식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 가을 개학 맞아 '식중독 예방' 학교급식소 등 7000여곳 위생점검

(2020-08-24, 머니투데이)

식품의약품안전처는 가을 개학을 맞아 학생들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 학교급식소 및 식재료 납품업체를 대상으로 오는 9월 18일까지 위생지도 · 점검을 실시한다고 24일 밝혔음. 이번 점검은 개학 초기에 발생 가능성이 높은 식중독을 예방하기 위해 지방식약청과 지자체 및 교육청이 합동점검반을 구성하여 전국 학교급식소와 이들 급식소에 식재료를 공급하는 업체 등 7000여곳을 대상으로 실시함. 주로 ▲유통기한 경과제품 사용 · 보관 ▲부패 · 변질 및 무표시 원료 사용 ▲비위생적 식품취급 ▲조리종사자 건강진단 실시여부 ▲급식시설 및 기구 세척 · 소독 관리 등을 점검함. 또한 급식에 자주 사용하거나, 식중독 발생 우려가 높은 식재료 등을 수거해 병원성 대장균, 살모넬라 등 식중독균 및 잔류농약 검출 여부도 확인할 예정임. 식약처는 "이번 점검을 통해 학교 급식소에서 사용하는 식재료와 조리음식에 대한 안전성을 확보하는 한편, 고의적인 불법행위에 대해서는 영업정지 등 행정처분과 함께 형사고발 조치를 병행할 계획"이라고 밝혔음. 아울러 "고온 · 다습한 가을 개학 철에는 식중독균 증식 속도가 매우 빠르므로 급식소에서는 가열한 음식을 제공하고, 조리 종사자뿐만 아니라 소비자들도 올바른 손 씻기 등 개인 위생관리를 철저히 해달라"고 당부했음.

2) 성북구 어린이집 162곳 급식위생 점검

(2020-07-31, 서울신문)

지난달 경기도 안산의 한 사립 유치원에서 일명 '햄버거병'이라고 불리는 질환이 발생하는 등 어린이집 · 유치원의 집단 식중독 문제가 끊이지 않는 가운데 어린이집 급식 위생을 살펴 면역력이 낮은 영유아의 식중독 등을 예방하기 위해서임. 성북구는 지난 10일부터 24일까지 어린이집 162곳에 대한 점검을 진행했음. 이번 점검은 성북구 내 급식인원 50인 미만 시설을 대상으로 진행했으며 여성가족과 보육담당 직원과 성북구 어린이 급식 관리지원센터 위생 전문 인력 16명이 2인 1조로 여름철 식중독 등에 대비한 급식관리 전반에 대해서 집중 점검했음. 주요 점검 사항은 ▲조리종사자 및 보육교직원의 개인 위생관리 ▲냉장고 온도 및 소독시설 구비 등 시설 · 설비 관리의 적정성 여부 ▲유통기한 준수 및 음식 재사용 등 식자재 관리 ▲식단표 및 식자재 검수 실시 여부 등임. 점검 결과 대부분의 어린이집이 성북구 어린이 급식지원센터와의 유기적인 협조 및 지도 · 관리로 영유아의 성장을 고려한 식단 관리가 우수하고, 전반적인 급식 · 위생 관리가 우수했다고 성북구는 밝혔음. 하지만 일부 어린이집에서 ▲원산지 미표시 ▲식자재의 적정 보관 미준수 ▲보육교직원의 건강검진 지연 등의 사례가 지적되기도 했다. 이에 성북구는 행정지도와 시정조치를 완료했다고 밝혔음. 이승로 성북구청장은 "앞으로도 어린이집에 대한 수시점검을 통해, 여름철을 맞아 혹시라도 발생할 수 있는 식중독 등 감염병을 예방하고, 영유아가 안전하고 부모가 믿고 맡길 수 있는 보육환경을 조성하는 데 최선을 다하겠다"고 말했음. 구로구 관계자는 "여름철은 높은 온도와 습도로 인해 식중독 발생 가능성이 높으니, 철저한 위생 관리를 부탁드린다"고 당부했음.

3) 충남도, 위생점검 결과 '유치원 · 어린이집 4개소' 적발

(2020-08-06, 뉴스티앤티)

충남도는 6일 여름철 식중독 예방을 위해 지난 한 달간 도내 유치원 · 어린이집 집단급식소를 대상으로 위생 점검 결과, 위반업소 4개소를 적발했다고 밝혔음. 이번 점검은 타 지역 유치원에서 발생한 장출혈성대장균 감염사례가 있어 이에 대비하기 위해 추진했음. 도는 각 시 · 군, 소비자위생감시원, 교육지원청, 어린이급식관리지원센터와 합동 현장점검반을 꾸렸으며, 점검대상은 도내 50인 이상 유치원 및 어린이집에 설치된 집단급식소 637개소였음. 주요 점검사항은 ▲ 보존식 보관 적정성 ▲ 위생 기준 준수 여부 ▲ 식재료 공급 · 유통 · 구입 · 보관 · 조리 · 배식 단계별 위생관리 ▲ 지하수 사용 시 소독장치(자동 염소투입기) 작동 여부 등이었음. 도는 이번 점검을 통해 보존식 미실시, 지하수 소독장치 미설치 등 위반사항이 적발된 4개 업소에 대해 과태료 부과, 시설개수명령 등 행정조치할 예정임. 이정구 도 저출산보건복지실장은 "건강 취약계층인 영유아들에게 안전한 급식을 제공하기 위해 이번 점검을 실시했다"며 "앞으로도 유치원과 어린이집의 위생 관리가 철저하게 이뤄질 수 있도록 관계기관과 함께 노력할 것"이라고 말했음.

4) 고작 4명이 7천 곳을...안산 유치원 위생 점검 '엉망'

(2020-07-12, YTN)

집단 식중독 사태가 일어난 안산의 유치원은 발생 한 달 전 시청의 위생점검에서 '적합' 판정을 받았던 것으로 드러났음. 제대로 점검했던 건지 의구심이 들 수밖에 없는데, 업소 7천여 곳을 담당하는 인력이 고작 4명에 불과했음. '안산 유치원 식중독 사태'가 일어나기 한 달 전인 지난 5월, 안산시는 해당 유치원에 대한 위생 점검을 벌였음. 5월 14일 위생점검표를 보면 시설 환경과 개인위생, 공정관리 등 모두 57개 항목이 적혀 있는데, 점검 결과, 51개 항목에서 '적합' 판정을 받았음. 보존식 관리와 위생교육 항목도 '적합'으로 돼 있음. 현장 점검이 유명무실했다는 얘기임. 안산시도 부실했다는 점을 인정했음. 안산시 관계자는 점검표에 보존식을 보관했는지 안 했는지 적부만 확인했다고 함. (냉동고) 문 열어보고 (보존식이) 있어 '적'으로 표시를 했다고 함. 점검이 엉망으로 이뤄진 이유를 살펴보니 인력 문제가 가장 컸음. 안산시 상록구에 있는 위생점검 대상 업소는 모두 7,153곳. 이 가운데 유치원 등 집단급식소는 241곳임. 그런데 위생점검 인력은 4명뿐으로 한 사람이 업소 1,800곳 가까이 책임지게 됨. 관리주체가 명확하지 못한 점도 문제임. 유치원과 학교 급식소는 관리 책임이 시에도 있고, 교육청에도 있음. 책임 소재가 불명확한 것임. 또 학교급식법에 유치원을 포함하는 개정안이 시행되려면 내년 1월까지 기다려야 함. 법안에 따라 교육 당국이 유치원 급식 위생 상태 등을 관리하게 되지만, 50명이 넘는 규모의 유치원처럼 '집단 급식소'로 분류되는 곳은 시 당국에 운영 신고를 하게 돼 있어 관리 주체는 여전히 모호한 채로 남음. 지금까지 안산의 유치원에서 장출혈성대장균을 앓는 원생과 가족 등은 60여 명인 것으로 집계됐음. 집단 식중독 이면에 부실한 점검 환경도 한 원인으로 꼽히면서 이번 사태도 '예견된 일'이라는 지적이 나옴.

