈길을 끌고 있음. 8일 관련 업계에 따르면 '클린라벨'은 소비자가 이해하기 쉬운 원료를 사용 및 안내하고 보존제와 합성첨가물이 없거나 최소화한 식품을 말함. 클린라벨은 해외에서 먼저 주목 받았음. 코로나19 여파 이후 안전한 식품에 대한 수요가 높아지면서 최근 국내에도 개념이 확산하고 있음. 청과 회사 돌(Dole)코리아는 최근 자사 스테디셀러 제품 '후룻컵' 3종을 클린라벨로 전면 리뉴얼했음. 기존 후룻컵 제품의 제조과정에서 첨가

물들을 과즙주스로 대체해 레시피를 재구성했음. 기존에 사용하던 구연산과 아스코브산을 비타민C가 풍부한 아세로라주스와 레몬주스로 교체해 특유의 달콤하고 진한 맛을 풍부하게 했음. 또 '파인애플컵' 1컵 기준 1일 비타민C 권장 섭취량의 99% 가량을 채울 수 있도록 구성해 기존 제품 대비 영양도 대폭 강화했음. 돌코리아는 이번 후룻컵 리뉴얼에 이어 '후룻볼', '후룻바틀'도 클린라벨로 순차 전환해 나갈 계획임. 빙그레도 최근 클린라벨을 적용한 '요플레 Only(온리)3'와 '요플레 Only2'를 선보였음. 요플레 Only3는 프리바이오틱스 2종과 국내산 원유 등 단 세 가지 원료만 사용해 발효시킨 플레인 요구르트임. 요플레 Only2는 프로바이오틱스와 국내산 원유 등 두 가지 원료로만 발효시킨 제품임. 다른 첨가물이 들어가지 않아 요구르트 본연의 건강한 맛을 느낄 수 있어 아침 식사 대용이나 영양 간식으로 섭취하기 좋다는 평가임. CJ제일제당은 100% 천연 발효 조미 소재 '테이스트엔리치'를 출시했음. 이 역시 첨가물을 일절 넣지 않고 사탕수수 등 식물성 원료를 발효시키는 과정에서 생성된 감칠맛 발효성분으로만 만든 클린라벨 제품임. 소비자 호응을 이끌며 공식 출시 약 6개월 만에 매출 50억원을 돌파했음. 업계 관계자는 "소비자들이 믿고 먹을 수 있는 '신식 트렌드'에 따라 '클린라벨' 식음료 수요가 늘고 있다"며 "제품의 맛뿐 아니라 기능과 신뢰를 높일 수 있는 방법에 대한 업체들의 고민과 대응이 중요해지고 있다"고 말했음.

3. 원산지표시

1) 콩류 원산지 표시 위반업체 111곳 적발…48곳 형사입건

(2021-8-8, 뉴시스)

국립농산물품질관리원(농관원)은 6~7월 콩, 두부 등 콩류 식품 제조·외식업체 등에 대한 원산지 표시 상황을 점검한 결과 위반업체 111곳을 적발했다고 8일 밝혔음. 이번 단속은 지난해 콩 작황 부진에 따른 수입물량 증가 및 여름철 콩 수요 증가 등을 고려해 콩 관련 수입업체, 제조·가공업체, 음식점 등 5000여 업체를 대상으로 진행됐음. 이번 조사는 코로나19 상황을 고려해 위반 의심 업체와 최근 판매가 증가하는 통신판매업체 등을 대상으로 실시했음. 적발된 업체 111곳(건수 113건) 중 48곳은 원산지를 거짓으로 표시했으며 63곳은 원산지를 표시하지 않았음. 농관원은 원산지 거짓 표시로 형사입건된 48곳에 대해 추가 수사를 검쳐 검찰 기소 등을 추진할 예정임. 원산지를 표시하지 않은 63곳은 총 1800만원의 과태료가 부과됐음. 주요 위반 업종은 일반음식점 84곳(75.7%), 제조가공업체 17곳(15.3%), 통신판매업체 5곳(4.5%), 집단급식소 3곳(2.7%), 기타 2곳(1.8%) 순으로 나타났음. 콩 가공 제조업체 2곳은 원료로 사용한 국내산 콩의 원산지를 국내 유명 지역산으로 거짓 표시해 적발됐음. 주요 위반 품목은 두부류가 66건(58.4%)으로 가장 많았으며 콩(28건·24.8%), 콩가루(11건·9.7%), 콩나물(6건·5.3%)이 뒤따랐음. 콩국수의 원산지 표시를 위반한 음식점은 11개소가 적발됐음. 배달 앱 등을 통한 통신판매 과정에서 원산지 표시위반으로 적발된 업체도 30.6%(34개소)로 전년(19.9%)보다 크게 증가했음. 형사입건된 주요 사례를 보면 경기 A 제조가공업체는 양평산, 연천산 콩을 발아콩류 제품으로 판매하면서 원산지를 파주장단콩으로 거짓 표시했음. 대구 B 음식점은 미국산 콩으로 순두부, 두부김치 등을 조리해 국내산으로 거짓 표시·판매했음. 전남 C 중화요리 전문점은 중국산 콩가루로 콩국수를 조리, 판매하면서 콩의 원산지를 국내산으로 거짓 표시했음. 이주명 농관원 원장은 "올바른 농식품의 원산지 표시 질서를 확립하기 위해 지속적인 원산지 표시 점검과 홍보가 필요하다"며 "하반기에도 농축산물 수입상황과 휴가철, 추석, 김장철 등 소비 상황을 고려해 원산지 표시 점검과 홍보를 병행해 추진할 계획"이라고 밝혔음.

