식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 화성시, '음식점 위생점검' 식품조리 · 판매업소 10개소 적발 고발조치

(2018-5-23, 베타뉴스)

화성시가 여름 휴가철을 비롯해 오는 26일부터 전곡항과 제부도에서 개최되는 '2018 화성 뱃놀이 축제'를 앞두고 음식점 위생점검 시행. 시는 뱃놀이 축제를 찾는 관광객들이 안심하고 먹거리를 즐길 수 있도록 앞서 지난 2일부터 16일까지 축제장 인근 일반 음식점과 휴게음식점 140개소를 점검했고 이 중 무신고 식품조리 · 판매업소 10개소를 적발하고 고발조치했음. 특히 주요 점검 항목은 칼, 도마, 행주, 위생마스크, 앞치마 등 조리도구 세균 오염도 측정과 종사원 위생관리 및 건강진단 실시여부, 식품 위생 취급기준 준수 여부 등이고 2차 점검에서 세균 오염도가 높게 나온 업소는 6월말까지 3차 점검을 실시하고 식중독 사고를 철저히 예방할 방침임. 김영섭 위생과장은 "더운 한낮에 비해 아침 · 저녁 쌀쌀한 기온으로 음식물 관리에 소홀하기 쉽다"며, "음식 보관 온도 관리 및 손 씻기 등 위생관리에 철저히 해주길 바란다"고 전했음.

2) '두부' 제조업체 위생 불량…'대장균 검출'

(2018-5-30, MBC)

두부를 만드는 업체들에 대해 서울시가 대대적인 위생점검을 벌였음. 연간 890만 모의 두부를 생산해 서울에서 가장 규모가 큰 두부 제조업체에 대해 서울시 단속반이 예고없이 위생 점검을 벌였음. 두부 원료인 콩을 보관하는 창고에는 해충을 막는 방충망이 찢어져 있고 바닥 곳곳엔 담배꽁초가 떨어져 있고 쥐덫까지 놓여있었음. 업체는 조치를 취할 예정이라고 함. 이 업체가 만든 포장두부 6개 품목 가운데 모두부 제품에서 대장균이 기준치인 10단위보다 4배 이상 높은 45단위가 검출됐음. 서울 지역 두부 제조업체에서 대장균이 검출된 건 5년만임. 서울시는 "대장균이 검출된 당일 생산된 3백모 전체를 회수하라"고 명령했지만 경기도 구리와 서울 마포의 농산물시장을 거쳐 모두 유통된 상태였음. 박경오 서울시 식품안전팀장에 의하면 검사 의뢰하고 결과 통보까지 약 10일 정도 소요되다 보니까 수거 당시 부적합 제품은 전량 유통 판매돼 회수된 두부는 없다고 밝힘. 서울시는 위생 관리가 불량한데다 날이 더워지면서 대장균이 증식한 것으로 보고 해당 업체의 모두부 생산을 전면 금지할 방침임. 또, 서울 지역 두부 제조업체 37곳 가운데 위생 상태가 불량한 것으로 확인된 13곳에 과태료 처분을 내리고, 업체 명단을 식품의약품안전처 누리집에 공개했음.

3) 식약처, 가정의 달 맞아 위생점검…음식점 등 118곳 적발

(2018-5-3, 아시아경제)

식품의약품안전처는 5월 가정의 달을 맞아 소비가 증가하는 도시락 · 샌드위치 · 즉석 죽 등 가정간편식 제조 · 판매업체, 프랜차이즈 음식점, 배달음식점 등 5076곳을 점검한 결과 식품위생법을 위반한 118곳을 적발했다고 2일 밝힘. 점검은 지난달 2일부터 19일까지 진행됐으며, 가정간편식 제조업체 23곳, 프랜차이즈 음식점 75곳, 배달음식점 20곳 등이 적발됐음. 이들 업체는 ▲유통기한 경과 제품 조리 · 판매 목적 보관(13곳) ▲식품등의 위생적인 취급기준 위반(33곳) ▲종사자 건강진단 미실시(34곳) ▲시설기준 위반(8곳) ▲기타(30곳) 등으로 적발됐음. 가

정간편식으로 조리 · 판매되는 제품 1000개를 수거해 검사한 결과, 검사가 완료된 903개 제품 중 김밥 2개 제품이 부적합해 폐기 조치했음. 또 부모님 효도 선물용 등으로 제조 · 수입 · 유통 · 판매하는 건강기능식품을 제조 · 판매하는 업체 2781곳을 점검해 ▲보존 및 유통기준(1곳) ▲시설기준(12곳)을 위반한 업체 13곳을 적발했고수입 · 유통 건강기능식품 248개 제품도 검사한 결과, 검사가 완료된 215개 제품 중 수입제품 2건이 부적합 돼 반송조치했음. 아울러 어린이날을 맞아 분식점, 슈퍼마켓 등 학교 주변 식품 조리 · 판매업소 총 3만1491곳을 점검한 결과, 무신고 영업, 유통기한 경과 제품 판매 목적 보관 등 위반업소 10곳을 적발해 시정 조치 중이며 페이스페인팅 등 어린이에게 사용되는 분장용 화장품을 판매 · 수입하는 업체와 제조업체 37곳을 점검한 결과 ▲표시기재 위반 및 품질관리 미실시 제조업체(1곳) ▲공산품을 화장품처럼 판매(2곳) 등 화장품법을 위반한 3곳을 적발했음. 식약처 관계자는 "앞으로도 국민 건강을 위해 식품 · 의약품 안전관리를 철저히 하는 한편 어린이 제품 안심 구매환경을 조성하겠다"고 말함.

4) 식중독 비상, 전북 식품위생 점검서 5개 업소 적발 (2018-5-16, 전민일보)

16일 식품의약품안전처에 따르면 봄철 식중독 예방을 위한 지자체 합동 점검에서 전북 지역은 식품접객업 5개 사업장이 식품위생법 위반으로 적발됐음. 점검은 지난 4월 9일부터 17일까지 17개 지방자치단체와 실시됐으며 청소년 수련시설, 김밥 · 도시락 제조업체 등 식품 취급시설 2954개소(위반 사업장 93개소)를 대상으로 했음. 전주와 부안 지역 음식점은 위생 취급기준 위반으로 조리실이 청결하지 않아 적발됐고 나머지 3개소는 위반 유형에서 '건강진단 미실시'로 분류, 영업주와 종업원에게 건강진단에 따른 보건증 발부를 규정하고 있지만 1년의 유효기간을 준수하지 않아 적발됐음. 식약처는 이들 적발 업체에 대한 집중 관리와 함께, 재발방지 교육 및 식중독 예방 진단컨설팅도 병행하겠다는 방침임. 식약처 관계자는 "날이 더워지면서 식중독 발병에 대한 우려가 높아 점검을 실시하게 됐다. 식품위생법 위반 사업장에 대해 행정조치를 모두 처분했고, 철저한 이력관리로 국민들의 안전관리에 최선을 다하겠다"고 말함. 이처럼 최근 더워진 날씨에 식중독 지수도 위험을 나타내고 있음. 이날 전주기상지청에 따르면 식중독지수에서 군산, 김제, 익산, 정읍, 무주, 부안 등 6개 지역은 '경고', 남원, 전주, 고창, 순창, 완주, 임실, 장수, 진안 등 8개 지역은 '주의' 단계로 나타났음. 기상청은 식중독 지수 범위에 따라 '경고'는 식중독 발생가능성이 높은 것으로 간주해 예방에 경계 요망을, '주의'의 경우 식중독 발생가능성 중간 단계 분류 및 예방에 주의를 권고하고 있음. 전북도 관계자는 "봄철 식중독이 발생하는 이유는 아침과 저녁으로 기온이 낮아 식품 취급에 대한 경각심이 떨어지고, 야외활동으로 장시간 음식물이 방치되는 등 식품보관, 섭취에 대한 관리 부주의가 크다"며 "사람이 활동하기 좋은 봄철은 식중독균 증식도 활발해지는 만큼 음식물 취급과 섭취에 주의를 기울여야 한다"고 당부했음.