5) '수돗물 유충'사태 확산…환경부, 전국 정수장 위생 긴급 점검

(2020-07-17, 이데일리)

최근 인천 서구 일대에서 시작된 수돗물 속 깔따구 유충 사태가 확산하자 환경부는 전국 정수장과 배수지에 대한 긴급점검에 나섰음. 17일 환경부는 "최근 인천 지역에서 수돗물 유충 민원이 발생함에 따라 홍정기 환경부 차관 주재로 시도 상수도사업본부장, 유역환경청장, 한국수자원공사 등 물 관련 기관 관계자들과 긴급 화상회의를 열고 전국의 정수장 · 배수지 등에 대한 위상상태를 긴급 점검하도록 요청했다"고 밝혔음. 수돗물 유충 사태는 지난 9일 인천 서구지역에서 시작됐음. 인천 서구 왕길동에 있는 한 빌라에서 "수돗물에 유충이 보인다"는 민원이 처음으로 들어왔고 이후 인천에서는 수돗물 유충 관련 신고가 100

건 넘게 접수됐음. 인천 지역 수돗물에서 발견된 유추은 공촌정수장 수돗물을 정화하기 위해 설치한 입상활성탄지에서 번식한 깔따구 유충이 수도관을 통해 가정으로 이동한 것으로 추정됨. 입상활성탄지는 수돗물에 있는 각종 유해 유기물을 흡착해 제거하는 기능을 하는 시설 내지 공정을 지칭함. 이후 경기도에서도 관련 신고가 접수됐음. 지난 15일 화성 동탄지역 아파트에서는 유충 관련 민원 3건이 들어왔고 시흥에서도 16일 가정집 수돗물에서 유충이 발견됐다는 신고가 들어왔음. 수돗물 유충 신고가 잇따르자 인천 · 경기 외에도 수도권 일대 거주 주민들은 온라인 등을 통해 자신들의 거주지에서 유충이 발견되지 않을까 불안감을 호소하고 있음. 환경부는 입상활성탄지에서 번식한 유충과 민원이 제기된 지역에서 발견된 유충이 동일한지를 확인하기 위해 유전자 분석을 하고 있음. 또 20일까지 공촌정수장과 동일한 공정(입상활성탄지)으로 운영되는 전국 44개 정수장을 점검함. 입성활성탄지를 운영하지 않는 일반 정수장(440개)에 대해서도 운영관리 실태와 깔따구 등 소형생물의 서식 여부 등을 점검하도록 했음. 환경부는 유충이 발견됐다는 민원이 발생하면 해당 지역을 즉시 조사할 방침임. 현재 인천 외에도 시흥, 화성 등지에서 유충이 나왔다는 민원이 제기돼 한강유역환경청에서 현장을 확인했으나 특이사항이 없었음. 신진수 환경부 물통합정책국장은 “수돗물이 정상화될 수 있도록 인천시에 함께 최선을 다할 것”이라며 “유사한 사례가 재발하지 않도록 개선안을 마련할 계획”이라고 전한 것으로 알려졌음.

2. 식품첨가물

1) 식품첨가물 살균소독제, 사용 범위 확대 (2020-07-27, 급식뉴스)

앞으로는 과산화수소제제 등 12개 품목의 식품첨가물 살균소독제가 식품 등의 제조와 관련 모든 부분에서도 사용할 수 있게 됨. 식품의 제조 외에도 소분 · 판매, 식품 이외의 식품첨가물 및 용기 · 포장의 제조에도 이들 기구등의 살균소독제를 사용할 수 있도록 확대되는 것임. 식품의약품안전처(처장 이의경)는 ‘식품첨가물의 기준 및 규격’ 고시 개정안을 7월 27일 행정예고했음. 이번 개정안에 따르면 식용색소 과다 사용 우려를 개선하고자 식용색소를 혼합해 사용할 경우 최대 사용량 기준을 신설했음. 현행 식품첨가물 사용기준에서는 식용색소 16종 각각에 대해 사용할 수 있는 식품종류와 최대 사용량을 정하고 있으나, 해당 식품에 허용되어 있는 여러 가지 식용색소를 혼합해 사용할 경우, 혼합한 총량이 개별 식용색소에 설정된 사용기준 가운데 최대로 사용할 수 있는 양을 초과해서 사용할 수 없도록 혼합 사용기준을 신설한 것. 예를 들어 캔디류에 식용색소 a, b, c를 각각 0.1g/kg, 0.3g/kg, 0.4g/kg 이하로 사용할 수 있다면, a+b+c를 혼합하여 사용할 경우 혼합총량이 0.4g/kg 이하여야 함. 또한 이번 개정안에는 ▲분말향료 제조를 위한 향료의 정의 개정 ▲기구등의 살균소독제 사용대상 범위 확대 ▲베타글리코시다아제 등 10품목의 시험법 개선 등의 내용도 담고 있음. 한편 식약처는「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」고시 개정안도 함께 행정예고했음. 개정안 주요내용은 ▲바이오식품첨가물의 심사절차 개선 ▲한시적 기준 · 규격 신청 시 제출 서류 명확화 ▲부정한 방법으로 제출한 자료에 대한 반려 기준 신설 등. 자세한 내용은 홈페이지(www.mfds.go.kr〉 법령 · 자료〉 법령정보〉 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대한 의견이 있는 경우 2020년 9월 25일까지 제출할 수 있음.

2) 식품첨가물로 만든 살균소독제 ‘인체 무해’ (2020-07-22, 대한급식신문)

식품 제조 설비와 조리도구 및 기구 등 식품이 접촉하는 표면에 ‘위해 미생물’을 효과적으로 제어할 수 있는 안전성이 검증된 ‘항균복합조성물’이 국내 연구진에 의해 개발됐음. 특히 식품첨가물을 이용해 개발한 항균복합조성물이 상용화되면 안전한 ‘살균소독제’로 사용할 수 있어 식중독 발생에 따른 사회적 비용 또한 경감될 것으로 기대됨. 한국식품연구원(원장 박동준, 이하 한식연)은 지난