2) 해수부, 수산물 원산지 표시 2819개소 점검

(2021-8-11, 데일리안)

해양수산부(장관 문성혁)는 7월 26일부터 8월 4일까지 10일간 벌인 여름 휴가철 수산물 원산지 표시 특별점검

결과를 발표했음. 이번 특별점검은 여름 휴가철을 맞아 캠핑 등 야외활동용 간편(조리)식이나 여름 보양식으로소비가 증가할 것으로 예상되는 수산물을 대상으로 진행됐음. 주요 점검 대상품목은 여름철 보양식 재료인 민물장어, 미꾸라지와 간편조리식 재료인 오징어, 낙지 등임. 이 외에 최근 수입이 증가한활참돔, 활가리비등도 점검대상에 포함했음. 특별점검을 통해 음식점, 유통업체, 도 · 소매점 등 2819개소를 대상으로 원산지 미표시, 표시방법 위반, 거짓표시 등 원산지표시 위반 여부를 점검한 결과 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률'을 위반한 업체 48개소를 적발했음. 이번에 적발된 업체 48개소 중 원산지 미표시 등 위반행위 업체는 34개소임. 원산지를 거짓으로 표시한 업체는 14개소로 나타났음. 주요 품목별 적발사례를 보면 중국산이 낙지 7건, 미꾸라지 6건, 뱀장어 3건, 오징어및 복어 각 2건 등 21건임. 일본산이 참돔 4건, 가리비 4건, 고등어 3건 등 12건으로 이들 모두 원산지를 표시하지 않거나 거짓으로 표시해 적발됐음. 원산지를 표시하지 않은 34개소에 대해서는 위반 금액에 따라 1000만원 이하 과태료가 부과될 예정임. 원산지를 거짓으로 표시한 14개소는 보강수사를 거쳐 최대 7년 이하 징역 또는 1억원 이하 벌금에 처할 방침임. 해수부는 적발사례가 많거나 소비자 민감도가 높은 수산물을 중점품목으로 지정해 연중 지도 및 단속을 벌이고 있음. 한편 수산물 원산지표시가 잘 지켜져 소비자 알 권리와 선택권을 보장할 수 있도록 원산지 미표시에 대한 과태료 부과기준을 강화하는 방안을 검토해 나갈 계획임. 또 대국민 감시기능을 활성화하기 위해 원산지 표시 위반 신고포상금 지급기준을 개정하고 있음. 이달 말부터는 원산지 위반 신고자에게 상향 조정된 금액으로 포상금이 지급될 예정임. 김준석 해양수산부 수산정책실장은 "앞으로도 투명한 원산지 표시를 통해 소비자들이 수산물을 안심하고 구매할 수 있는 구조를 만들고자 점검을 지속 추진해 나가겠다"며 "원산지 표시제도 정착을 위해서는 국민 참여가 매우 중요하다. 수산물을 구매할 때에는 원산지 표시를 반드시 확인하고 의심될 경우에는 1899-2112 또는 카카오톡 채널 수산물 원산지표시로 적극 제보해 주시길 바란다"라고 말했음.

3) '흑산도 홍어 아니면 돈 안 받는다더니' 원산지 위반 '덜미'

(2021-8-13, 대한급식신문)

경기도에서 일본산 도미 · 가리비 · 홍어 등을 국내산으로 거짓 표시하는 등 불법행위를 저지른 수산물 취급음식점들이 경기도특별사법경찰단(단장 윤태완, 이하 경기특사경)에 적발됐음. 경기특사경은 지난 5월 24일부터 6월 25일까지 도내 수입 수산물 취급음식점과 유통 · 판매 · 가공업소 480곳을 수사해 57곳에서 원산지 거짓 표시 등 위법 행위를 적발했다고 12일 밝혔음. 경기특사경은 57곳 업소에서 도미 등 85건의 위반 사안을 확인했으며, 원산지별로는 일본산 47건, 중국산 37건, 러시아산 1건 등이었음. 경기도는 특히 일본 · 중국산 수산물이 국내산으로 거짓 표시가 많은 이유로 ▲일본 방사능 오염수 방류로 소비자의 일본산 기피 확산 ▲국내산보다 낮은 가격의 일본 · 중국산 판매 ▲판매자의 원산지 관리 소홀 등을 꼽았음. 주요 적발 사례를 보면 의정부시 'ㄱ' 음식점은 내 · 외부와 메뉴판 등에서 '흑산도 홍어가 아닐 시 돈을 받지 않습니다'라는 문구로 손님에게 홍보했으나 경기특사경이 수사한 결과, 이곳 음식점은 2017년 6월부터 약 4년간 5500kg 이상의(월평균 115kg 정도) 일본산 냉장 홍어를 낮은 단가에 구매해 조리 · 판매한 것으로 드러났음. 양평군 소재 'ㄴ' 음식점은 지난 1월부터 최근까지 일본산 도미와 중국산 농어를 51회(400만원 상당) 이상 국내산으로 거짓 표시해 판매했음. 안양시 소재 'ㄷ' 음식점도 지난 5월부터 최근까지 일본산 도미 97.2kg과 중국산 감성돔 6.9kg을 구입해 수족관에 보관 · 진열한 이후 원산지표시판에는 일본산 도미를 국내산 · 일본산으로 혼동 표시하고, 중국산 감성돔을 국내산으로 거짓 표시해 판매하다 적발됐음. 원산지를 거짓 표시하면 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금에 처해짐. 이에 경기특사경은 원산지 거짓 표시로 적발된 음식점에 대해 즉시 시정하도록 조치하고, 보강 수사를 통해 검찰에 송치할 예정임. 아울러