2. 식품첨가물

1) 진주빛색소, β-아밀라아제, 카제인칼륨…식품첨가물 신규 지정 (2018-5-30, 쿠키뉴스)

식품의약품안전처는 한시적 기준 · 규격으로 인정돼 신청인에 한해서만 사용이 허용됐던 '진주빛색소', 'β-아밀라아제', '카제인칼륨'을 모든 식품제조업체가 사용할 수 있도록 식품첨가물로 신규 지정하는 것을 주요내용으로 하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 30일 행정예고 한다고 밝혔음. 이번 개정안은 안전성이 확인된 식품첨가물을 식품 제조 · 가공 등에 사용할 수 있도록 허용해 업계 등에서 다양한 식품을 개발 · 생산하는데 도움을 주기 위해 마련됐음. 주요 내용은 ▲한시적 기준 · 규격으로 인정되어 있는 진주빛색소, β-아밀라아제, 카제인칼륨 3품목 신규 지정 ▲락타아제 등 6품목 성분규격 개정 등임. 진주빛색소는 주류 제조에 착색제 용도로, β-아밀

라아제는 전분당 업계에서 말토오즈 시럽 제조 등에 사용되는 효소제 용도로, 카제인칼륨은 식품 제조에 유화제 · 안정제 · 증점제의 용도로 사용할 수 있도록 기준 · 규격과 사용기준이 신설됐음. 진주빛색소는 술병을 흔들면 반짝이는 별이 움직이는 은하수와 같은 효과를 내어 일명 '우주술'이라고 불리는 주류를 제조하는데 사용되는 착색료로 과실주, 일반증류주, 리큐르에 0.3% 이하 사용하도록 되어 있음. 또 효소제인 락타아제를 제조할 때 사용할 수 있는 균주로 안전성이 확인된 바실러스 리케니포미스(Bacillus licheniformis)를 추가해 다양한 방법으로 락타아제를 제조할 수 있도록 성분규격이 개정됐다. 아울러 밀납, D-소비톨, 카로틴, L-히스티딘, 히알루론산에 대한 성분규격 개정을 통해 적용 기준이 명확해졌음. 식약처는 "앞으로도 안전성이 확보되어 사용 필요성이 인정되는 식품첨가물은 허용을 확대하고, 기준 · 규격은 합리적으로 개선할 계획이"라고 밝혔음.

2) 100% 과일주스? 식품첨가물 표시해야 (2018-4-29, 한국일보)

앞으로 과일 농축액에 물을 섞어 희석한 '100% 환원과일주스'에 식품첨가물이 들어간다면 반드시 표기를 해야 함. 소비자들이 농축환원주스를 실제 과일을 갈거나 짜서 만든 주스로 오인하거나 혼동하지 않도록 하기 위해서임. 29일 식품의약품안전처는 이런 내용이 담긴 '식품표시기준 일부 개정안'을 고시하고 2020년 1월부터 시행한다고 밝혔음. 지금까지 농축액을 물로 희석해 만든 환원주스는 희석을 하더라도 원재료 농도가 100%가 넘으면 식품첨가물이 포함돼 있더라도 '100% 과일주스'라고 표시할 수 있었지만 2020년부터는 '100% 오렌지주스(구연산 포함)', '100% 오렌지주스(산도조절제 포함)'과 같이 괄호 안에 구체적인 첨가물 이름을 써야 함. 개정안은 식품에 대한 정확한 정보를 소비자에게 제공하는 데 중점을 뒀음. 조리식품 포장지에 조리사진이나 그림을 사용하는 경우 '조리예' '이미지 사진' '연출된 예' 등의 문구를 표시하도록 했음. 인삼을 이용한 식품은 뿌리 이외의 부위를 원재료로 사용하면 '인삼열매' 등과 같이 그 부위 명칭을 적는데, 2가지 이상 부위를 사용했다면 '인삼농축액(뿌리 80%, 열매 20%)'처럼 각각 명칭과 함량을 표시해야 하고 식품 알레르기 유발 의무표시 대상에 '잣'을 추가했음. 이 밖에 식약처는 안전사고 우려가 높은 액체 질소와 액체 이산화탄소, 드라이아이스, 아산화질소와 같은 식품첨가물은 '어린이 등의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오', '직접 섭취하거나 음용하지 마십시오', '눈 · 피부에 닿거나 마실 경우 인체에 치명적인 손상을 입힐 수 있습니다' 등의 주의문구를 적도록 했음.

3) 먹음직스런 핑크빛 가공육 "첨가물에 넘어갔습니다" (2018-5-23, 헤럴드경제)

인스턴트와 가공식품이 범람하는 식탁에서 식품첨가물이 들어가지 않은 음식은 찾아보기 어여운데 각종 가공식품은 유통기한 동안 품질 보존을 위해 각종 첨가물을 넣어 많게는 40여 가지의 식품 첨가물이 들어가는 식품도 있음. 이 많은 식품첨가물을 의식적으로 피하기란 쉽지 않은 일이지만 이 물질 중 일부는 최소한의 섭취가 권고되는 것도 있음. 몇 차례 연구를 통해 입증된 가급적 덜 섭취하는 것이 좋은 식품 첨가물이 있음. 1. 아질산염: 가공육에서 자주 발견되는 아질산염은 박테리아의 성장을 억제하는 보존료 역할을 하는 것은 물론 짠맛과 선명한 핑크색을 더하는 역할을 하지만 많이 먹으면 좋지 않은 첨가물 중 하나임. 영국 글래스고 대학 연구팀이 40~69세 여성 26만 2195명을 대상으로 평균 7년 간 가공육 섭취와 유방암 발생률을 추적 관찰한 결과 가공육을 전혀 먹지 않은 사람과 비교했을 때 매일 1~4g 먹는 그룹은 15%, 5~9g 먹는 그룹이 19%, 10g 이상 먹는 그룹이 21% 높았다. 또한 이 연구를 포함해 가공육 섭취와 유방암 발생의 상관 관계를 조사한 10개 연구를 종합 분석한 결과(총 138만 6799명 대상), 폐경 전 여성은 가공육의 영향을 크게 받지 않는 반면, 폐경 후 여성은 가공육을 먹으면 유방암 위험이 평균 9% 높아지는 것으로 나타났음. 가공육에 들어 있는 아질산염, 질산염은 고기의 아민 성분과 만나 N-니트로소

화합물이라는 발암물질을 만들어 내는데 가공육은 지난 2015년 세계보건기구(WHO)에 의해 1급 발암물질로 지정된 식품임. 2. 액상과당(High-Fructose Corn Syrup): 액상과당은 옥수수로 만든 감미료로 소다, 주스, 캔디, 시리얼, 스낵 등에서 많이 발견되며 잦은 섭취는 체중 증가, 당뇨병의 원인이 됨. 미국 캘리포니아 대학교 데이비스 캠퍼스 연구팀이 진행한 연구(2009)에선 32명의 참가자들에게 10주 간 액상과당이 든 음료를 섭취하게 한 결과 과당 음료는 내장 지방과 지질을 증가시키고, 혈당 수치를 증가시키는 것은 물론 인슐린 민감성을 떨어뜨린다는 연구 결과를 얻었음. 3. 인공 감미료: 설탕 대신 쓰는 인공감미료 역시 해롭긴 마찬가지임. 인공감미료에는 아스파탐, 수크랄로스, 사카린, 아세설팜 칼륨 등이 해당함. 미국 위스콘신의과대학 생체의학공학과 브라이언 호프먼 조교수 연구팀은 최근 샌디에이고에서 열린 실험생물학 연례회의에서 인공감미료가 당뇨와 비만을 초래할 수 있는 유전자 수준의 신진대사 변화를 가져온다는 연구 결과를 발표했는데 특히 인공감미료 아스파탐과 아세설팜 칼륨에 3주간 노출되면 쥐와 인간 세포 모두에서 지질 신진대사를 맡은 특정 유전자의 발현에 변화가 생기는 것을 발견했고 아스파탐은 혈류 내 지질을 증가시키고, 혈류 내 지질을 청소하는 역할을 하는 생체분자는 감소시켰음. 4. 안식향산 나트륨: 안식향산나트륨은 위험한 방부제로 분류되는데 미국식품의약국(FDA)에 따르면 안식향산 나트륨은 특히 다른 식품과 혼용할 때 유해성이 증가함. 미국 식품안전 · 응용영양센터(CFSAN, Center for Food Safety and Applied Nutrition)가 2007년에 탄산음료 200종의 유해성을 실험한 결과, 음료에 들어 있는 안식향산 나트륨과 비타민C가 반응해 1급 발암물질인 벤젠(benzene)을 생성했다고 발표하기도 했음. 또한 카페인과 만나면 벤조산나트륨카페인으로 변하고 벤조산나트륨은 스트레스와 두통을 유발하는 것으로 알려져 있음. 인공색소와 안식향산 나트륨이 만나면 행동 장애를 일으킬 수 있고 스낵, 아이스크림, 주스 등에 안식향산 나트륨이 더해지면 주의력 결핍, 과잉 행동 장애를 유발해 아이들에겐 사용자제가 권고되고 있음. 미국 베네딕트 대학에서 진행된 연구(2014)에선 475명의 대학생들을 대상으로 조사한 결과, 안식향산 나트륨을 함유한 음료 섭취가 많을수록 ADHD 증상이 많이 나타났음. 안식향산 나트륨의 1일 허용치는 0.6㎎/g인데 250㎖ 음료수 4캔이면 하루 허용치가 됨. 어린이의 경우 한 캔만 먹어도 해로울 수 있음. 5. 인공 착색제, 표백제(아황산나트륨): 일부 과자나 빵, 빙과류에는 표백제가 들어감. 아황산계 표백제는 신경염과 천식, 기관지염을 유발하고 위점막을 자극해 알레르기 반응을 일으킴. 합성 착색제도 잠재적 건강에 영향을 미칠 우려가 있음. 사탕, 아이스크림에서 많이 쓰이는 발색제인 황색4호는 메틸니트로소 효소와 에틸미트로소 효소 등의 유해물질을 생성함. 미국 컬럼비아 대학에서 진행된 연구(2004)에 따르면 인공 착색제는 알레르기를 일으키고 아이들의 집중력을 떨어뜨려 과잉 행동 증후군을 일으키는 것으로 나타났음. 또한 타르계 색소는 아토피성 피부염뿐 아니라 알레르기성 비염, 결막염, 천식에 영향을 주고, 과다 섭취하면 발암물질로 작용할 우려가 있음.