3일 기존 화학적 살균소독제를 대체할 수 있는 항균복합조성물을 ㈜다인소재와 공동연구를 통해 개발했다고 밝혔음. 살균소독제는 식품 제조 시 관련 기구의 표면을 살균 · 소독하기 위해 사용하는 것으로, 현재 식품 제조업체에서는 차아염소산수, 차아염소산나트륨, 오존수 등 화학적 살균소독제를 주로 사용하고 있음. 이 중 차아염소산나트륨은 강력한 살균력에 사용이 간편하며, 가격도 저렴함. 하지만 과다 사용 시 잔존 염소에 의해 안구와 피부 등이 자극돼 발암 우려 물질을 발생시킬 수 있다. 또 신체에 위험한 알레르기 반응과 출혈 등도 유발시킬 수 있어 문제점으로 지적되고 있음. 한식연은 이번 연구에서 로즈메리와 녹차 추출물, 구연산, 폴리리신 등 항균 활성이 있는 것으로 알려진 식품첨가물을 이용하여 식중독 미생물 5종(황색포도상구균, 살모넬라균, 대장균, 바실러스 세레우스균, 리스테리아 모노사이토제네스균)에 대한 미생물 저감 효과를 평가하고, 적절한 구성비를 결정해 항균복합조성물을 개발하고자 했음. 이를 위해 식품 제조과정에서 식품과 직접 접촉이 일어나는 칼, 도마, 바구니 등에 붙어 있는 식중독 미생물 성장 억제와 활성 유지기간 평가를 위해 개발된 항균복합조성물에 대해 살균소독제로써의 적용성을 평가했음. 식중독 유발 미생물 5종에 항균복합조성물을 처리한 결과, 살균 · 소독 효과가 우수한 것으로 조사됐음. 심지어 항균복합조성물에 포함된 각 물질을 단독 사용했을 때보다 훨씬 낮은 농도에서도 미생물 억제 효과를 보이는 것으로 나타났음. 특히 이번에 개발된 항균복합조성물로 처리했을 때 식중독균 중 대표적 포자 형성균인 바실러스 세레우스균이 약 2시간 이내에 99.999% 사멸했다는 것은 매우 주목할만한 점임. 바실러스 세레우스균은 차아염소산나트륨을 200ppm 농도(식품의약품안전처 고시 기준 적정농도)로 처리한 뒤에도 도마 표면에서 최대 24시간 생존 가능한 것으로 알려져 있음. 또한 항균복합조성물은 미국 FDA의 안전원료인증물질(GRAS)로 규정한 로즈메리와 녹차 추출물 등의 화합물을 혼합한 것으로, 인체에도 무해하다는 장점이 있음. 향후 이 같은 항균복합조성물이 상품화되면 가정에서의 조리기구 등은 물론 집단급식소 등에서 사용되는 급식설비와 조리기구 등의 살균 · 소독에도 안전하게 쓰여질 것으로 전망됨. 연구자는 논문을 통해 "항균복합조성물은 식품 제조업체의 설비 · 기구(스테인리스 스틸 · 폴리프로필렌 소재)와 가정용 도마 · 칼 · 바구니 등에 사용할 수 있다"며 "침지하거나 뿌리는 형태로도 활용이 가능하고, 처리 시 약 12시간까지 항균 활성이 유지되어 효과적인 미생물 제어가 가능하다"고 설명했음. 한편 연구팀은 항균복합조성물을 식품 제조업체 등에서 활용할 수 있도록 '식기류나 도마, 칼 등의 조리기구에 대한 품목별 세척 · 소독작업 매뉴얼'도 함께 제작했음. 이번 연구 결과(The bactericidal effect of a combination of food-grade compounds and their application as alternative antibacterial agents for food contact surfaces)는 올해 'foods' 학회지에 게재됐음.

3) 가공식품 속 첨가물이 아이들 자폐증 유발 시킨다고? (2020-06-11, 서울신문)

집에서 만들어 먹는 음식이 아닌 이상 즉석식품이나 각종 가공식품들에는 어쩔 수 없이 음식이 상하지 않게 하거나 색감을 좋게 하거나 맛을 높이기 위해 식품첨가물이 들어가기 마련임. 인체에 무해하다고는 하지만 식품첨가물이 간접적인 경로를 통해 건강에 영향을 미칠 수도 있음. 국내 연구진이 가공식품 속 들어가는 식품첨가제가 자칫 자폐증을 유발시킬 수도 있다는 연구결과를 내놨음. 한국뇌연구원 신경회로연구그룹 연구팀은 가공식품 속 유통기한을 늘리기 위해 사용되는 식품첨가물인 프로피온산이 장내 미생물의 불균형을 유발시켜 자폐증을 유발시킬 가능성을 높인다고 11일 밝혔음. 이 같은 연구결과는 생물학 분야 국제학술지 '몰레큘러 브레인'에 실렸음. 최근 들어 과학계에서는 장내 미생물에 대한 다양한 연구들을 하고 있음. 장은 '제2의 뇌'라고 불리며 장에서 흡수된 물질이 혈관을 따라 이동해 멀리 떨어진 뇌까지 영향을 줄 수 있다는 '장-뇌 연결축'이라는 개념이 제시되기도 했음. 연구팀은 자폐증을 앓고 있는 아이들이 과민성대장증후군 같은 장관련 질환을 앓는다는 점과 프로피온산을 투여한

쥐가 자폐 유사증상을 보인다는 기존 연구결과에 주목했음. 프로피온산(PPA)는 가공식품 속 유통기한을 늘리는데 사용되는 식품첨가물로 각종 통조림에 포함돼 있음. 연구팀은 생쥐의 신경세포(뉴런)를 배양한 뒤 PPA를 투여하고 해마 신경세포의 형태와 단백질 발현량을 관찰했음. 그 결과 세포내 불필요한 단백질과 세포소기관을 분해하는 자가포식 작용이 제대로 이뤄지지 않아 세포내 노폐물이 축적되고 결국 시냅스 형성에 중요한 역할을 하는 수상돌기 가시가 줄어들면서 뇌 발달이 더뎌진다는 것을 확인했음. 또 PPA가 투여된 세포에서는 세포외 신호조절 효소 경로가 과도하게 활성화된다는 것도 관찰했음. 식품첨가물로 인해 뇌신경세포 연결망이 약해지는 모습 PPA로 인해 뇌 속 해마 뉴런(신경세포)의 수상돌기 가시가 감소하는 모습. 뉴런의 수상돌기 가시가 줄면 뇌발달에도 악영향을 미칠 수 있음. 결국 식품첨가물로 사용되는 프로피온산이 체내에 과도하게 유입될 경우 장내 세균의 종류와 숫자에 영향을 미치고 이것이 신경세포에까지 영향을 미쳐 뇌발달이 한창인 아동에게 영향을 미쳐 자폐유사증상을 유발할 수 있다는 설명임. 문지영 박사는 "이번 연구는 장내 미생물이 뇌에 미치는 여러 영향 중 하나를 밝혀낸 것으로 프로피온산이 뇌에 미치는 영향을 파악함으로써 관련 질환 치료에도 도움이 될 것"이라고 말했음.

3. 원산지표시

1) 동해안 호텔 · 리조트 20곳, 식재료 원산지표시 위반 적발

(2020-08-24, 뉴시스)

조식 뷔페와 바비큐 식재료의 원산지 표시를 위반한 호텔 · 리조트가 무더기로 적발됐음. 국립농산물품질관리원 강원지원은 7월 말부터 8월 초까지 도내 호텔 · 리조트의 원산지 위반 실태를 특별단속한 결과 28곳이 적발됐다고 24일 밝혔음. 농관원 강원지원은 원산지를 거짓으로 표시한 9곳을 형사입건해 검찰로 송치할 방침이다. 나머지 19곳에는 과태료 840만원을 부과했음. 특히 피서객이 가장 많이 몰리는 동해안에서 20곳의 호텔 · 리조트가 적발됐음. 나머지 8곳은 대관령 일대의 평창과 정선 등 영서지역의 호텔 · 리조트로 나타났음. 주요 위반 품목은 닭고기 5건, 쇠고기 · 돼지고기 각 4건, 오리고기 1건 등 육류가 14건으로 가장 많다. 배추김치 8건, 콩류 4건, 기타 2건 순으로 적발됐음. 위반 유형을 보면 청주한우를 평창한우로 둔갑해 팔았고 중국산 배추김치를 국내산으로 속여 팔다가 적발됐음. 중국산 고춧가루를 국내산으로 속였고 중국산 쌀로 제조한 누룽지를 해물누룽지탕으로 만들어 팔면서 누룽지의 원산지를 미표시했음. 브라질산 냉동닭고기로 치킨을 만들어 팔면서 원산지를 표시하지 않았고 태국산 닭고기로 도시락을 만들어 팔면서 닭고기의 원산지를 표시하지 않았음. 농관원 강원지원 관계자는 "여름 휴가철에 관광객이 가장 많이 찾는 관광지 주변 유명 리조트와 호텔의 음식점에서 단속이 실시됐다"며 "단속이 소홀한 시간대인 아침 · 저녁을 중심으로 단속했다"고 전했음.