원산지 미표시로 별도 적발된 업체 9곳에 대해서는 관할 시 · 군에 통보해 과태료를 처분하도록 했음. 음식점에서 수산물 원산지 표시 대상은 참돔 · 낙지 등 15개 어종과 살아있는 수산물을 수족관에 진열 · 보관하는 경우는 모든 어종의 원산지를 표시해야 함. 수산물 유통 · 가공 · 판매점도 모든 수산물과 그 가공품의 원산지를 표시해야 함. 한편 경기도는 일본 원전 방사능 오염수 관련 국민 우려가 큰 만큼 이번 수사를 진행하면서 일본산 수산물 32건을 무작위로 시료 채취해 경기도보건환경연구원에 방사능 검사를 의뢰했음. 그 결과는 32건 모두 기준치 이내인 것으로 판정됐음. 윤태완 단장은 "소비자 선택권 보호 및 공정한 유통 질서 확립을 위해 원산지를 속이는 행위는 사라져야 한다"며 "도민들이 안심하고 수산물을 구입할 수 있도록 지속적인 관심을 갖겠다"고 말했음.

4) '삼대족발' 운영사 엘리트식품, 원산지 표시 위반 잇단 적발

(2021-8-17, 아시아에이)

족발 프랜차이즈 브랜드 '삼대족발'을 운영하는 유통회사 엘리트식품이 최근 족발 원산지 표시를 잇따라 위반한 것으로 알려졌음. 11일 관련 업계에 따르면 엘리트식품은 지난 2일 스페인산 돼지 앞다리 원산지를 국내산으로 거짓 표시해 판매하다 국립농산물품질관리원에 적발됐음. 앞서 지난달 1일에도 농관원에게 네덜란드산 미니족을 스페인산으로 거짓 표시한 사실이 들통나기도 했음. 현행 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률'에서는 △원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위 △원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상 · 변경하는 행위 △원산지를 위장하여 판매하거나 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 다른 농수산물이나 가공품을 혼합해 판매하거나 판매할 목적으로 보관이나 진열하는 행위를 금지하고 있음. 이같은 상황에 엘리트식품이 과징금을 부과받을 것이란 예상도 나옴. 원산지 표시를 2년 이내에 2회 이상 위반할 경우 위반 금액 5배 이하에 해당하는 금액을 과징금으로 부과 · 징수할 수 있기 때문임. 농관원 관계자는 "피의사실공표에 해당될 수 있기 때문에 해당 건과 관련된 자세한 내용은 말하기 어렵다"고 언급을 피했음. 엘리트식품 관계자는 "지난달 적발 건의 경우 당초 미니족은 항상 스페인산을 수입해 왔으나 최근 수급이 원활하지 않은 관계로 처음으로 네덜란드산을 수입하게 되면서 실수가 있었다"며 "수십박스 중 3박스만 스페인산으로 표시 됐고 문제발생을 인지한 뒤 수정했다"고 말했음. 그러면서 "이번달 적발 건은 족발을 공급하면서 해당 업체에 이번에 스페인산이기 때문에 스페인산으로 표시해야 한다고 통보했지만 업체에서 국산으로 표시하길 요구해 편의를 봐주다 보니 그렇게 됐다"고 덧붙였음. 한편 엘리트식품은 족발 등 육류 기타 가공 및 저장처리업을 영위하고 있는 업체로 1993년 설립됐으며, 지난 2015년 족발 프랜차이즈인 삼대족발을 론칭했음.

4. 수입식품

1) "신고없이 식품 수입 · 유통하면 특별관리 받는다"

(2021-8-17, 뉴스1)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 수입식품 등을 신고하지 않고 수입해 법을 위반한 영업자를 특별관리영업자 지정 대상으로 추가하는 내용을 담은 '수입식품안전관리 특별법' 시행령 · 시행규칙 일부개정안을 입법예고한다고 17일 밝혔음. 현행 수입식품법 제26조는 허위 수입신고 등 중대한 법 위반행위를 한 경우 특별관리영업자로 지정해 정밀검사 강화 등 영업자를 구분해 관리함. 이번 개정안 주요 내용을 보면 해외제조업소 등록 업무를 식품안전정보원에 위탁하고, 시행규칙에서는 영업등록 사항 변경 시 신청 기한을 30일 이내로 명시했음. 또 특별관리영업자 지정 대상을 확대하고, 계획수입 및 신속통관 요건 완화, 수산물 전자 위생증명서 인정 등임. 우수 수입업소를 대상으로 적용하는 계획수입 신속통관 신청 대상을 최근 3년간 연 5회 이상 수입신고한 품목에서 최근 3년간 연평균 5회 이상 수입신고한 품목으로 확대함. 식약처는 수산물 위생약정 체결국의 수출국 위생증명서를 전자 위생

증명서로 제출할 수 있도록 했음. 수산물 위생약정 체결국은 중국과 베트남, 인도네시아, 태국, 러시아, 에콰도르, 칠레, 노르웨이 등 8개국임. 식약처는 "앞으로 수입식품에 대한 안전 관리를 강화해 국민들이 수입식품을 안심하고 소비할 수 있도록 최선을 다할 것"이라고 밝혔음. 이번 개정안 세부 내용은 식약처 누리집 법령 · 자료 내 입법 · 행정예고 코너에서 확인할 수 있음.