4) 브이네이처, 미 FDA서 항당뇨물질 제약 · 식품첨가물 인증

(2018-5-5, 헤럴드경제)

당뇨와 암환자용 기능성식물을 연구개발하고 있는 식물기반 바이오스타트업인 ㈜브이네이처(대표 이정만)는 항당뇨 물질인 '이온화바나듐'이 미국 식품의약국(FDA)으로부터 제약물질과 식품첨가물로 인증을 받았다고 4일 밝혔음. 이번에 인증받은 '이온화바나듐'(FDA 인증번호: 3011314342)은 브이네이처의 기능성물질 전이기술인 TSTM(Target Specific Transfer Method)을 통해 당뇨환자와 암환자용 스마트플랜트에 채택됐으며, 현재 시험재배 프로젝트가 진행 중에 있음. 브이네이처는 이온화바나듐에 대한 국제 안전성 기준인 FDA 시험기관의 안전성 검사를 통해 FDA의 인증을 받음으로써, 현재 진행중인 중국과 일본 파트너사와의 협업프로젝트의 국제적 위상에 걸맞는 기준을 충족한 것으로 평가받고 있음. 브이

네이처는 2016년에 설립된 항당뇨신약 원료물질 개발회사로 그간 TSTM을 바탕으로, 2형 당뇨환자의 혈당조절을 위한 천연 이온화바나듐 함유식물들과 항암, 항노화 물질을 함유한 기능성 식물들을 잇따라 개발하는 등 항당뇨 신약원료물질인 이온화바나듐 연구와 각종 기능성물질의 '식물전이기술'에서 세계최고의 기술력을 인정받고 있음. 이정만 대표는 "브이네이처의 '이온화바나듐' 제조기술과 식물전이기술은 당뇨약 장기복용때 발생하는 부작용 완화와 암환자의 몸속 미량원소(망간, 아연, 구리, 몰리브덴, 철, 붕소 등의 성분)의 보충을 위한 맞춤형 스마트플랜트 개발과 재배에 필수적인 기술요소들 중 하나"라면서 "이번 FDA인증을 통해 미국, 일본 등 해외 프로젝트 추진에 큰 동력을 얻은 셈"이라고 밝혔음. 아시아의 당뇨환자와 암환자용 기능성식물을 개발 · 재배 · 공급하는 독보적 브랜드를 비전으로 하고 있는 브이네이처는 현재 당뇨환자, 암환자, 다이어트 환자를 위한 '활력회복에 필요한 미량원소 섭취'(Filling up trace elements for the vitality of body) 프로젝트를 진행하고 있음. 또한 환자 맞춤형 스마트 플랜트의 연구개발 강화와 브랜드전략 트랙의 확대, 해외진출 프로젝트 등에도 박차를 가하고 있음.

5) '과산화초산' 식품첨가물 등록 급물살, 도계장 소독제로 쓰일 듯

(2018-4-16, 농축유통신문)

가금류 도계장에서 사용할 수 있는 소독용 식품첨가물로 과산화초산이 추가 등록될 것으로 보임. 최근 도계장에서 살균을 위해 첨가하는 식품소독제 효능 논란이 재점화되면서 과산화초산의 허용 법제화가 빠른 속도로 논의되고 있음. 미국과 일본에서는 2000ppm까지 사용을 허용하고 있는 점을 고려해 강한 휘발성으로 인체에도 무해한 과산화초산을 추가하자는 주장이 설득력을 얻고 있음. 과산화초산은 고온은 물론 영하30도에서도 소독력을 발휘해 대장균 및 세균, 박테리아, 곰팡이균 등을 5초 이내로 사멸시키는 효과가 있는 것으로 알려져 있음. 국내 도축업 영업자들은 축산물위생관리법에 의해 안전관리인증(HACCP)을 의무적으로 받고 효율적으로 운용되고 있는지 여부를 소 300마리, 돼지 1000마리, 닭 · 오리 2만 2000수마다 각 1건의 시료를 채취해 검사받아야 함. 그 중 닭과 오리의 경우 6회 이상 살모넬라균이 검출되거나 연간 검출율 18%를 초과하면 부적합 판정을 받게 됨. 부적합판정을 받게 되면 HACCP 계획을 재평가하고 허용한계치와 연속검출, 회수 등에 따라 허가 취소 등의 행정조치를 받을 수 있기 때문에 각 도계장에서는 대장균 등 위해요소 차단에 부심하고 있음. 국내 식품용 살균제로 허용된 식품첨가물은 사용기준에 따라 차아염소산칼슘, 차아염소산나트륨, 차아염소산수, 이산화염소수, 오존수 등이 있지만 도계장의 높은 수준의 위해요소 차단 노력에도 소독제가 시원치 않다는 의견이 다수임. 최근 국내 한 도계장에서는 수준 높은 재오염 방지책을 적용했음에도 육계에서 대장균이 검출돼 곤혹을 치르고 있음. 해당 도계장 관계자는 "염소수에 대한 내성이 생긴 것인지 현재 사용하도록 된 소독제로는 어느 도계장이든 100%방어가 어려운 실정"이라고 전했음. 가금 사육농장의 가금 난계대 질병이 도계장까지 이어져 살모넬라균 등 대장균 검출 가능성이 상존하다는 지적은 2015년부터 이어져 왔음. 현재 국내서는 종계에 백신을 투여하거나 도태를 하지 않고 있어 사육단계에서 대장균이 감염됐더라도 도계장들이 고스란히 검출 위험성을 감수하고 있는 것임. 한국육계협회 정지상 부회장은 "사육단계부터 혹시 모를 살모넬라성 질병에 의해 가금 도축장에서의 검출 피해 가능성이 상존하는 만큼 문제점 개선과 소비자 보호 차원에서 가금 도축공정에서 과산화초산의 사용을 법제화할 필요가 있다"고 강조했음. 한편, 한우와 돼지 등을 주로 도축하는 도축장 관계자는 "백색육에 한해 도입을 추진하고 적색육은 상황에 따라 적용해야 한다"며 "소독제 허용기준이 미국산 쇠고기 수입에 빗장역할을 했던 측면도 있어 미국서 사용중인 소독제를 국내서 허용할 경우 수입 확대 가능성도 짚어봐야 한다"고 우려했음. 식약처와 농식품부 등 정부는 식품첨가물에 과산화초산을 추가 등록하는 방안을 공감하고 있는 모양새임. 포유류와 달리 육계 · 토종닭 · 오리 등 가

금육의 경우 미생물 제어가 어렵고 불포화지방산이 많아 냉장유통이 취약할 경우 변질의 위험성이 크기 때문. 정부는 6월 중 적용한다는 방침을 세우고 업계 의견을 수렴중인 것으로 파악되고 있음.