2) 휴가철 원산지 표시 등 위반업소 456곳 적발

(2020-08-20, 노컷뉴스)

국립농산물품질관리원은 최근 휴가철을 맞아 관광지와 해수욕장 주변 업소 2만 3700곳을 대상으로 원산지 표시 등에 대한 일제단속을 실시해 원산지 표시 위반 등 위반업소 456곳을 적발했다고 20일 밝혔음. 위반업체는 원산지 표시 위반이 395곳이고 축산물 이력제 표시 위반이 61곳임. 원산지 표시 위반 품목은 배추김치가 123건으로 가장 많고 돼지고기 117건, 콩과 두부 54건, 쇠고기 42건, 닭고기 30건, 쌀 19건 등임. 위반 업종별로는 음식점이 278곳으로 가장 많고 식육판매업소 36곳, 가공업체 27곳, 통신판매업체 17곳 등임. 농관원은 원산지를 거짓으로 표시한 업소 240곳은 형사입건하고 원산지 미표시와 축산물 이력 표시 위반업체 216곳에 대해서는 과태료를 부과했음. 농관원 관계자는 "소비자들이 원산지를 안심하고 구입할 수 있도록 단속을 강화하여 국내 생산 농업인을 보호하고 소비자 알권리 충족을 위해 지속적으로 농축산물에 대해서 원산지 부정유통을 단속해 나갈 계획"이라고 말했음.

3) 축산물 등 원산지 표시 위반, 디지털 포렌식으로 적발…'KDFT 한국 디지털 포렌식 기술표준원㈜' 포렌식의 다각화 제시

(2020-08-24, 시사뉴스)

여름 휴가철마다 육류 소비가 증가하던 예년과는 달리 코로나19의 장기화와 장마로 인해 캠핑 및 가족 나들이 등이 급감하며 육류 소비가 위축되고 있지만, 외국산 축산물의 원산지를 국내산으로 둔갑 판매하는 행태는 여전한 것으로 밝혀져 소비자들의 불안이 커지고 있음. 국립농산물품질관리원(이하 '농관원')에 따르면, 축산물 등 부정유통 사전 차단을 위하여 원산지 표시 등에 대한 일제단속을 실시한 결과 유명 관광지 주변 축산물 판매업소, 유명 음식점 등 2만4천여 곳 중 456개의 위반업소가 적발됐음. 이번 축산물 부정유통 일제단속에는 기존 육안식별에 의존한 축산물 단속과는 달리, 조직화 · 지능화된 원산지 위반수법에 적극적이고 과학적인 대처를 위해 이화학분석 기술을 이용한 원산지 판별법과 디지털 포렌식 수사기법 등 과학적인 단속 기법이 활용된 것으로 밝혀져 세간의 이목을 끌고 있음. 디지털 포렌식이란 스마트폰, CCTV, PC 등 다양한 디지털 기기에 남아있는 증거를 찾아내 수사에 활용하는 기법이다. 최근에는 코로나19 역학조사, 'n번방 사건' 등 주요 사이버 범죄 및 각종 사건에서 활용되며 그 쓰임새에 대한 효용성이 강조되고 있는 추세임. 이에 독자적인 디지털 포렌식 분석 시스템을 기반으로 기업자문 및 감사, 디지털 포렌식 교육, 디지털 포렌식 수사 협조 등 포렌식의 다각화를 제시하는 디지털 포렌식 전문기업 KDFT 한국 디지털 포렌식 기술표준원㈜(이하 'KDFT')에 대한 관심이 높아지고 있음. 2008년부터 국내 디지털 포렌식 분야를 개척해온 KDFT는 끊임없는 R&D를 통해 각 분야에 최적화된 맞춤 포렌식 솔루션을 제공하고, 각종 사건에서 스모킹건(결정적 증거)을 제공하며 각계에서의 신뢰를 견고히 다져왔다는 평을 받음. 국내 단 2명뿐인 '특수감정인' 최규종 대표이사는 축산물 등 원산지 표시 위반에 디지털 포렌식 수사기법이 활용된 점에 대해 "각종 디지털 기기에 저장되거나 온라인 상에 남아있는 데이터를 디지털 포렌식을 통해 식별하여 원산지 거짓 표시 등 위반사항에 대해 증거를 확보할 수 있다"며 "각계각층에서 점점 더 증가하는 디지털 포렌식 수요를 충족하기 위해 연구에 끊임없이 매진하여 포렌식의 다각화에 힘쓰겠다"고 전했음. KISTI Market Report에 따르면 세계 디지털 포렌식 시장 규모는 2019년 4조 2,876억 원으로 국내 규모인 360억 원에 비해 약 100배 이상의 차이가 있으며, 2024년 8조 원 규모를 넘어설 전망이라고 함.

4) 배달 음식 원산지 표시 의무화, 직접 확인해보니

(2020-07-29, 정책브리핑)

코로나19로 외출이 줄면서 자연스럽게 외식도 줄어들었음. 하지만 요즘은 배달 애플리케이션이나 모바일, 인터넷으로 쉽게 배달을 이용할 수 있기 때문에 집에서도 쉽게 외식할 때 먹던 음식들을 즐길 수 있음. 직접 찾아가서 먹는 식당에서도 배달을 하기도 하지만, '배달'만을 하는 식당도 많이 있음. 즉, 직접 매장에서 먹을 수 있는 매장이 아닌, 배달이나 포장(take out)만 가능한 매장들도 있음. 최근 배달 음식 이용량이 증가하면서 자연스럽게 이러한 매장들에 대한 관심 역시 높아졌음. 매장에서는 쉽게 원산지를 확인할 수 있는 반면, 배달 음식의 경우, 원산지를 쉽게 확인할 수 없다는 점에서 소비자들의 우려가 커져갔음. 마침 7월 1일부터는 배달 음식도 원산지를 바로 확인할 수 있음. 배달 음식 원산지 표시가 의무화된 것임. 인터넷, 배달 애플리케이션 등으로 판매하는 농식품과 배달 음식에 원산지 표시가 의무화되면서 소비자들이 보다 더 안심하고 구매를 할 수 있게 된 것임. 배송 받은 포장재, 전단지, 스티커, 영수증이나 배달 애플리케이션 내에 기재된 정보들을 통해 원산지를 확인할 수 있음. 실제로 얼마 전 점심으로 배달 음식을 시켜 먹기 위해 배달 앱에 들어가니 평소와 조금 다른 점이 있었음. 메뉴를 선택하는 부분에 '원산지 표시'라는 탭이 생긴 것임. 탭을 눌러보니 자동으로 아래로 이동되면서 메뉴에 포함된 재료들의 원산지가 안내됐음. 다른 식당도 살펴보니 역시 원산지가 표시되어 있었음. 기존에 자주 시켜서 먹던 식당이지만, 어

떤 재료를 쓰는지 제대로 알지 못했는데 쉽게 확인할 수 있게 되니 믿고 먹을 수 있었음. 기존에 쓰던 배달 앱 말고 다른 배달 애플리케이션도 확인해보니 역시 상세하게 원산지 표시가 되어 있었음. 이러한 조치는 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙'의 일부가 개정됨에 따라 변화한 정책임. 이러한 변화는 소비자들이 보다 더 안심하고, 소비자로서 제공받아야 할 정보를 보다 쉽게 얻음으로써 안전한 소비가 가능하도록 한다는 점에서 의의가 있음. 식당이 원산지를 거짓으로 표시할 경우 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금이 부과되며, 원산지를 표시하지 않거나 표시 방법을 위반할 경우 1000만원 이하의 과태료가 부과됨. 이러한 위법 사항은 농식품 부정유통신고센터(1588-8112)에 신고할 수 있음. 더하여, 개정된 정책에 관련된 여러 사항들은 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)에서 확인할 수 있음. 코로나19로 배달을 통해 맛있는 음식을 집에서 즐기는 사람들이 많아졌음. 배달 음식 원산지 표시 의무화는 이런 소비자들의 안전한 소비를 보장해 줄 것으로 기대되고 있음.