2) 식품의약품안전처,체중 조절 불법 수입식품 17개 업체.관련자 18명 적발

(2021-7-29, 경인투데이뉴스)

식품의약품안전처는 체중 조절 용도 불법 의약품과 불법 수입식품을 판매 등을 위반한 17개 업체 관련자 18명을 적발하고 기소 의견으로 검찰에 송치했다고 밝혔음. 조사 결과 이들은 무허가로 불법 다이어트 의약품 등을 제조 · 판매하고 식품에 사용할 수 없는 원료가 들어간 불법 다이어트 수입식품 총 71억 7,000만원(의약품 69억 3,000만원, 식품 2억 4,000만원) 상당을 수입 · 판매했음. 불법 다이어트 의약품에 대한 수사 결과, 무허가로 패치 형태 의약품 69억 3,000만원 상당을 제조 · 판매해 약사법을 위반한 4개 업체 관련자 5명을 적발(A업체 1명, B업체 2명, C업체 명, D업체 1명)했음. A업체는 의약품 수입업 · 제조업 허가 없이 2018년 9월부터 2021년 3월경까지 미국에서 두루마리 형태의 '패치랩 슬림패치' 등 8개 반제품 4.2톤을 수입해 패치형 불법 의약품을 제조하여 의약품을 판매할 수 없는 3개 업체에 484만장을 판매 했음. B, C, D 3개 업체는 484만장 중 390만장(69억 3천만원 상당)을 '다이어트'와 '피로회복' 효능이 있다고 광고하며 자사 누리집과 온라인 쇼핑몰에서 판매했고 보관 중인 94만장은 수사 과정에서 압수 등 판매금지 조치했음. 특히 B업체는 이번 불법 무허가 의약품 판매를 기획하고 총괄한 업체로 판매처 확보를 위해 불특정 다수에게 제품을 무상 공급하는 등 초기 판촉 활동에 적극적으로 관여한 것으로 조사됐음. 식품에 사용할 수 없는 원료인 센나잎(센노사이드 성분)이 들어있는 불법 다이어트 수입식품 약 2억 4,000만원 상당을 판매한 13개 업체 관련자 13명도 적발했음. 5개 업체는 해외 인터넷쇼핑몰에서 직접 구입한 식품을 국내 소비자에게 판매하면서 수입식품 등 인터넷 구매대행업 영업등록을 하지 않았고, 또 다른 5개 업체는 인터넷 구매대행 영업등록을 했음에도 관할지방식약청에 수입신고하지 않는 등 「수입식품안전관리특별법」과 「식품위생법」을 위반했음. 이외에도 3개 업체가 사실과 다르게 수입신고(제조국) 무신고 수입 · 판매(수입식품등 수입판매업) 무신고 수입식품을 판매한 행위로 적발됐음. 이들 업체에서 판매한 태국산 '피트네 허벌티' 등 15개 제품의 검사 결과 센나잎의 지표물질이자 의약품 성분으로만 사용 가능한 센노사이드 A · B가 모든 제품에서 검출됐으며 센노사이드 A는 최대 9.15mg/g, 센노사이드 B는 최대 10.7mg/g 검출됐음. 센나잎은 의약품으로만 사용하도록 규제된 성분으로서 남용하여 섭취하면 설사, 복통, 구토 등 부작용을 유발할 수 있고, 장기 복용 시 위경련, 만성변비, 장 기능 저하 등의 부작용도 발생할 수 있어 식품 원료로 사용이 금지된 원료임. 식약처는 의약품을 SNS, 인터넷 등 온라인으로 판매하는 행위는 불법이며, 온라인에서 판매되는 무허가 · 신고 식 · 의약품은 품질과 안전성, 효과를 담보할 수 없으므로 구매 · 사용하지 말 것을 당부했음. 앞으로도 이러한 불법행위를 근절하기 위해 위반업체에 대해 엄정히 수사할 것이며 휴가철을 맞아 다이어트 등 효능을 광고하며 불법으로 판매하는 행위에 대해 지속적으로 수사할 예정이라고 밝히고 있음.

3) 식약처, 납 기준 초과 수입 건강식품 회수

(2021-7-29, 통합뉴스)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 수입식품 등 수입 · 판매업체인 '(주)하이웰코리아(서울 강서구 소재)'가 수입 · 판매한 뉴질랜드산 '프리미엄 빌베리 아이케어(빌베리추출물)'에서 납이 기준치(1.0mg/kg)보다 초과 검출(1.6mg/kg)되어 해당 제품을 판매중단하고 회수 조치함. 회수 대상은 유통기한이 2023년 9월 1일로 표시된 제품임. 식약처는 해당 제품을 신속히 회수하도록 조치하였으

며, 해당 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구입처에 반품하여 줄 것을 당부했음.

5. 식중독사고

1) 분당 김밥집 집단 식중독 '발칵'…"1100명 방문, 4200줄 판매"

(2021-8-4, 한국경제)