3. 원산지표시

1) 정부 양곡 국산쌀 사용 가공식품 원산지 확인 허용 (2018-5-2, 파이낸셜뉴스)

정부 양곡 국산쌀을 사용한 가공식품도 원산지 확인이 가능해짐. 농림축산식품부는 관세청과 협의를 거쳐 정부양곡 국내산 가공용쌀의 원산지 확인을 할 수 있도록 양 기관의 관련 고시를 개정, 3일부터 시행한다고 2일 밝혔음. 농식품부는 (사)한국쌀가공식품협회에서 '정부양곡 국내산 가공용쌀'의 공급확인서 발급 업무를 할 수 있도록 했음. 관세청은 농식품부의 개정 고시에 따라 (사)한국쌀가공식품협회에서 발급하는 '정부양곡 국내산 가공용쌀 공급확인서'를 FTA(자유무역협정) 원산지(포괄)확인서로 인정했음. 그동안 정부 양곡 중 국산 수매 쌀은 생산자 · 생산지역 등 별도의 생산 이력 관리가 되지 않아 원산지확인 서류 발급이 어려웠음. 또 농식품부와 관세청은 '정부양곡 국내산 가공용쌀'의 수매부터 업체 배정까지 전산시스템을 통해 체계적으로 관리하고 있는 (사)한국쌀가공식품협회를 공급확인서 발급기관으로 추가 지정해 운영키로 했음. 농식품부와 관세청은 이번 협의로 FTA 특혜 관세 혜택을 통한 쌀가공식품의 가격경쟁력 확보 및 정부 양곡 국내산 쌀의 소비 확대 등에 효과가 있을 것으로 기대했음.

농식품부 관계자는 "우리 기업이 FTA를 보다 쉽게 활용할 수 있도록 원산지(포괄)확인 품목과 서류를 더 많이 확대할 예정"이라고 말했음.

2) 호주, 7월부터 모든 식품에 원산지 표시 (2018-5-15,EBN)

호주 정부가 올해 하반기부터 모든 식품에 원산지를 표기함. 15일 외신에 따르면 호주 농업수자원부는 올해 7월1일부터 식품 수출업자에게 국경 검사 시 새로운 원산지 표시 요건을 적용한다고 고시했음. 이는 식품 산업체에게 주어진 2년의 유예기간이 6월30일부로 종료됨에 따른 것임. 이에 따라 7월부터 모든 포장식품은 '식품원산지 표시 기준 2016(Country of Origin Food Labelling Information Standard 2016)을 준수해야 함. 기준의 주요 내용은 △우선(Priority) 식품의 경우 수입업자는 소비자가 식품표시를 쉽게 찾을 수 있도록 네모박스 안에 원산지 표시가 포함되도록 해야 함 △비우선(Non priority) 식품의 경우 원산지 표시가 필요하나 네모박스에 명시될 필요는 없음(우선/비우선 식품 분류는 호주경쟁소비자위원회(ACCC) 웹사이트 내 원산지 표시 가이드에 표시됨) △수입식품에 호주산 성분비율 퍼센트가 표시될 수 있음 등임. 이 기준을 준수하지 않을 경우 해당제품은 재표시 또는 폐기될 수 있음.

3) 부산 관광특구 '맛집', 식품위생법 위반 무더기 적발 (2018-5-24, 파이내셜 뉴스)

부산지역 관광특구 내 유명 '맛집'들이 유통기한 경과와 원산지 허위표시 등으로 무더기 적발됐음. 부산지방경찰청 관광경찰대는 일본 골든위크 기간(4월28일~5월6일)에 맞춰 관광객들에게 인기있는 부산지역 관광특구 내 유명 '맛집'들을 대상으로 부산지방식품의약품안전청 위해사범 조사팀과 합동 점검을 실시했다고 24일 밝혔음. 점검 결과 유통기한 경과 식품 보관, 원산지 허위표시, 위생상태 불량 등으로 22개 음식점을 적발하고, 유통기한 등 한글 표시사항이 기재되지 않은 식재료 공급업체 등 총 25개소를 적발했음. 업주 A씨(58 · 남) 등 23개소에 대해서는 식품위생법 위반 등의 혐의로 형사 입건하고, 위생상태 불량 2개소에 대해서는 해당 기관에 행정통보 했음. 이번에 적발된 맛집들은 TV 프로그램에 소개돼 내국인은 물론, 외국인 관광객에게도 인기가 높은 곳이 대다수인 것으로 나타났음. 음식가격이 고가로 알려진 A갈비를 비롯해 일본인 관광객들에게 유명한 B한정식과 고급 호텔 내에

있는 C레스토랑도 단속을 피해갈 수 없었음. 적발 내용을 보면 △유통기한 2년 경과된 식용유 사용 등 유통기한 경과 12곳 △중국산 식재료를 국내산으로 허위 표기하는 등 원산지 허위표시 5곳 △한글 표시사항 미기재된 식재료를 생산하거나 이를 공급받아 사용한 3곳 △냉동식품 상온 보관 등 보존 · 유통기준 위반으로 5곳이 적발됐음. 이들 중 몇 개소는 기름때가 낀 환풍기 바로 밑에서 음식을 조리하거나 음식물 쓰레기통 옆에 개봉된 당면이 방치돼 있는 등 주방 위생상태 불량으로 중복 적발됐음. 부산경찰 관광경찰대 관계자는 "여름 휴가철 등 관광 성수기를 앞두고 많은 관광객들이 부산을 찾을 것으로 예상된다"며 "안전한 먹거리를 통해 즐거운 부산관광을 할 수 있도록 앞으로도 '맛집'으로 이름난 음식점에 대해 지속적인 점검과 단속을 강화할 방침"이라고 말했음.

4) 김치 등 절임식품에 들어가는 소금도 원산지 표기 의무화… 2020년부터 시행예정

(2018-5-15, 브릿지경제)

2020년부터 김치 등 절임 식품에 사용된 주재료와 고춧가루뿐만 아니라 소금도 원산지 표시가 의무화됨. 해양수산부는 김치 및 절임류 가공품에 사용되는 소금에 대해 의무적으로 원산지를 표시하도록 하는 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률' 시행령 개정안을 오는 15일부터 다음 달 25일까지 입법예고한다고 15일 밝혔음. 현행 법령에서 김치류 가공품은 가장 많이 쓰인 원료 두 가지와 고춧가루만 원산지를 표시하도록 규정돼 있어 소금 원산지는 알기 어렵다는 지적이 있었음. 해수부는 적은 양이라도 소금이 식품의 맛과 질을 좌우할 수 있다는 점에서 소금을 원산지 표시대상 품목에 추가했다고 설명했음. 이밖에 이번 시행령 개정안에는 원산지 표시 위반자 신고포상금 상한액을 200만 원에서 1000만 원까지 상향하는 내용도 포함됐음. 해수부는 이번 입법예고 이후 법제 심사와 차관 · 국무회의 등을 거쳐 오는 9월까지 시행령 개정 작업을 완료하고 준비 기간을 거쳐 2020년 1월 1일부터 시행할 계획임. 해수부 관계자는 "국민이 즐겨먹는 김치에 쓰인 소금의 원산지를 표시하도록 함으로써 국민의 알 권리를 보장하는 것은 물론 품질 좋은 국내산 소금에 대한 소비도 확산될 것으로 기대한다"고 말했음.

4. 수입식품

1) 코스트코, 수입식품에서 이물질 검출...지난해 이어 세 번째

(2018-5-21, 아시아경제)

회원제 창고형 매장인 코스트코코리아(이하 코스트코)의 자체브랜드(PB) '커클랜드 시그니춰' 상품에서 이물질이 검출됐음. 지난해에 이어 커클랜드 시그니춰에서만 벌써 세 번째임. 커클랜드 시그니춰는 자체 개발 상품으로, 베이커리와 신선육 · 서비스 델리 등 모든 종류의 제품에 사용되고 있음. 이번에 이물질이 발견된 제품은 커클랜드 시그니춰의 캔디와 초콜릿 가공품으로 어른과 어린이 모두가 즐겨 먹는 제품임. 18일 업계에 따르면 식품의약품안전처(이하 식약처)는 코스트코가 판매하고 있는 PB의 '커클랜드 시그니춰' 두 개의 제품에서 플라스틱과 비닐이 발견돼 지난 3일 식품위생법 제7조 (식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 4항 위반으로 각각 시정명령 처분을 내렸음. 문제가 되는 것은 수입식품의 위생임. 특히 아이들이 먹는 음식에 이물질이 들어간 것에 대한 먹거리 안전불감증임. 앞서 코스트코는 1월 '하리보 골드바렌'에서 옥수수전분 덩어리로 추정되는 이물질이 나왔고 이어 2월에는 새우딤섬에서 머리카락이 발견돼 시정명령을 받았음. 지난해에는 버터쿠키에서 벌레가 나와 충격을 주었으며 같은 해 2월 새우완탕스프 위드 누들에서는 진딧물이 발견된 것으로 알려졌음. 일각에서는 식품 위생문제가 매년 반복되고 있다며, 위생관리에 구멍이 뚫린 것 아니냐는 지적이 일고 있음.