5) 대구서 축산물 원산지 속여 12억8300만원 챙긴 형제 적발

(2020-08-13, 경북일보)

대구에서 수년 동안 쇠고기와 돼지고기의 원산지를 속여 부당이득을 챙긴 형제들이 관리 당국에 적발됐음. 국립농산물품질관리원 경북지원(이하 경북농관원)은 축산물 원산지를 속여 부당이득을 챙긴 혐의(농수산물의 원산지표시에 관한 법률 위반) 등으로 업주 A씨(27)를 구속했다고 13일 밝혔음. A씨 범행에 가담한 형제 2명도 같은 혐의로 불구속 입건됐음. 경북농관원에 따르면 A씨 일당은 지난 2017년 3월 22일부터 지난 6월 2일까지 외국산 쇠고기 1.7t과 돼지고기 38.1t을 국내산으로 속여 판매해 12억8300만 원 상당의 부당이득을 취했음. A씨는 본인이 손질 · 판매하는 북구 한 축산가게에서 외국산 육류를 국내산으로 원산지를 둔갑시켰고, 범행에 가담한 친형은 자신이 운영하는 달서구 한 고깃집에서 원산지를 속여 판매했음. 범행을 주도한 A씨는 외국산 축산물의 포장재를 제거해 표시가 없는 포장재에 옮겨 담아 재포장한 후 국내산 표시 라벨지를 부착, 값싼 외국산 축산물을 국내산으로 조작했음. 특히 단속을 피하고자 유령법인이나 제3 자의 명의로 물량을 주문했을 뿐만 아니라 외국산 축산물 구매 대금을 차명계좌를 통해 결제했고, 수사가 진행 중인 상황에서도 범행 부인과 함께 증거 인멸을 시도한 것으로 드러났음. 경북농관원 관계자는 "A씨는 구매하지도 않은 한우 이력 번호를 허위로 기재한 사실이 드러났음에도 거짓 진술을 일삼고, 수차례 진술을 번복하는 등 죄질이 극히 불량하고 재범 가능성이 매우 커 지난 4일 구속영장을 신청했다"고 설명했음. 이어 "소비자들은 농식품을 구매할 때 원산지를 꼭 확인하고, 원산지 표시가 없거나 표시된 원산지가 의심될 경우 전화(1588-8112)나 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)으로 신고해달라"고 당부했음.

4. 수입식품

1) "코로나19 속 수입식품 원활한 공급"…조건부 수입검사제 개선

(2020-08-18, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19)이 장기화하면서 수입식품 원료의 원활한 국내 공급을 위해 18일부터 '조건부 수입검사 제도'를 개선해 시행한다고 밝혔음. 조건부 수입검사 제도는 신선식품 등의 수입 식품에 대해 검사결과가 나오기 전에 유통 · 판매 금지 조건을 붙여 수입신고 확인증을 발급해 영업자가 제품을 보세창고에서 신고한 보관창고에 이송 · 보관할 수 있도록 허용하는 제도임. 그동안 조건부 수입검사 대상에서 2년 이내에 부적합 판정을 받은 품목은 수입국과 관계없이 모두 제외됐지만, 이날부터는 동일국가 동일품목만 제외됨. 예를 들어 지난해 A국산 대두가 부적합 판정을 받았다면 기존 제도에서는 B국가 대두 역시 동일 품목으로 묶여 조건부 수입검사 대상에서 제외됐음. 하지만 개선된 제도에서는 제조국이 다르기 때문에 조건부 수입검사를 신

청할 수 있게 됨. 식약처 관계자는 "이번 조치는 '적극행정의 일환'으로 추진된 만큼, 관련 법령이 개정되기 전인 18일부터 시행해 코로나19로 식품 원료 수급에 어려움을 겪고 있는 식품업체에 도움을 줄 것"이라며 "관련 법령(수입식품안전관리 특별법 시행규칙)은 올해 말까지 개정할 예정"이라고 말했음.

2) 다이어트 · 성기능 개선?…해외직구 식품 12개서 사용불가 성분 검출

(2020-08-06, 스포츠경향)

식품의약품안전처는 올해 상반기 해외 인터넷사이트에서 다이어트 효과, 성기능 개선 등을 광고한 544개 제품을 직접 구매해 검사한 결과, 12개(2.2%) 제품에서 식품에 사용할 수 없는 부정물질이 검출되었다고 6일 밝혔음. 부정물질은 다이어트 효과를 표방한 7개 제품 및 성기능 개선을 표방한 4개 제품, 근육 강화를 표방한 1개 제품에서 검출됐음. 다이어트에 효과가 있다고 광고한 일부 제품에서는 국제암연구소(IARC)가 인체 발암 가능성이 있다고 분류한 '골든씰 뿌리'가 확인됐고, 또 다른 일부 제품에서는 식품에 사용할 수 없는 원료가 나왔음. 주로 변비약에 쓰이는 의약품 성분인 '센노사이드'가 검출된 제품도 3개나 됐음. 성 기능 개선을 표방한 제품에서는 발기부전 치료제로 쓰이는 '실데나필'과 '타다라필' 성분이 검출되거나 식품에 사용할 수 없는 'L-시트룰린' 등이 나왔음. 한편, 올해 상반기 해외 위해정보 등을 바탕으로 위해우려 제품을 지속적으로 조사한 결과, 총 116개 제품에서 실데나필, 요힘빈 등 의약품성분 함유제품(105개), 클로스트리디움 보툴리늄 및 크로노박터균 미생물 오염 제품(5개), 알레르기 유발 식품인 우유, 땅콩 미표시 제품(2개), 어린이 질식 우려가 있는 '컵 모양 젤리' 제품 등이 확인됐음. 식약처는 이들 제품이 더 이상 국내에서 판매되지 않도록 관세청에 국내 반입 차단을 요청했음. 소비자가 확인할 수 있도록 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr)와 수입식품정보마루(impfood.mfds.go.kr) 위해식품 차단목록에 게시했음. 식약처 관계자는 "앞으로도 온라인을 통해 자가소비용으로 구입하는 다이어트 · 성기능 · 근육강화 기능성 표방 제품뿐만 아니라 분유, 젤리 등 취약계층 제품과 코로나19로 인해 관심이 높은 면역식품 등에 대해서도 안전관리를 더욱 강화하겠다"며 "해외직구를 통해 구매하는 제품은 정식 수입절차를 거치지 않아 안전성이 확인되지 않은 만큼, 국내 반입 차단 제품인지 여부를 사전에 확인하는 등 각별한 주의가 필요하다"고 당부했음.

3) 식약처, '바라밀 씨앗' 함유 수입 식품 판매중단 · 회수

(2020-07-03, 글로벌경제신문)

식품의약품안전처는 3일 한스무역이 수입 · 판매한 스리랑카산 절임식품 제품 '잭 씨드 인 브라인'의 판매를 중단하고 회수한다고 밝혔음. 식약처에 따르면 해당 제품에는 식품 원료로 사용할 수 없는 '바라밀 씨앗'이 함유됐음. 열대과일인 바라밀 열매는 식용이 가능하지만, 씨앗은 안전성이 확인되지 않았음. 회수 대상은 유통기한이 2021년 12월 15일까지인 제품임.