유명 프랜차이즈 김밥 전문점에서 집단 식중독이 발생한 가운데 이틀 동안 해당 김밥집을 이용한 시민이 1000여 명이 넘고, 팔려나간 김밥은 4200여 줄로 조사됐음. 3일 성남시에 따르면 분당구에 있는 A 김밥전문점 B 지점의 김밥을 먹고 복통, 고열, 설사 등 식중독 증상을 보인 손님이 82명으로 확인됐음. 또한 같은 분당구 내 A 김밥전문점 C 지점에서도 손님 14명이 식중독 증상을 보이고 있는 것으로 조사됐음. 현재 B 지점, C 지점 모두 영업은 중지된 상태임. B 지점의 경우 지난달 29~30일, C 지점은 이달 1~2일 김밥을 먹은 손님들에게서 증상이 나타난 차이가 있고 C 지점 손님들의 증상이 상대적으로 약한 면이 있는 것으로 알려졌음. 하지만 병원에 입원해 치료를 받는 인원도 42명에 달함. 이들은 분당서울대병원과 분당제생병원 등에서 치료를 받고 있음. 식중독 집단발병으로 당국이 역학조사에 나섰음. 성남시는 지난달 29일부터 지난 2일까지 팔린 김밥은 모두 4243줄이며, 김밥집을 이용한 시민은 1100여 명에 이르는 것으로 파악했음. 시 관계자는 "두 지점 모두 김밥 재료에 문제가 있었던 것으로 보이지만 당시 판매했던 재료는 남아 있지 않은 상태"라고 전했음. 때문에 두 김밥집의 도마와 식기 등에서 검체를 채취, 경기도보건환경연구원에 검사를 의뢰하고 정밀 역학조사를 진행 중임. 경기도보건환경연구원 관계자는 "검사는 통상적으로 1주일 정도 걸린다"며 "그러나 사안이 중대한 만큼 최대한 빨리 검사를 진행하고 있다"고 전했음. 김밥에서 음식을 먹은 사람들은 복통과 구토, 오한과 발열, 설사와 같은 증상을 호소하고 있음. 코로나19로 발열이 있을 경우 따로 코로나19 검사를 받아야 하고, 발열 환자들끼리 다로 분리된 구역에서 진료를 받아야 함. 분당 지역 커뮤니티에는 "당분간 집밥만 먹어야 겠다", "조심해야겠다" 등의 반응과 함께 "아이들 학원가랑 가까운 곳인데 괴롭다", "고열에 설사에 링걸 맞고 있다"면서 원망 섞인 경험담을 전하는 글들도 이어지고 있음. 분당구보건소는 집단 식중독 관련 접수를 계속 받고 있는 만큼 피해 규모는 100명을 넘어서리란 관측도 나오고 있음. 성남시는 이달 중 성남지역 내 김밥전문점에 대해 전면 위생점검을 실시할 계획을 밝혔음.

2) '450명 이상 증세'…부산 밀면집 식중독 사고 원인은 '살모넬라균'

(2021-7-27, 세계일보)

지난주 부산의 한 유명 밀면집에서 발생한 집단 식중독 사고의 원인은 '살모넬라균'으로 파악됐음. 이는 해당 밀면집에서 손님 450명이 음식을 먹고 고열과 설사 등 이상 증세를 보인 사고임. 26일 부산광역시에 따르면 시는 식중독이 발생한 연제구의 한 밀면집에 대해 역학조사를 벌인 결과 계란 지단과 단무지, 양념장 등에서 살모넬라균이 검출됐음. 배탈 증세를 보인 해당 식당 종업원과 손님 등 인체 검체에서도 살모넬라균이 확인됐음. 살모넬라균은 식중독을 일으키는 대표적인 균 가운데 하나임. 시는 해당 식당에서 지난 18일 점심부터 19일 오전 사이 음식을 먹은 시민 450여 명이 유증상을 호소했다고 설명했음. 이 중 104명이 입원 치료를 받았고, 2명은 증세가 심각해 중환자실에서 투석치료 등을 받은 것으로 전해졌음. 식중독이 발생한 기간 해당 식당을 이용한 손님은 700명임. 시는 나머지 손님에 대해서도 조사를 벌이고 있음. 해당 식당은 19일 오후부터 현재까지 영업을 중단한 상태임. 한편, 고열 증세를 보인 피해자들은 코로나19로 인해 병원을 빨리 찾지 못해 발을 동동 굴렀던 것으로 확인됨. 받아주는 병원에 없어 구급차 내에서 한 시간 가량 대기하고 지방 병원을 찾아 이송한 경우도 있는 것으로 전해짐.

6. 건강기능식품

1) '체지방 감소' 건강기능식품 제대로 알고 섭취하세요 (2021-8-18, 대한급식신문)

식품의약품안전처(처장 김강립, 이하 식약처)는 최근 코로나19로 활동량이 감소하고 체중이 증가하는 경우가 늘면서 체중감량 제품에 대한 관심도 높아짐에 따라, 체지방 감소에 도움을 줄 수 있는 건강기능식품에 대한 소비자 정보를 제공했음. 체지방은 우리 몸을 구성하고 에너지를 공급하는 중요한 역할을 하지만, 과도하게 쌓이면 혈관이나 간 등에 좋지 않은 영향을 미칠 수 있음. 체지방 감소의 기능성을 인정받은 건강기능식품 원료는 30종으로 대표적으로 가르시니아캄보지아 추출물, 녹차추출물, 시서스추출물 등이 있음. 유통 중인 다양한 제품 중 자신에게 맞는 제품을 올바르게 선택 · 섭취하려면 ▲기능성 인정여부 ▲섭취량 등 섭취방법 ▲구매 시 주의할 점 등을 제대로 아는 것이 중요함. 아울러 식약처는 체지방 감소에 도움을 줄 수 있는 기능성식품 취급에 대한 주의사항 3가지를 당부했음. ① 건강기능식품 중복섭취해선 안 돼: 같은 기능성을 가진 건강기능식품을 여러 종류로 많이 먹는다고 기능성이 커지는 것이 아니므로, 제품에 표시된 일일 섭취량을 확인한 후 용량에 맞게 섭취해야 함. 특히 체지방 감소 기능성 건강기능식품을 한꺼번에 여러 종류를 섭취했다가 이상사례가 발생한 경우가 있으므로 섭취에 주의해야 함. 또한 다이어트용 건강기능식품과 여러 종류의 건강기능식품을 섭취할 경우 성분과 기능성이 중복되지 않는지도 확인해야 함. 일례로 A씨는 체지방 감소에 도움을 줄 수 있는 기능성이 다른 3개 제품인 가르시니아캄보지아 추출물 제품 · 녹차추출물 제품과 배변활동에 도움을 주는 알로에전잎 제품을 각각 약 1개월간 한꺼번에 섭취한 결과, 이상사례로 간수치 급등, 황달 증상으로 입원치료하게 됐음. ② 허위 · 과대광고에 속지 말아야: 체지방 감소를 위한 건강기능식품은 체중감량 전 · 후 비교 체험기 등으로 소비자를 현혹하는 부당한 표시 · 광고로 인해 많이 적발되는 제품 중 하나임. 체지방 감소를 위한 건강기능식품을 '다이어트약' '식욕억제제' 등으로 표현해 의약품으로 인식할 우려가 있거나, 일반식품인데도 '체지방 감소' '뱃살 내장지방에 효능' 등으로 표현해 건강기능식품으로 오인 또는 혼동할 수 있게 하는 표시 · 광고는 부당한 광고이므로 주의해야 함. ③ 건강기능식품 온라인 중고거래 주의해야: 건강기능식품은 '건강기능식품에 관한 법률'에 따라 판매업을 신고한 영업자만 온라인에서 판매가 가능하며, 올바른 구매를 위해 식약처에서 인정한 건강기능식품인지 꼭 확인해야 함. 따라서 온라인 중고거래 플랫폼 등에서 건강기능식품 판매업 신고를 하지 않은 개인에게서는 구매하지 않아야 함. 특히 해외 온라인쇼핑몰을 통해 직접 구입하는 체지방 감소를 위한 제품 중에는 식품에 사용할 수 없는 원료가 들어 있는 제품이 많으니 주의해야 함. 식약처 관계자는 "체중 조절을 위해서는 건강기능식품에만 의존하면 안 되며, 기름진 음식이나 당류, 염분은 적게 섭취하고 채소와 과일을 충분히 섭취하는 등 올바른 식습관을 갖는 것이 필요하고 규칙적인 운동을 하는 것이 좋다"고 전했음.