2) 식약처, 수입식품 현지 생산단계 안전관리 강화

(2018-5-21, 한국농업신문)

식품의약품안전처(처장 류영진)는 수출국 식품제조업

체 현지실사를 방해하거나 기피하는 업체에 대해서는 수입중단 조치를 할 수 있도록 하는 것을 주요 내용으로 하는 '수입식품안전관리 특별법' 개정안을 입법예고한다고 밝혔음. 이번 개정안은 수출국 현지 생산단계에서부터 수입식품 안전관리를 강화하기 위해 마련됐음. 개정안 주요 내용은 ▲현지실사 방해 · 기피 업체 수입중단 조치 근거 마련 ▲축산물 해외작업장 현지실사 규정 개정 ▲수출식품 지원을 위한 해외등록 지원 업무 신설 등임. 현지실사 과정에서 일부 제조시설을 고의로 폐쇄하거나 정당한 사유 없이 현지실사를 여러 번 연기하는 등 현지실사를 방해할 경우 수입중단 조치를 할 수 있도록 법적 근거를 마련했음. 축산물을 우리나라로 수출하기 위해 해외작업장 등록을 신청할 경우에도 등록 전에 현지실사를 할 수 있도록 개정했음. 또 수출 활성화를 위해 수출국에서 요청하는 우리나라 식품안전 관리제도 등의 정보 제공과 수출제조업소 및 수출작업장의 해외 정부 수출업소 등록(현지실사 대응, 위생점검 등)을 지원하는 내용을 신설했음. 식약처 관계자는 "이번 개정안을 통해 위해우려가 있는 수입식품이 국내 반입되지 않도록 안전관리를 더욱 강화하는 한편 국내 식품 수출을 적극적으로 지원하겠다"고 밝혔음.

5. 식중독사고

1) 인천공항 타코벨서 음식 먹고 식중독…비행기 탔다 국정원 전화까지 받은 40대 주부

(2018-6-1, 스포츠경향)

우리나라의 관문인 인천국제공항의 한 대기업 계열 패스트푸드 업체인 타코벨에서 음식을 섭취한 고객들이 식중독 증세로 국제선에 탑승했다가 다시 내리는 황당한 일이 벌어졌음. 위생 기준이 가장 철저해야 할 공항에서 이 같은 일이 벌어지면서 해당 업체는 물론 인천공항공사 등의 관리 소홀이 도마에 오를 전망임. 주부 이모(38)씨는 아들 이모(12)군과 함께 지난 25일 오후 8시 쯤 인천공항 1여객터미널 내 타코벨 매장에서 8000원 상당의 타코 세트 메뉴를 먹었음. 이탈리아 베니스로 향하는 터키항공 여객선을 타기 2시간 30분 전이었음. 오후에 점심을 먹은 뒤 다른 음식은 섭취하지 않은 상태였음. 타코벨은 아워홈 계열 외식기업인 캘리스코가 운영하는 멕시코 음식 브랜드임. 캘리스코는 구자학 아워홈 회장의 막내딸인 구지은씨가 대표를 맡고 있음. 캘리스코는 아워홈의 관계사 자격으로 인천공항에 타코벨을 입점시켰고, 아워홈이 타코벨 인천공항 지점들을 사실상 총괄하고 있음. 이씨와 이군은 타코 세트를 먹은 뒤 한 시간 뒤 수 차례 구토를 했음. 10시 쯤 비행기에 탑승한 뒤에는 어지러움과 호흡곤란까지 겹쳐졌음. 이에 이들은 항공사 승무원과 인천국제공항 의원 의료진에 의해 공항 응급실로 긴급 호송됐음. 이씨는 비행기 안에서 국정원으로부터 전화를 받았음. 테러리스트인지 여부를 조사 받았다는 것임. 비행기에 탑승했다가 폭탄 등을 두고 내리는 것이 테러리스트들의 주된 범행 수법이기 때문임. 이 바람에 해당 항공편은 1시간 가까이 출발이 지연되기도 했음. 자정이 넘어서야 이들은 귀가했지만 이튿날에도 구토 등이 멈추지 않아 주말에도 자택 인근 병원에서 치료를 받아야 했음. 이씨는 "오랜 시간 계획하고 기대했던 아들과의 유럽 여행을 떠날 수 없게 돼 나뿐만 아니라 아들이 몹시 실망한 상태"라고 말했음. 이씨는 공항의원과 병원에서 진단서를 첨부한 뒤 타코벨과 아워홈에 치료비와 여행비 변상 등을 문의했음. 진단서에는 "타코를 가족과 함께 먹고 6시간 내 발열과 구토 등이 발생했고, 세균성 식중독이 의심된다"고 기술했음. 아워홈 관계자도 "공항 음식점이라는 특수성을 감안하면 식중독에 의해 여행이 취소됐다면 여행 경비 등을 업체가 부담하는 게 맞다"고 시인했음. 그러나 피해자에 따르면 타코벨 측은 치료비 외에 다른 비용의 보상을 거부했음. 타코벨 관계자는 피해자에게 "1차 진단서에는 병명으로 '상세불명 기원의 위장염 및 결장염'이라고만 적혀 있지 타코가 식중독의 직접적인 원인이라고 명시돼 있지 않았다"는 이유를 들었음. 공항의원 관계자는 이에 대해 "해당 병명은 식중독이나 장염 등을 나타내는 일반적인 표기"라면서 "진료기록부 상에는 타코가 원인이 됐다는 점이 명시돼 있다"고 말했음. 한국소비자보호원 관계자도 "진단서 등

을 따져봤을 때 타코벨 측의 귀책사유가 명백해 여행경비 지급은 당연하고, 정신적 피해 보상 등도 양측 합의하에 진행돼야 한다"고 말했고 "행락철을 맞아 이같은 사례가 종종 발생할 것으로 보여 해당 업체에 피해구제 명령을 검토하는 등 소비자 보호 업무를 강화할 계획"이라고 말했음. 공항공사의 인천공항 내 위생 관리 미흡도 문제로 지적될 전망임. 공항공사는 2014년 국정감사에서 인천공항 유아휴게실 내 정수기 표면에서 40만CFU/㎖의 세균이 검출됐다고 지적을 받기도 했고 이는 일반 화장실보다 더러운 수준임. 인천공항 소관인 인천시 중구 관계자는 "문제가 된 타코벨 지점 등에 대해 조만간 환경조사에 착수할 것"이라면서 "위생문제 등이 추가로 드러나면 시정명령 등 행정 처분에 나서겠다"고 덧붙였음.

2) 빨리 온 더위…식중독 경보
(2018-5-29, 헤럴드경제)

일교차가 큰 날씨가 밀어닥친 4월과 5월, 신고된 식중독 건수가 지난해보다 늘어난 것으로 확인됐음. 본격적으로 더위가 기승을 부리는 6월에 접어든만큼 식품관리에 주의가 요구되고 있음. 식중독은 분변에 오염된 물로 씻은 채소, 도축과정에서 오염된 육류가 주전파원임. 식중독 환자들은 묽은 설사와 복통 · 구토 · 피로 · 탈수 등 증상을 호소함. 29일 서울시 등에 따르면 올해 4월과 5월(지난 28일 기준) 서울에서 신고된 식중독 건수는 총 11건으로, 지난해 같은 기간 2건과 비교했을 때 눈에 띄게 늘어났음. 봄철 식중독은 최근들어 한해 걸러 심했다 약했다를 반복하고 있음. 한해 발생 건수가 많으면 이듬해는 잠시 줄어들었다가 그 다음해 다시 발생건수가 늘어나는 형국임. 그럼에도 올해는 유독 늦봄 식중독 문제가 심각했음. 지난 2016년에는 4~5월간 7건, 2015년에는 6건의 식중독이 발생했음. 같은 기간 10건이 넘는 식중독이 신고된 올해는 이례적이라는 평가임. 식중독은 고온 · 다습한 여름에 주로 발생함. 올해 늦봄 식중독이 늘어난 데는 큰 일교차가 많은 영향을 미친 것으로 보임. 5월 한달간 낮에는 덥고 아침과 밤에는 쌀쌀한 '초여름 날씨'가 서울을 덮친 가운데, 간간히 폭우도 쏟아지며 식품위생에 큰 영향을 미친 것으로 행정 당국은 파악하고 있음. 한 서울시 관계자는 "발생원인에 대한 다양한 조사를 진행하면서, 식중독 예방을 위한 안전점검도 꾸준히 진행하고 있는 실정"이라고 설명했음. 서울시뿐만이 아니라 이른 여름날씨 탓에 전국적으로 식중독 발생위험이 커진 것으로 식품의약품안전처는 보고 있음. 여름철 식중독 환자는 점차 증가하는 추세임. 지난해 여름 식중독 환자 수는 1832명이었는데 4년 전(418명)과 비교했을 때 338% 늘어난 수치였음. 이에 식약처 한 관계자는 "앞당겨 찾아온 더위로 식중독 발생위험이 커졌다"면서 "손을 잘 씻고 음식물의 조리와 보관을 신경 쓰는 등 각별한 주의가 필요하다"고 당부했음.