4) 식약처, 수입식품 판매업체 90곳 비대면 점검

(2020-6-10, 뉴시스)

식품의약품안전처는 코로나19 확산방지를 위해 대면 접촉을 최소화 하고자 이달 10일부터 7월31일까지 수입식품 판매업체 90곳에 대한 지도 · 점검을 비대면 방식으로 시범 운영한다고 9일 밝혔음. 기존의 지도 · 점검에선 업체를 직접 방문했음. 이번에는 전체 30개 점검 항목 중 22개에 대해서는 영업자가 서류를 제출하면 식약처가 평가함. 나머지 항목은 영업자 스스로 현장 점검한 결과를 제출받아 검토함. 따라서 점검 대상 업체는 수입신고확인증 및 거래명세서 등 관련 서류와 자가점검표를 관할 지방식약청에 제출해야 함. 제출서류가 미흡하거나 연락이 되지 않는 등 현장 확인이 불가피한 업체에는 현장점검을 실시할 계획임. 식약처는 수입식품 판매업체 비대면 지도 · 점검을 시범 운영한 후 미비사항 및 문제점 등을 보완해 확대 운영할 계획임.

5) GS25 편의점 이번엔 '수입식품'서 벌레껍질 나와 (2020-07-01, 중앙뉴스)

GS25 편의점이 또 다시 소비자들의 논란의 도마 위에 섰음. 이번엔 수입식품 '허쉬스낵믹스'에서 곤충 껍질이 나와 식품위생법 위반으로 식품의약품안전처의 시정명령이 내려졌음. 1일 업계에 따르면 GS리테일의 자회사 GS네트웍스가 올해 초 수입해 판매를 시작한 '허쉬스낵믹스'에서 곤충 껍질이 발견돼 식품의약품안전처(이하 식약처)로부터 시정명령을 받았음. '허쉬스낵믹스'는 허쉬미니초콜렛, 미니프리첼 등이 들어 있는 간식류 제품으로 올해 초부터 지난 24일까지 GS25 등에서 판매돼 왔음. 해당상품에 대해 식약처는 "'허쉬스낵믹스'에서 곤충이나 파충류의 허물, 껍질이 나온 것으로 확인됐다"며 "식품위생법 위반으로 지난 24일 해당 회사에 시정명령을 부과했다"고 밝혔음. GS25 관계자는 본지와의 통화에서 "'허쉬스낵믹스'는 글로벌 상품으로 다른 업체에서도 판매되는 것으로 해당 판매처의 이물질 혼입 연락에 곧바로 선조치(회수)를 취했다"며 "현재 식약처의 시정명령에 전량 판매중단 조치를 내렸고 추후 해당상품 판매에 대해서는 논의 중"이라고 말했음.

5. 식중독사고

1) 안산 유치원 집단 식중독, "냉장고 이상 탓…원장 고발" (2020-08-12, 국민일보)

지난 6월 경기도 안산 사립유치원에서 발병한 집단 식중독은 냉장고 성능 이상이 원인이었던 것으로 결론 내려졌음. 그러나 식중독의 직접 원인이 된 음식 재료는 정확히 밝혀지지 않았음. 교육부는 12일 정부서울청사에서 유은혜 부총리 겸 교육부 장관 주재로 열린 제12차 사회관계 장관회의에서 집단 식중독이 발생한 안산 A 유치원에 대한 역학조사 결과 및 유치원 · 어린이집 급식 안전관리 개선 대책을 발표했음. 질병관리본부(질본) 등으로 꾸려진 조사단은 역학조사 결과 유치원 냉장고 성능 문제로 지난 6월11~12일 급식에 나온 음식에 대장균이 증식해 장출혈성 대장균 감염증이 집단 발생한 것으로 추정했음. 해당 냉장고 하부 서랍칸 온도는 적정 온도보다 10도 이상 높아 식자재 보관 과정에서 문제가 발생한 것으로 판단됐기 때문임. 그러나 A유치원은 50인 이상 시설에서 급식을 할 경우 의무적으로 식자재 보존식을 보관해야 하는 규정을 지키지 않아 6월 11~12일 급식 중 보존식 6건이 보관되지 않았음. 이에 더해 유치원 측이 역학조사 전 내부 소독을 한 탓에 정확한 원인 음식을 규명해내진 못했음. A유치원 측은 보존식 미보관 사실을 숨기기 위해 역학조사 당일에서야 보존식을 채워 넣었고, 쇠고기 등 식자재 거래 내역도 허위로 작성해 역학조사를 방해한 것으로 드러났음. 유치원 식수나 야외활동 과정에서 원생들이 만진 물이나 흙 등에서는 원인균이 검출되지 않았음. 정부는 A유치원이 식중독 발생 사실을 교육 · 보건당국에 보고하지 않고, 보존식을 보관하지 않는 등 식품위생법을 위반했다며 과태료 250만원을 부과하고, 원장과 조시라 등을 역학조사 방해혐의로 경찰에 고발했음. 안산 A유치원에서는 지난 6월12일 첫 식중독 환자가 발생, 모두 118명이 식중독 의심 증상을 보였음. 이 가운데 71명이 장 출혈성 대장균 양성 판정을 받았고, 17명은 장 출혈성 대장균 합병증인 용혈성 요독 증후군 진단(일명 '햄버거병')을 받으면서 식중독 원인 음식이 무엇인지에 관심이 쏠렸음. 36명이 입원했고 현재는 모두 퇴원했으나 일부는 여전히 고혈압, 복통 등의 후유증을 겪고 있음. 정부는 이번 감염이 학교안전법에 따른 학교안전사고로 판명될 경우 학교안전공제회에서 피해 유아 치료비를 지급하고 원장의 고의 · 중과실 여부에 따라 구상권을 청구할 방침임. 정부는 이번 사건을 계기로 50인 미만 유치원 · 어린이집에도 보존식 보관 의무를 확대할 수 있도록 학교급식법 시행규칙과 영유아보육법 시행규칙 개정을 추진하기로 했음. 보존식을 보관하지 않으면 과태료를 50만원에서 300만원으로, 보존식을 폐기 · 훼손한 경우 과태료를 30만원에서 300만원으로 각각 상향 조정함. 또 식품위생법을 개정해 식중독 원인 조사를 고의로 방해하는 경우 3년 이하의 징역에 처하거나

3000만원 이하 벌금을 부과할 수 있도록 법적 근거도 신설함. 이와 함께 영양사가 없는 100인 미만 어린이 급식 시설 지원을 위해 영양사 면허가 있는 교육(지원)청 전담 인력이 급식 관리 업무를 지원하도록 할 방침임.