2) 일부 건강기능식품 '붕해도 부적합' 회수 명령 (2021-8-17, 약사공론)

적지않은 캡슐 제형의 건강기능식품이 붕해도 부적합으로 회수대상 리스트에 올랐음. 식약처는 최근 뉴트리코리아의 '네오 티어즈 포르테' 등 건강기능식품에 대해 붕해도 부적합으로 판매중단과 회수 조치를 내렸음. 모두 캡슐 형태의 건강기능식품으로 붕해도 시험에서 기준에 부적합하다는 것이 회수 사유임. 회수 대상이 된 제품은 뉴트리코리아의 '네오 티어즈 포르테'를 비롯해 에프디랩의 '루테아잔틴', 엘케이팔마의 '알티지 오메가 루테인 파이브스타', 승명의 '슈퍼 옥타칸' 등임. 판매중단과 회수 조치가 내려진 '네오 티어즈 포르테'는 500mg 90캡슐 포장 제품으로 유통기한은 2022년 8월 28일까지임. 함께 판매중단과 회수 조치중인 에프디랩의 '루테아잔틴'은 500mg 60캡슐 포장으로 유통기한은 2022년 8월 15일까지인 제품임. 이와 함께 엘케이팔마의 복합 기능성 제품인 '알티지

오메가 루테인 파이브 스타' 역시 붕해도 부적합을 사유로 판매중단과 회수 조치중이다. 회수 대상 제품은 800mg 60캡슐 포장으로 유통기한이 2022년 3월 14일임. 수입판매업체 승명의 '슈퍼 옥타칸'도 같은 이유로 회수 대상 리스트에 올랐음. 붕해도 부적합으로 회수가 진행중이며, 대상 제품은 1000mg 60캡슐 포장의 유통기한이 2023년 2월 25일인 제품임. 만약 약국 등에서 해당 제품을 보관하고 있다면 판매를 중단하고 회수 영업자 등을 통해 반품하면 됨. 이보다 앞서 지난 3월에도 식약처의 검사명령제 시행에 따라 일부 프로바이오틱스 제품이 붕해도 등에서 부적합 판정을 받기도 했음.

3) 건강기능식품 뜨고, 즉석섭취식품 지고...견과류 가파른 성장세

(2021-7-29, 푸드투데이)