3) 경북 구미서 초등학생 100여 명 '집단 식중독' 증세
(2018-4-20, MBC)

경북 구미의 한 초등학교에서 1백 명이 넘는 학생들이 식중독 증세를 보여 등교하지 못했음.

바로 옆 초등학교에서도 학생 10여 명이 식중독 증세를 호소해 보건당국이 역학조사에 나섰음. 경북 구미의 한 초등학교 급식실이 폐쇄됐음. 그저께 밤부터 학생 121명이 설사와 구토 같은 식중독 증세를 보인 까닭임. 대부분 1, 2학년들임. 학생 20명은 병원에 입원하고 100여 명은 결석했음. 이 학교에서 2km 떨어진 초등학교에서도 학생 16명이 식중독 증세로 결석해 보건당국은 두 학교에 같은 급식업체가 납품했는지, 외부에서 감염된 것인지 확인하고 있음. 보건당국은 해당 학교에서 보존식과 조리도구 가검물 등을 가져가 역학조사를 실시함. 경북에서는 지난달부터 학교에서 집단 식중독 사고가 5번 발생함. 보건당국은 날이 갑자기 더워지는 요즘 식중독 사고가 일어날 확률이 높다며 주의할 것을 부탁했음.

4) 수학여행 간 포항 중학생들 현지서 단체로 식중독 증세
(2018-5-16, 영남일보)

경기도로 수학여행을 간 포항의 중학생들이 현지에서

식중독 의심 증세를 보인 사실이 뒤늦게 알려졌음. 15일 포항교육지원청에 따르면 경기 에버랜드 등지로 수학여행(9~11일)에 나섰던 포항의 한 중학교 학생 160여명 가운데 15명가량이 여행 둘째 날인 지난 10일 오전 심한 설사 · 복통 증세를 나타내 병원으로 옮겨졌음. 또 같은 날 오후 일정에 나섰던 6명의 학생도 같은 증세를 호소해 용인지역 한 병원에서 진료를 받았음. 이들은 전날인 9일 수학여행을 위해 경기 여주지역 한 숙박업소를 찾았다가 저녁식사를 한 뒤 설사 등 증상을 보인 것으로 파악됐음. 게다가 수학여행을 위해 함께 숙소에 묵은 구미 · 창원지역 중 · 고생 50여명도 같은 증세를 호소한 것으로 알려졌음. 당시 저녁식사 메뉴는 제육볶음 · 부추잡채 · 닭깐풍기 · 야채어묵볶음 · 마늘쫑새우볶음 · 배추김치 등으로 구성된 것으로 알려졌음. 여주시 · 여주보건소는 가검물 등을 수거해 총괄 역학 조사를 실시했음. 해당 학교 측은 학생들이 식중독 의심 증세를 보임에 따라 남은 수학 여행 일정을 취소하고, 11일 오전 서둘러 포항으로 돌아왔음. 포항교육지원청 관계자는 "식중독 증세를 보인 학생들의 건강상태가 많이 호전돼 14일부터 정상 등교했다"고 말했음. 앞서 지난달 18~20일 구미지역 3개 초등학교 학생들이 설사 · 복통 증세를 보여 보건당국이 역학 조사를 벌이는 등 집단 식중독 의심 사고가 잇따르고 있음. 이와 관련해 식품의약품안전처 관계자는 "기온이 올라가는 5월부터 세균성 식중독이 기승을 부린다. 대형 용기에서 조리된 수프 · 카레 등을 방치할 경우 식중독 위험이 크다"며 "대량 조리 장소에서 발생하기 쉬운 만큼 축제 · 학교 등 집단급식 장소와 대형음식점 등에서 주의를 기울일 필요가 있다"고 말했음.

5) 부산 분식점 김밥 먹은 손님 24명 집단 식중독 증세 (2018-4-23, 연합뉴스)

부산의 한 분식점에서 음식을 먹은 손님들이 집단 식중독 증세를 보여 구청이 역학 조사에 나섰음. 부산 금정구보건소는 지난 16일 금정구의 한 분식점에서 김밥을 먹은 24명이 식중독 증세를 보여 해당 분식점에 영업정지 처분을 내렸다고 23일 밝혔음. 보건소 측은 앞서 분식점 업주와 조리사에게서 식중독을 일으키는 살모넬라균을 확인하고 도마와 칼 등을 수거해 부산환경연구원에 검체 분석을 의뢰했음.

6. 건강기능식품

1) 한국의과학연구원 마이크로바이옴센터, 건강기능식품 유효성 평가 프로세스 개발 (2018-5-30, SBSCNBC)

앞으로 장건강 기능식품에 대한 장내 유효성 평가를 할 수 있을 것으로 보인다. 한국의과학연구원 마이크로바이옴센터(센터장 김경순)는 장건강기능식품에 대한 유효성을 평가하는 기술개발을 완료했다고 밝혔음. 국내 건강기능식품 시장에서 프로바이오틱스, 프리바이오틱스, 신바이오틱스 등 장건강기능식품이 연 평균 20%대의 높은 성장률을 나타내고 있지만, 정작 이들 제품이 실제 장환경 개선에 얼마나 기여하는지에 대해서는 객관화 및 수치화하지 못하는 실정이었음. 장 건강 개선제품의 섭취에 따른 장 개선정도를 파악할 수 없어 소비자의 자각증상이나 직관만으로 효과를 가늠하는 게 전부였음. 장 건강 개선제품을 섭취할 경우 장내의 유익균 균체수가 늘고 상대적으로 유해균 균체수가 줄어들어 정상수준에 도달하거나, 섭취 전에 빈약했던 장내 미생물 다양성이 회복되는 등의 유의미한 변화가 나타나게 됨. 하지만 지금까지는 이러한 평가 과정이 복잡하고, 결과 해석이 어려웠기 때문에 실제 장건강기능식품에 투입된 유산균의 균체 수나 캡슐 코팅 수준을 전달하는 데 그친 것임. 이런 상황에서 한국의과학연구원 마이크로바이옴센터가 한국인의 장내 환경에 최적화된 건강기능식품 유효성평가 프로세스를 개발, 정확한 평가가 가능해질 것으로 보임. 센터는 "유효성 평가 프로세스가 완성되어 장내 유효성에 대한 신뢰도 높은 결과를 얻을 수 있게 됐다"면서 "제품 섭취 전 후 장내에 존재하는 유익균과 유해균의 균체수 변화 및 장내 미생물 군집의 다양성의 변화를 확인함으로써 객관적인 판단이 가능하다"고

밝혔음. 한국의과학연구원 마이크로바이옴센터는 2014년부터 산학연 공동으로 '한국인 장내미생물 프로젝트'를 수행하고 있음. 누적인원 기준 5,000명이 넘는 한국인의 장내미생물 분석결과를 데이터베이스화했으며, 한국인 표준 장내환경을 설정하는 연구를 진행함. 한국의과학연구원 마이크로바이옴센터 정문규 박사는 "정성적인 분석결과치인 장내 미생물 다양성 변화 확인 및 유익균 유해균 균체수 증감을 정량적으로 평가함으로써 기존 제품의 개선 방향성을 확인할 수 있고, 장내 미생물에 긍정적인 변화를 주는 제품을 소비자가 선택할 수 있도록 돕는 인프라가 구축되었다는 데 의미가 크다"고 설명했음. 이미 한국의과학연구원 마이크로바이옴센터는 국내 유수의 제약사, 발효유가공사, 분유제조사 및 건강기능식품회사들과의 공동연구를 통해 장내유효성 평가에 대한 체계적인 기준을 확립하고 있음. 최근에는 마이크로바이옴 연구를 선도해온 외국 선진사의 제품까지 한국의과학연구원 장건강 유효성 평가 진행에 참여하며 적극적인 관심을 나타내는 모습임. 한국의과학연구원은 올 하반기 장내유효성평가에서 설정 기준 이상의 좋은 결과를 보이는 제품에 대해 친장환경제품(Gut Friendly Product)인증을 부여할 예정임. 이 경우 소비자의 합리적인 구매와 정확한 장개선제품 선택에 한층 큰 도움이 될 것으로 기대하고 있음.