2) 식약처, 폭염 시기 식품안전-위생관리 주의 권고 (2020-08-18, 데일리메디팜)

식품의약품안전처(처장 이의경)는 긴 장마 끝에 시작된 폭염 시기에는 식품에 대한 사소한 부주의로도 식중독 등 식품안전사고가 발생할 수 있다며 국민들에게 식품 안전 및 위생 관리에 주의를 권고했음. 특히 올해는 50일 넘게 이어진 장마로 인해 발생한 수해와 장마 이후 시작된 무더위 때문에 미생물이 증식하기 좋은 환경이므로, 식재료 관리부터 조리식품의 보관 · 관리, 식품용 기구 · 기기의 살균 · 소독에 더욱 신경을 써야 한다며 호우 등으로 침수됐거나 침수가 의심되는 식품은 먼저 폐기 여부를 판단하고, 사용이 가능한 식품이더라도 반드시 변질 여부를 확인후 사용해야 한다고 주문했음. 또 침수 등으로 오염이 의심되는 간장 · 된장 등 장류, 육류 · 어패류 · 계란 및 유제품, 과일 · 채소류, 종이포장 제품은 반드시 폐기해야 하며, 통조림 등 포장식품은 개봉하기 전 살균소독제를 적신 행주로 포장 외부를 세척 · 소독해야 함. 또 냉장고 정전 시에는 냉기 유지를 위해 가급적 문을 닫은 상태로 유지하고 조리된 식품과 세척된 채소류와 어육류간의 교차오염 방지를 위해 구분 보관하는 것이 좋음. 여름철 집중 호우와 폭염시 필요한 식품 위생관리 주의요령에 따르면 ▶식재료 관리요령=▲분말 · 건조 식재료는 보관시에는 반드시 밀봉이나 냉장보관하고 개봉 후에는 가급적 빨리 소비하는 것이 좋음. ▲신선 농산물의 경우 미생물 오염이 높을 수 있으므로 세척 · 소독에 신경써야 함. ▲세척 · 소독 방법은 먼저 흐르는 물에 씻고, 식품첨가물로 허가받은 차아염소산나트륨(락스)이나 오존수와 같은 살균소독제로 5분 이상 담근 후 흐르는 물에 3회이상 충분히 행궈야 함. ▲냉동식품의 해동은 냉장고와 전자레인지를 이용하고, 한번 해동한 식품은 재냉동 하지 않음. ▶조리식품 보관 요령=▲조리식품을 실온에 보관 시 미생물의 증식이 빠르게 일어날 수 있으므로 조리 후 빠르게 섭취하거나 냉장(5℃ 이하) 또는 온장(60℃ 이상) 보관해야 함. ▲감자샐러드, 취나물 및 어묵볶음 등 실온 보관에 취약한 식품은 반드시 덮개가 있는 용기에 담아 온장 또는 냉장 보관해야하고, 그 외의 다른 조리식품도 여름철 실온에서는 가급적 빠른 시간(1~2 시간) 내에 소비하는 것이 좋음. ▲특히 여름철에는 소량씩 자주 조리하여 상온에 보관되는 조리식품의 양을 줄이는 것이 중요하며, 남은 음식은 모두 폐기해야 함. ▶식품용 기구 · 기기 관리 요령=▲온도 · 습도가 높은 환경에서 기구 · 기기 표면에 긁히거나 흠집이 난 경우에는 미생물이 증식하여 생물막(바이오필름) 형성이 증가하므로 기구 · 기기의 주기적인 교체 등 사용상 주의가 필요함. ▲조리에 사용한 기구 · 기기는 끓는 물에 열탕 소독하거나 70% 알코올 또는 식품첨가물로 인정한 염소계 살균제로 5분 동안 담그거나 표면에 분무해 살균 · 소독함. 식약처는 국민들이 안전하고 건강한 여름을 보낼 수 있도록 식품안전관리 요령을 꼭 실천해 주실 것을 당부드린다며, 식약처도 국민들이 안전한 식품을 소비할 수 있도록 최선의 노력을 다하겠다고 밝혔음.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품 이상사례 신고건 '보고' 의무화 (2020-08-13, 우먼컨슈머)

식품의약품안전처는 최근 5년간(2015~2019) 건강기능식품 이상사례 신고 건수는 총 4168건으로, 매년 증가하는 경향을 보였다고 13일 밝혔음. 이는 건강기능식품 시장의 지속적인 성장에 따른 영향으로 분석했음. 이상사례 보고건수는 2015년 502건, 2016년 696건, 2017년 874건, 2018년 964건, 2019년 1132건이었다. 작년(1132건)엔 전년 대비 17.4% 많아졌음. 이상사례 증상으로는 설사, 복통, 두드러기, 메스꺼움, 변비가 대부분이었음. 영양보충용제품, 프로바이오틱스, DHA/EPA함유유지, 가르시니아캄보지아추출물 등 제품군이 신고 사례의

약 60%정도를 차지하는 것으로 확인됐음. 제품별 이상사례로 ▲영양보충용제품은 위장관 이상 · 설사 · 구토 ▲프로바이오틱스제품은 설사 · 변비 · 복통 ▲EPA/DHA함유유지제품은 가려움 · 설사 · 두드러기 · 소화불량 ▲가르시니아캄보지아추출물제품은 설사 · 두드러기 · 복통 · 생리이상 등이 주로 보고됐음. 식약처는 건강기능식품 영업자가 이상사례 보고에 활용할 수 있도록 세부적인 보고 절차와 조치 방법 등을 담은 안내서를 발간해 식약처 누리집(홈페이지)을 통해 공개함. 건강기능식품 영업자란 건강기능식품제조 · 판매업자, 수입식품 수입 · 판매업자, 약국개설자를 말함. 안내서는 최근 건강기능식품법을 개정해 건강기능식품 섭취로 의심되는 이상사례를 알게 됐을 때 의무적으로 보고하도록 함에 따라 영업자의 이해를 돕기 위해 마련했음. 영업자는 이상사례를 알게 된 날부터 7일 이내에 보고해야 함. 식품안전나라 사이트 통합민원상담을 활용하거나 건강기능식품 이상사례 보고 서식에 따라 전화, 팩스, 우편 등을 통해 보고할 수 있음. 안내서의 주요내용은 ▲보고대상 및 보고기한 ▲이상사례 관리체계 ▲이상사례 보고방법 등임. 식약처는 "강화된 건강기능식품 이상사례 관리체계에 따라 이상사례의 인과관계를 명확히 규명하고, 그 결과를 식약처 누리집 또는 식품안전나라에 공개할 예정"이라고 말했음.

2) 건강기능식품 이상사례 '2배' 증가

(2020-08-13, 데일리메디)

건강기능식품 섭취로 의심되는 이상사례가 최근 5년간 2배 이상 증가하고 있음. 식품의약품안전처(처장 이의경)는 건강기능식품 영업자가 이상사례 보고에 활용할 수 있도록 세부적인 보고 절차와 조치 방법 등을 담은 안내서를 발간해 홈페이지를 통해 공개한다고 13일 밝혔음.

식약처는 최근 5년 간 건강기능식품 이상사례 접수 현황을 분석한 결과 신고 건수는 총 4168건으로 매년 증가하는 경향을 보였음. 실제 이상사례 보고건수는 2015년 502건에서 2016년 696건, 2017년 874건, 2018년 964건, 2019년 1132건 등으로 늘었음. 식약처는 건강기능식품 시장의 지속적인 성장에 따른 영향으로 분석했음. 국내 건강기능식품 시장규모는 2015년 1조8200억원에서 2016년 2조1300억원, 2017년 2조2400억원, 2018년 2조5200억원, 2019년 2조9500억원으로 확대되는 추세임. 이상사례 증상은 설사, 복통, 두드러기, 메스꺼움, 변비 등이었음. 영양보충용제품, 프로바이오틱스, DHA/EPA함유유지, 가르시니아캄보지아추출물 등의 제품군이 신고 사례의 60% 정도를 차지하는 것으로 확인됐음. 제품별로 살펴보면 ▲영양보충용 제품은 위장관 이상 · 설사 · 구토 ▲프로바이오틱스 제품은 설사 · 변비 · 복통 ▲EPA/DHA함유유지 제품은 가려움 · 설사 · 두드러기 · 소화불량 ▲가르시니아캄보지아추출물 제품은 설사 · 두드러기 · 복통 · 생리이상 등이 주로 보고됐음. 식약처는 "앞으로도 강화된 건강기능식품 이상사례 관리체계에 따라 이상사례의 인과관계를 명확히 규명하고, 그 결과를 식약처 홈페이지 또는 식품안전나라에 공개할 예정"이라고 말했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) "인체 모든 조직, 미세 플라스틱 오염"