지난해 국내 식품산업은 코로나19 등의 영향으로 건강기능식품이 크게 성장한 반면 즉석섭취식품은 감소한 것으로 나타났음. 또 식육제품은 여전히 강세를 유지하고 있으며 땅콩 또는 견과류가공품류는 가파른 성장세를 보였음. 식품의약품안전처(처장 김강립)는 29일 이 같은 내용의 '2020년 국내 식품산업 생산실적'을 발표했음. 식약처에 따르면 지난해 국내 식품산업 생산실적은 전년(81조 77억 원) 대비 4.1% 증가(84조3,300여억 원)하는 등 꾸준한 성장세에 있음. 2020년 식품산업 생산실적은 국내총생산(GDP) 대비 4.4%, 국내 제조업 총생산(GDP) 대비 17.6%를 차지했음. 지난해에는 식품 관련 모든 업종이 전반적으로 성장세를 유지한 가운데, 식품 등 생산실적은 48조 3987억 원으로 전년(47조 6,252억 원) 대비 1.6% 증가했고 전체 국내식품 생산실적의 57.4%를 차지했음. 축산물 생산실적은 27조 7,026억 원으로 전년(25조 5,502억 원) 대비 8.4% 증가했고 전체 국내 식품 생산실적의 32.9%를 차지했음. 용기 · 포장류 제조업 생산실적은 5조 9,612억 원으로 전년(5조 8,859억 원) 대비 1.3% 증가했고, 건강기능식품제조업 생산실적은 2조 2,642억 원으로 전년(1조 9,464억 원) 대비 16.3% 증가했음. 지난해 우리나라 식품산업 시장은 코로나19와 건강을 중시하는 사회변화에 따라 관련 제품 생산량이 증감하는 특징을 보였음. 주요 특징은 ▲식육제품 여전한 강세, 햄류와 땅콩 또는 견과류가공품의 가파른 성장세 ▲즉석섭취식품 생산 감소, 신선편의식품 · 즉석조리식품은 증가 ▲건강기능식품 전년 대비 16.3% 증가, 홍삼제품 강세 지속 ▲생산실적 1조원 이상 5개사, 상위 순위 변동 등이었음. 지난해 식품별 생산실적 상위 3개 품목은 돼지고기 포장육 7조 2344억 원(전체의 9.2%), 쇠고기 포장육 5조 4585억 원(전체의 7.0%), 양념육류 3조 6999억 원(전체의 4.7%) 순으로 국내 식품 생산에서 최근 3년간 식육제품이 여전히 강세를 보이고 있음. 축산물 생산실적은 2020년 27조7000억 원으로 전년(25조 6000억 원)에 비해 8.4% 증가했는데, 이는 코로나19로 집밥 수요가 증가하고 다소비 식품인 돼지고기 판매가격이 올라 포장육(돼지) 생산액이 증가한 것이 원인으로 분석됐음. 햄류의 2020년 생산실적은 1조 1074억원으로 전년(8051억 원) 대비 37.6%, 땅콩 또는 견과류가공품류는 32.8%로 크게 증가했음. 코로나19로 인한 사적모임 제한으로 가족 · 친지간 대면 모임 대신, 명절 선물세트로 인기가 높은 햄류를 주고받은 것이 판매량 증가에 영향을 미친 것으로 분석됐음. 시리얼류 생산실적은 전년 대비 16.5%, 유탕면(봉지라면, 용기면)은 11.0% 증가했는데, 이는 1인 가구 증가와 외식 자제에 따른 식사대용 식품에 대한 수요가 증가한 결과로 보임. 가정간편식 생산실적은 3조 3454억 원으로 전년(3조 5163억 원) 대비 4.9% 감소했는데 즉석섭취식품(도시락, 김밥 등)이 전년 대비 23.1% 크게 감소한 영향으로 분석됐고, 신선편의식품(샐러드, 절단과일 등)은 24.4%, 즉석조리식품(가공밥, 국, 탕 등)은 13.6% 증가했음. 즉석섭취식품 생산실적의 큰 감소는 코로나19에 영향을 받은 항공 운항 감소 때문으로, 2019년 즉석섭취식품 생산실적의 약 24%을 차지하던 도시락(기내식)이 2020년에 약 10%로 생산량이 감소한 것이 주요 원인으로 분석됐음. 반면 신선편의식품은 전년 대비 24.4%로 크게 증가해 건강을 중시하는 식품 소비 추세를 반영

했으며, 즉석조리식품도 여전히 성장세를 유지하고 있었음. 건강기능식품의 생산실적은 2조 2642억 원으로 전년(1조 9464억 원) 대비 16.3% 증가하는 등 건강에 대한 관심도가 높아지면서 건강기능식품 섭취가 대중화되고 있는 것으로 분석됐음. 최근 3년간 부동의 1위는 홍삼제품으로 점유율이 26.4%(5,988억 원)이었으며 생산액은 전년(5,881억 원) 대비 1.8% 증가했음. 상위 5개 기능성 원료제품은 홍삼(5988억원, 1.8%↑), 개별인정형(4796억원, 28.9%↑), 프로바이오틱스(3168억원, 14.9%↑), 비타민과 무기질(2702억원, 16.0%↑), EPA와 DHA 함유 유지(1103억원, 43.2%↑) 순으로 전년도와 동일한 순위를 유지했음. 참고로 EPA와 DHA 함유 유지 생산실적은 전년 대비 43.2% 증가하는 등 크게 늘었는데, 이는 수출량이 크게 증가(177.6%)했기 때문임. 식약처는 이번 생산실적 자료가 식품산업 분야의 현황을 분석하기 위한 기초자료로 활용되고, 향후에도 식품산업의 제품 분석 · 연구와 정부정책 수립 등 식품산업 발전에 널리 활용될 것으로 기대했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 식약처, 황기, 당귀 등 수입 농임산물의 잔류농약 검사 결과 (2021-8-12, 전남인터넷신문)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 삼계탕 등의 원료로 여름철 사용이 늘어나는 황기, 당귀 등 수입 농 · 임산물 145건에 대해 6월 21일부터 7월 말까지 잔류농약 검사 항목을 확대해 통관검사를 실시한 결과, 산수유 1건이 기준초과로 부적합해 통관 차단했음. 검사 대상은 수입 농.임산물 중 ▲계피(11건) ▲작약(10건) ▲감초(8건) ▲황기(8건) ▲당귀(8건) 등 중국, 베트남, 미얀마 등 13개국의 44개 품목이며, 잔류농약 46종의 검사항목에 대해 집중 검사했음. 검사결과 산수유 1건을 제외한 나머지(144건)는 잔류농약의 기준.규격에 적합해 모두 안전한 것으로 확인됐음. 산수유 1건은 트리아조포스* 잔류농약 기준을 초과해 수입통관 단계에서 차단하는 등 사전에 유통되지 않도록 조치했으며, 향후 동일 제품이 수입되는 경우 정밀검사(5회)를 실시해 안전성 확인 절차를 더욱 강화할 예정임(*트리아조포스: 살선충제(토양 또는 식물체 내에 기생하는 선충을 죽이는 약제) · 살응애제(점박이, 차, 차먼지 응애 등 응애류를 죽이는 약제)로 사용되는 농약). 참고로 이번에 검사한 황기, 당귀 등 수입 농.임산물은 식약공용 농 · 임산물*로 「식품의 기준 및 규격」, 「대한민국약전」 등에서 정하고 있는 기준 · 규격에 따라 수입시마다 통관검사를 실시하여 적합한 경우에만 통관되도록 관리하고 있음(*식약공용 농 · 임산물(115개 품목) : 식품 또는 의약품으로 사용되는 농 · 임산물이나 식품으로 수입신고 된 품목은 한약재로 판매가 불가함). 식약처는 '앞으로도 계절별 수요가 늘어나는 품목이나 국내외 위해정보 등이 있는 수입 농 · 임산물에 대해 지속적으로 검사를 강화해 안전한 식품이 수입되도록 최선을 다하겠다'고 밝혔음. 아울러 수입식품 등 통관검사 결과 부적합 제품에 대한 정보는 수입식품정보마루(impfood.mfds.go.kr → 안전정보 → 수입식품부적합)에 게재하고 있으니 참고하면 됨.