2) "쌀겨추출물에 수면질 개선 효과"…건강기능식품 인정

(2018-4-30, 연합뉴스)

국내 연구진이 쌀겨추출물에서 수면질 개선 효과를 확인했음. 한국식품연구원은 기능성식품연구본부 조승목 박사팀이 쌀겨(미강)추출물에서 수면질 개선 효과를 발견하고, 그 작용기전을 규명했다고 30일 밝혔음. 식품의약품안전처는 이런 연구성과를 바탕으로, 지난 3월 쌀겨추출물을 개별인정형 건강기능식품으로 인정했음. 연구진은 쌀겨추출물을 쥐에게 먹인 결과, 잠이 들기 시작하는 '입면' 시간은 줄어들고, 깊은 잠에 빠지는 시간은 증가한다는 사실을 확인했음. 조승목 박사는 "쌀겨추출물의 효과는 수면질 개선 물질로 가장 유명한 밸러리안(valerian · 쥐오줌풀) 소재보다 1.5배 더 높은 것으로 나타났다"고 설명했음. 사람 50명을 대상으로 한 시험에서도 같은 효과를 보였음. 불면증이 있는 성인에게 쌀겨추출물을 매일 1g씩 2주간 먹이자, 수면 효율이 높아진 것임. 사람에게 쌀겨 추출물을 먹인 결과, 잠에 드는 시간이 줄고 깊은 잠이 느는 등 수면질이 개선되는 효과가 나타났음. 연구진은 쌀겨추출물에서 감마-오리자놀(gamma-oryzanol) 등 수면을 유도하는 성분들을 찾아냈음. 이들 물질은 각성에 관여하는 단백질의 활성을 억제해, 수면 증진 효과를 내는 것으로 나타났음. 이런 연구결과는 작년 5월과 7월 각각 국제 학술지(Nutrients, Molecular Nutrition & Food Research)에 2편의 논문으로 나뉘어 실렸음. 식품연구원은 "쌀겨는 안정적인 원료 확보가 가능한 양질의 식품원료"라며 "쌀 도정과정에서 연간 약 70만t이 발생한다"고 설명했음. 이어 "이 연구성과를 바탕으로 조승목 박사는 식품연 최초의 연구소기업을 설립하려 함. 기능성 식품 분야에서 신시장을 발굴하고 과학기술 기반 일자리 창출에 기여할 수 있는 좋은 사례가 될 것으로 기대한다"고 밝혔음.

3) "비타민제 심장 건강에 큰 효과 없어"

(2018-4-19, 헬스조선)

심장 건강을 위해 비타민 등 건강기능식품을 섭취하는 것은 큰 도움이 되지 않는다는 연구결과가 나왔음. 최근 캐나다 성미카엘병원 연구팀은 엄선한 113개의 논문을 바탕으로 건강기능식품이 실제 건강에 미치는 영향을 재분석했다. 연구팀이 분석한 건강기능식품 성분은 총 15가지로 ▲비타민A ▲비타민B1 ▲비타민B2 ▲비타민B3 ▲비타민B6 ▲비타민B9 ▲비타민C ▲비타민D ▲비타민E ▲베타카로틴 ▲칼슘 ▲철 ▲아연 ▲마그네슘 ▲셀레늄임. 연구에 따르면 비타민제 등 건강기능식품은 심장발작 · 뇌졸중 등 심혈관계 질환을 예방하거나, 조기 사망 위험을 낮추는데 큰 영향을 주지 않았음. 가장 많이 먹는다고 알려진 멀티비타민이나 비타민C, 비타민D, 칼슘 등은

심혈관계 질환을 악화시키지도, 예방에 영향을 미치지도 않았음. 베타카로틴, 마그네슘, 셀레늄, 아연, 철분 등의 성분도 마찬가지였음. 비타민C 같은 항산화제는 심혈관계 질환에 영향을 미치지 않았으며, 오히려 조기 사망 위험이 높아지는 것으로 나타났음. 단, 엽산을 단독으로 먹거나 엽산과 비타민B군 병행 섭취는 뇌졸중 등 일부 심혈관질환의 발병률을 조금 줄이는 것으로 나타났음. 연구팀은 "비타민 등 건강기능식품은 보충제라. 해당 영양소가 부족할 때 먹어야 한다"며 "보충제로 건강 개선 효과를 기대하기보다는 가능하면 음식을 통해 직접 영양소를 섭취하는 것이 더 바람직하다"고 말했음. 또한 보충제가 채소와 과일, 견과류를 직접 먹는 것보다 나은 효과를 낸다는 근거는 없으므로, 건강한 식습관을 가지는 게 좋다고 설명했음. 한편 이번 연구 결과는 '미국심장학회지(Journal of the American College of Cardiology)'에 발표됐음.

7. 유해물질&잔류농약

1) '식품용' 꼭 확인…멜라민수지 주방용품 고온에서 발암물질

(2018-5-29, 뉴스1)

식판, 접시, 컵 등 멜라민수지 주방용품을 고온에 직접 또는 반복적으로 두면 균열이 생겨 멜라민과 1급 발암물질인 포름알데히드가 나올 수 있으니 주의해야 함. 식품의약품안전처는 멜라민수지 주방용품을 안전하게 사용할 수 있도록 29일 올바른 사용방법을 제공했음. 멜라민수지는 합성수지제의 한 종류로, 잘 깨지지 않고 가격이 저렴해 식판, 접시, 밥 · 국그릇, 컵, 조리기구 등 다양한 주방용품에 사용되고 있음. 멜라민수지는 멜라민과 포름알데히드를 결합해 만드는 단단한 플라스틱의 한 종류로, 매끈하고 단단한 표면의 질감과 촉감이 도자기와 비슷한 특징이 있다. 국내 유통되는 멜라민수지 기구 · 용기는 유해물질 규격을 설정해 관리하고 있음.

멜라민수지로 만들어진 기구 · 용기를 구입할 때는 '식품용'으로 표시가 돼있는 제품을 선택해야 함. 정부는 비식품용 기구 사용으로 발생할 수 있는 식품 안전문제를 예방하기 위해 '식품용 기구 구분 표시제도'를 2015년부터 단계적으로 시행하고 있음. 멜라민수지 주방용품의 내열온도는 대부분 110~120℃지만 제품마다 내열온도가 다를 수 있음. 제품에 표시돼 있는 주의사항을 확인하고 안전하게 사용해야 함. 오븐의 열이나 전자레인지의 고주파에 의해 멜라민수지가 가열돼 파손될 수 있음. 직접 열을 가해 조리하는 용도로 사용해서는 안됨. 멜라민수지는 자외선소독기와 같이 자외선이 강한 환경에 오랫동안 두면 변색되거나 균열이 생길 수 있음. 자외선소독기를 사용해 소독할 때에는 3시간 이내로 짧게 사용해야 함. 멜라민수지 주방용품을 씻을 때는 솔 또는 연마분으로 세척하지 말고 부드러운 스펀지를 사용하는 것이 좋음. 변색되거나 균열, 파손이 있는 멜라민수지 주방용품은 버려야 함.

2) "시각 폭력… 흡연이 죄냐" VS "전자담배도 유해"

(2018-5-31, 서울신문)

정부가 오는 12월 궐련형 전자담배에도 혐오스러운 '경고그림'을 부착하기로 확정한 데 대해 흡연자들이 거세게 반발하고 있음. 궐련형 전자담배에 대한 유해성 분석 결과가 아직 나오지 않았는데도 정부가 전자담배의 위해성을 예단하고 정책을 추진하고 있다는 것임. 30일 보건복지부에 따르면 정부는 다음달 4일까지 궐련형 전자담배에 경고그림을 부착하는 내용 등을 담은 '담뱃갑 포장지 경고그림 등 표기내용'(복지부 고시) 개정안을 행정 예고하기로 했음. 이어 같은 달 22일까지 개정안을 최종 확정할 방침임. 그러면 6개월 뒤인 12월 23일부터 궐련형 전자담배 겉면에도 경고그림이 실리게 됨. 이와 관련해 흡연자들은 "정부가 흡연을 범죄로 간주하고 흡연자들을 사지로 몰아세우고 있다"고 비판하고 나섰음. 국내 최대 흡연자 커뮤니티인 '아이러브스모킹' 회원들은 "전자담배에 경고그림을 붙이는 것은 과도하다"면서 "경고그림은 흡연자들에 대한 시각적 폭력"이라고 주장했음. 청와대 국민청원 게시판에도 '전자담배에 경고그림 부착 반대' 청원이 쇄도하고 있음. 다만 궐련형 전자담배가 해로운지에 대해 아직