(2020-08-18, 연합뉴스)

인체의 모든 기관과 조직이 미세플라스틱(microplastics)에 오염돼있다는 사실이 시신 부검을 통해 밝혀졌음. 미세플라스틱이란 플라스틱이 물리적인 파쇄, 광 분해, 생물 분해 등으로 미세하게 변하거나 생산 과정에서 인위적으로 미세하게 제작된 1㎛(마이크로미터 · 100만분의 1m)~5㎜의 아주 작은 플라스틱 조각을 말함. 미국 애리조나 주립대학 환경보건공학 바이오디자인 센터(Biodesign Center for Environmental Health Engineering)의 롤프 홀든 박사 연구팀이 기증받은 인간 시신에서 채취한 조직 샘플을 분석한 결과 이 같은 사실이 확인됐다고 헬스데이 뉴스(HealthDay News)가 17일 보도했음. 시신에서 채취한 폐, 간, 비장, 신장 등 47개 기관과 조직에서 예외 없이 미세플라스틱이 검출됐다

고 연구팀은 밝혔음. 혈관으로 들어가 혈류를 타고 이동할 수 있을 만큼 아주 작은 것들이 있는지를 특별히 살펴본 결과 초미세 플라스틱이 혈류를 타고 돌다가 폐, 신장, 간(肝) 같은 여과 기관(filtration organ)에 정체되는 것으로 나타났다고 연구팀은 말했음. 연구팀은 이 연구를 위해 신체조직 샘플에서 미세플라스틱을 추출해서 분광법(spectrometry)을 이용, 분석하는 방법을 개발했음. 플라스틱 속의 화학물질들은 당뇨병, 비만, 성 기능 장애, 불임 등 여러 건강 문제를 일으키지만 중요한 신체 기관에 미세플라스틱이 들어가면 석면처럼 발암성 물질이 될 수 있다고 연구팀은 설명했음. 이에 대해 플라스틱 오염 연대(Plastic Pollution Coalition)의 다이애나 코언 회장은 사람들은 매주 약 5g의 미세플라스틱을 먹고 있지만 이를 완전히 막을 수 있는 방법은 없다면서 가능한 한 포장되지 않은 음식을 사고 유리, 세라믹, 금속 같은 플라스틱 이외의 용기를 사용하는 수밖에 없다고 말했음. 지난주 영국 엑시터대학과 호주 퀸즐랜드대학 연구팀은 굴, 새우, 오징어, 게, 정어리 등 해산물에서도 미세플라스틱이 발견됐다는 연구 결과를 발표하기도 했음. 이 연구 결과는 미국 화학학회(American Chemical Society) 화상 연례 학술회의에서 발표됐음.

2) 딸기 등 농산물 잔류농약 관리…농약 30종 잔류기준 신설

(2020-08-04, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 안전한 농산물 유통을 위해 딸기 등 농산물 6종에 대해 농약 30종의 잔류기준을 신설하는 내용을 담은 '생산단계 농산물 등의 유해물질 잔류기준' 개정안을 4일 행정예고했음. 유해물질 잔류기준은 수확하기 전 10일 이내의 농산물에 적용하는 것으로 잔류농약이 기준을 초과하면 출하 연기, 용도 전환 등이 이뤄짐. 현재 149종 농약에 대해 1천168개의 생산단계 잔류허용기준이 설정돼 있음. 이번 개정안의 주요 내용은 ▲ 딸기 · 호박 등 농산물 6종에 사이플루메토펜 등 농약 30종 기준 신설 ▲ 사과 · 포도 등 농산물 19종에 대한 클로란트라닐리프롤 등 농약 18종 기준 개정 등임. 또 생산단계에 잔류허용 기준이 설정되지 않은 농약에 대한 기준을 농작물별 농약 잔류 특성에 따라 순차적으로 적용하는 방안도 담겼음. 자세한 내용은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr)에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대한 의견은 오는 25일까지 제출하면 됨.

3) 화림제약 구기자 잔류농약 기준 45배 이상 초과 제조업무 정지 3개월

(2020-08-21, 식약일보)

잔류농약 기준치를 초과한 한약재 구기자 제품이 보건당국으로부터 적발됐음. 식품의약품안전처(처장 이의경, 이하 식약처)가 21일 부산 남구 용호로에 있는 ㈜화인제약이 제조한 한약재 구기자제품에서 잔류농약 아세타미프리드가 기준을 초과해 해당 품목 3개월 제조업무 정지를 내렸다고 밝혔음. 식약처에 따르면 잔류농약 아세타미프리드는 살충제로 기준이 0.01mg/kg인데, 해당 품목 구기자의 경우 기준보다 훨씬 초과한 0.459mg/kg이 검출돼 제조업무 정지 3개월을 부과했음. 화림제약은 2020년 8월 31일부터 2020년 11월 30일까지 해당품목을 제조할 수 없음. 이에 식약처는 제조업자에게 해당 제품을 회수하도록 조치했으며, 아울러 해당 제품을 판매 중이거나 사용 중인 도매상, 약국이나 한약국, 한의원 등은 제조업체에 반품해 달라고 당부했음. 식약처는 앞으로도 안전한 한약재가 제조 · 유통될 수 있도록 시중 유통 제품에 대한 수거 · 검사를 지속해 나갈 예정임.

8. 기타

1) 네이처셀, 코로나 바이러스 사멸효능 확인..인체 안전한 '살균소독제' 개발 성공

(2020-08-25, 파이낸셜뉴스)

줄기세포 바이오기업 네이처셀은 코로나19에 대한 바이러스 제거 효과가 있으면서 인체에는 안전한 성분을 확인한 코로나 바이러스 살균소독제 개발에 성공했다고 25

일 밝혔음. 네이처셀 위생사업부는 지난 6개월간 여러가지 살(殺)미생물 성분을 추출해 서울대 수의과대학 및 건국대 등 전문 연구기관의 다각적인 실험을 진행했음. 그 결과 코로나19에 대한 바이러스 제거 효과가 있으면서도 인체에는 안전한 소독제를 개발, 효과를 검증했음. 특히 네이처셀은 건국대 동물생명과학대학 내 학교벤처 기업인 케이알바이오텍의 질병제어연구소에 의뢰해 바이러스에 대한 불활화 시험을 한 결과, 최근 개발중인 소독제가 코로나19에 대해 즉각적인 사멸 효과가 있음을 확인받았다고 설명했음. 불활화 시험을 수행한 케이알바이오텍은 바이러스 전문 시험기관으로 전세계에서 유행하고 있는 코로나19 시험을 최근 도입했음. 이에 따라 네이처셀은 현재 판매 중인 바이오스타 살균소독제에 이어 이번에 개발한 성분을 활용해 가정이나 사무실, 주방에서 화장실까지 어느 곳에서나 안심하고 사용할 수 있는 '바이오스타 코로나바이러스 살균소독제'를 9월에 출시할 계획이라고 밝혔음. 네이처셀은 지난 5월 코로나19로 인한 팬데믹(세계적 대유행) 상황에서 보다 안전하고 건강한 생활을 위해 마스크, 살균소독제, 물휴지 등 보건위생용품을 출시했음. 네이처셀의 살균소독제는 식품첨가물 규정에 준하는 성분으로만 구성돼 있어 시판중인 여러가지 제품 중 안전한 제품군으로 인기를 끌고 있음. 회사 관계자는 "출시를 앞두고 있는 코로나 바이러스 살균소독제 역시 식품 첨가물 규정에서 허용한 성분과 함량으로 조성돼 있어 인체에 안전하다"고 설명했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)