2) 해외 직구할 때 '위해 식품 차단 목록' 확인을 (2021-8-9, 한국일보)

해외 식품을 직접 구매하는 소비자가 늘었음. 2020년 우리나라 국민은 1,800만여 건의 식품을 해외 직구했고, 총 구매 금액이 1조 원을 넘었음. 해외 식품을 직접 구매하는 이유는 무엇일까? 2019년 한국소비자원 조사에 따르면 '저렴한 가격'(71.9%)이 가장 큰 이유였고, '제품 다양성'(41.4%), '국내에서 구하기 어려워서'(39%) 등이 뒤를 이었음. 품목은 비타민(71.6%) · 오메가3(44.3%) · 유산균(37.9%) 등 건강기능식품이 가장 많았음. 구매 시 가장 중요한 고려 사항은 '효능'과 '안전성'이었음. 그러면 모든 해외 식품은 안전할까? 물론 해외 우수 기업에서 만든 안전한 제품도 있음. 하지만 누가 어디에서 어떻게 만들었는지 확인할 수 없는 제품도 많음. 성 기능, 다이어트, 근육 강화 등의 효능이 있다고 광고하면서 무분별하게 먹으

면 나타날 수 있는 심각한 부작용을 고려하지 않은 유해 제품이 온라인상에서 암암리에 판매되고 있음. 지난 5~6월 식품의약품안전처 · 관세청이 실시한 통관 단계 집중 검사 결과, 검사를 피하려고 비타민이나 과자 등으로 허위 신고하거나 건강기능식품처럼 겉포장 라벨을 위조한 위해 제품이 무더기로 적발됐음. 해외 직구 식품은 식약처의 수입 검사 후 들어오는 정식 수입 식품과 달리 안전성을 보장할 수 없음. 그래서 소비자는 유해 성분에 노출될 가능성이 있음. 실제로 2015년 영국 대학생이 온라인으로 미국 다이어트 식품을 구매해 섭취한 후 사망하는 안타까운 사례도 있었음. 식약처는 2006년부터 식품에 사용할 수 없는 원료, 의약품 · 마약류 성분 등이 포함된 제품과 성분을 '위해 식품 차단 목록'으로 만들어 식품안전나라 누리집(foodsafetykorea.go.kr)에 게시하고 있음. 제품을 구매하기 전 해당 목록을 확인한다면 우리가 몰랐던 유해 성분으로 인해 입을 피해를 줄일 수 있고 특정 효능을 광고하는 위해 제품으로부터 현혹되지 않을 수 있음. 식약처는 관세청 등 유관 기관과 지속적으로 협업해 우리 국민에게 유해한 제품이 도달하지 않도록 차단막을 칠 것임. 식약처는 직접 제품을 구매해 검사를 실시하고, 유해 성분 검출 여부를 계속 확인할 예정임. 소비자의 현명한 선택과 정부의 차단 노력이 시너지 효과를 내 우리 국민이 건강하고 행복한 삶을 누릴 수 있기를 기대함.

8. 기타

1) 식약처, 신규 세척제 · 헹굼보조제 성분 사용신청 등 방법 안내(2021-8-19, 푸드투데이)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 세척제 · 헹굼보조제의 신규 성분 사용 시 신청 방법과 안전성 검토 절차 등을 제조 · 수입업자에게 알기 쉽게 설명하기 위한 안내서를 제작 · 배포했다고 19일 말했음. 이번 안내서는 '위생용품의 기준 · 규격'에서 정하고 있지 않은 세척제 · 헹굼보조제 성분이라도 안전성이 입증되면 사용할 수 있도록 하기 위해 마련했으며, '20년 7월에 제작한 안내서를 추가 · 보완했음. 주요 내용은 ▲세척제와 헹굼보조제의 성분 사용신청 절차 ▲성분의 안전성 검토 및 확인방법 ▲헹굼보조제에 사용 가능한 성분(47종) 정보 등임. 세척제 · 헹굼보조제 성분 사용신청은 제조 · 수입업자가 사용하고자 하는 성분이 수입식품정보마루 시스템(https://impfood.mfds.go.kr)에서 확인되지 않은 신규 성분인 경우 안전성 입증자료 등을 구비해 식약처에 제출하면 됨. 세척제 · 헹굼보조제 신규 성분 중 국외에서만 사용되는 경우 안전성 자료와 함께 국외 사용 근거도 제출해야 함. 헹굼보조제에 사용할 수 있는 성분 47종에 대한 한글명, 영문명, 이명(異名), 화학물질 번호(CAS No.)를 추가 제공함. 참고로 2020년 7월에 제작된 안내서에는 세척제에 사용할 수 있는 성분 315종에 대해서 안내하고 있음. 식약처 관계자는 "앞으로도 세척제와 헹굼보조제 원료의 안전성을 과학적으로 평가하고 국민들이 안심하고 사용할 수 있도록 관련 제도를 합리적으로 개선해 나가겠다"고 말했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)