공식적인 결론이 내려지지 않은 상태라는 점이 변수임. 식품의약품안전처는 전자담배의 유해성에 대한 평가 결과를 다음달 중순쯤 공개할 예정임. 궐련형 전자담배는 충전식 전자장치에 전용 담배를 꽂아 고열로 찐 뒤 증기를 흡입하는 방식으로, 담뱃잎에 직접 불을 붙인 뒤 연기를 들이마시는 일반 담배보다 덜 유해하다는 입소문이 나 최근 많은 흡연자가 전자담배로 '갈아탄' 배경도 여기에 있음. 만약 식약처 연구 결과에서 전자담배가 인체에 크게 유해하지 않다는 연구 결과가 나온다면 복지부는 흡연자들의 더욱 거세진 저항에 직면하게 될 것으로 보이고 고시 개정안을 추진하는 것도 부담으로 작용할 수 있음. 이에 대해 복지부는 "궐련형 전자담배에도 발암물질이 포함돼 있다"고 확신하며 식약처의 평가 결과가 경고그림 부착 추진을 막지 못할 것이란 입장을 내비쳤음. 복지부 관계자는 "해외 연구에서 궐련형 전자담배에서 포름알데히드, 벤조피렌, 벤즈안트라센 등 발암물질이 검출됐기 때문에 식약처의 분석 결과도 크게 다르지 않을 것"이라고 강조했음. 복지부 경고그림위원회 위원인 김성수 변호사(법무법인 지평)는 "생명을 위협하는 발암물질이 포함돼 있다고 하는데 이를 정부가 외면하면 되겠느냐. 궐련형 전자담배를 피우다 생명이 단축되는 것을 누가 책임지고 보상해 줄 것이냐"라고 되물었음.

3) 하남시학교급식지원센터, 농산물 38품목 잔류농약 검사 (2018-5-27, 경기도민일보)

하남시학교급식지원센터는 학교급식의 안전화를 도모하고 신뢰성을 높이기 위해 매년 학교급식 식재료에 대한 안전성 검사를 실시하고 있음. 올해는 지난달 10일부터 25일까지 관내 초·중·고 전체 학교에 납품되는 농산물 38개 품목에 대한 잔류농약(일반 농산물 245항목, 친환경 농산물 320항목) 검사를 실시했음. 검사결과 38개 품목 중 36개 품목은 적합, 일반 농산물과 친환경 농산물 각 1개 품목은 부적합 판정을 받았음. 시는 부적합 판정을 받은 일반 농산물을 납품한 공급업체에 대해서는 즉시 계도 및 추후 재발방지 약속을 받았고 친환경 농산물 생산지 지자체에는 부적합 결과를 통보하고 생산자에 대한 친환경 인증 취소 등 적절한 조치가 취해지도록 요청했으며 학교에는 농산물의 철저한 세척을 당부했음.

8. 기타

1) 식품과 축산물로 나뉜 '표시기준' 통합 전면개정안 나와 (2018-5-31, 식품저널)

식품과 축산물로 이원화돼 있던 식품 표시기준이 완전 통합돼 전면 개정됨. 식품 표시기준이 개정되면 2020년부터 식품 표시·광고에 이온수, 생명수, 약수 등 용어를 사용할 수 없게 됨. 또, 소비자에게 직접 판매되지 않고 식품제조·가공업소, 축산품가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품은 알레르기 유발물질 표시를 해야 함. 식품의약품안전처는 '식품등의 표시기준'과 '축산물의 표시기준'으로 분산된 표시기준을 '식품등의 표시기준'으로 통합한 '식품등의 표시기준' 전부개정고시(안)을 마련해 31일 행정예고 했음. 이번 개정안은 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하도록 했음. 축산물에 한글과 외국어를 함께 표시할 때 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기로 표시토록 했으며, 축산물 알레르기 유발물질 의무 표시대상에 잣을 추가했음. 고카페인 함유 액체축산물의 카페인 허용오차 범위는 90~110%로 하향 조정하고, 주문자상표부착방식 위탁생산(OEM) 축산물에는 OEM 등을 표시하도록 했음. 축산물에 조리식품 사진을 사용한 경우 '조리예' 등의 문구를 표시해야 하며, 질소가스 등을 충전하는 축산물에는 충전 사실을 표시토록 했음. 이외에 축산물가공품의 유형 표시는 정보표시면에 표시토록 변경하고, 축산물의 경우 내포장한 제품의 활자크기는 10포인트보다 작게 표시할 수 있도록 했음.

축산물을 세트포장 제품으로 구성하는 경우 개별 제품 표시를 생략할 수 있게 하고, 수입축산물 한글 표시사항의 제품명에 외국어 제품명을 병행 표시하지 않도록 규정을 완화했음. 최종제품에서 불활성된 효소나 제거되는 식품첨가물은 표시를 생략할 수 있음. '무' 또는 '저' 강조표시는 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통해 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있음. 개정안은 영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있도록 하고, 이 경우 다른 제품의 표준값은 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출하도록 했음. 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교해 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질의 경우는 최소 25% 이상 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 1일 영양성분 기준치에서 정한 비타민 및 무기질의 경우 1일 영양성분 기준치의 10% 이상 차이가 있어야 함. '덜, 라이트, 감소'를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량 차이의 절대값이 '저'의 기준값보다 커야 하고, '더, 강화, 첨가'를 사용하려면 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 '함유'의 기준값보다 커야 함. 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방 및 콜레스테롤의 실제 측정값은 표시량의 120% 미만이어야 하고 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제 측정값은 표시량의 80% 이상이어야 함. 식약처는 7월 31일까지 개정(안)에 대한 의견을 수렴, 올해 안에 고시해 2020년 1월 1일부터 시행할 방침임. 식약처는 "식품과 축산물의 통합된 표시기준을 마련함으로써 행정의 효율성을 높이고 소비자 편의가 증대될 것"이라고 밝혔음.

2) NS홈쇼핑, 식품안전 설문…"식중독균 우려 가장 높아"

(2018-5-14, 매일일보)

NS홈쇼핑이 지난 3일 'NS Cookfest 2018'에서 관람객 320명을 대상으로 식품 안전 의식에 관한 설문을 실시한 결과 식품 안전을 위협하는 가장 큰 요소로 식중독균이 꼽혔음. 14일 NS홈쇼핑에 따르면 이날 실시한 설문조사에서 '식품의 안전을 위협하는 요소 중 가장 주의해야 한다고 생각하는 것은 무엇인가'라는 질문에 △식중독균(42%) △방사능물질(21%) △중금속(13%), △잔류농약(19%) △항생제(5%) 순의 답변이 많았음. 또 '가공식품에 사용되는 원료에 대해 무엇이 궁금한가'라는 질문에는 △식품첨가물 사용(41%) △ 농약 잔류 여부(31%) △항생제 잔류(17%) △원산지(11%) 등의 답변이 나왔음. 설문 결과를 보면 식품 안전에 대한 소비자들의 관심이 높아졌고, 그 중에서도 날씨나 식품가공 중 쉽게 발생될 수 있는 식중독균에 대한 우려가 높았음. 최근 늘어가는 가공식품의 소비추세에 따라 식품첨가물에 대한 관심도 높았음. 이범길 NS홈쇼핑 식품안전연구소 품질책임자 연구원은 "이번 설문조사는 현장에서 직접 소비자들과 만나 다양한 의견들을 들을 수 있는 좋은 기회였다"며 "안전하게 관리한 식품재료부터 안전하게 조리해 만든 식품을 유통할 수 있도록 품질관리를 강화하며 식품 정보를 소비자가 명확하게 이해할 수 있도록 전달하는 방법을 연구하는 데도 많은 노력을 기울이겠다"고 말했음. NS홈쇼핑은 업계 유일의 식품안전연구소를 운영하며 날씨와 환경변화 요소에 따른 식중독균에 대한 안전검사를 실시해 왔음. 법적검사항목 보다 많은 11가지 식중독균에 대해 식품별 검사를 실시하고 미스터리 쇼퍼 방식을 통해 이러한 방식을 강화하는 한편, 방사능, 중금속 등의 이슈 등에 대해서도 공신력을 높이기 위해 지난해부터 한국 SGS와의 협업을 통해 안전 검사를 강화해 왔음. 양종완 NS홈쇼핑 QM본부 이사는 "가정간편식이 식품시장의 트렌드로 자리잡으면서 품질관리에 더 많은 노력이 필요해졌다"며 "앞으로도 식품에 대한 소비자의 알권리와 안전한 먹거리를 유통하는 식품 전문 종합유통사로서 최선을 다하겠다"고 전했음. 한편, 5월 14일은 식품 안전의 날로 건강한 식생활과 안전한 식품표시 등으로 식품 안전에 대한 관심을 제고하기 위해 제정된 날임.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)