식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 서울시 야식업소 3곳 중 1곳 위생상태 불량 (2017-5-28, 매일경제)

서울시가 야식판매 · 배달 전문음식점 97곳에 대해 민 · 관 합동 야간점검을 실시한 결과 29개소(29.8%)를 위생관리위반 업체로 적발했다고 28일 밝힘. 시는 지난달 16일 소비자식품위생감시원 21명, 자치구 공무원 59명 등 총 80명으로 구성된 24개 점검반을 구성해 야식전문점 위생 점검을 집중적으로 실시함. 시는 이번 점검에서 ▲유통기한 경과제품 보관 · 사용 ▲조리장 내 위생적 취급기준 위반 ▲위생모 미착용 ▲건강진단 미필 등 업소의 청결 상태와 개인위생관리 준수여부를 중점적으로 단속했음. 점검결과 유통기한 경과제품 보관 2건, 위생적 취급기준 위반 3건, 영업주 및 종사자 건강진단미필 18건 등 총 29건의 위반사항을 적발했음. 유통기한이 20일이나 지난 소시지를 사용한 업체도 단속에 걸렸음. 시는 적발업소에 대해 식품위생법 규정에 따라 2곳은 영업정지, 2곳은 시정 · 시설개수 명령, 25곳은 과태료 부과를 관할 자치구에 각각 의뢰했음. 이번 단속에 대해 시는 "배달앱 보급의 활성화로 야식 · 배달음식을 쉽게 즐길 수 있는 환경이 조성됐지만, 배달음식의 특성상 음식재료의 품질과 조리환경을 알 수 없고, 최근 때이른 무더위의 시작으로 식중독 발생의 개연성이 높아짐에 따라 기획 점검을 실시했다"고 설명했음.

2) 식품위생법 위반 요양병원 무더기 적발 (2017-5-29, 양주신문)

유통기한이 지난 빵을 환자에게 간식으로 제공하거나 영업신고도 안하고 요양병원 등에 식자재를 납품한 대형 요양병원과 식품취급업소들이 경기도 단속에 대거 적발됐음. 경기도 특별사법경찰단은 지난 4월 24일부터 28일까지 도내 대형요양병원과 요양원, 식품취급업소 569개소를 대상으로 집중단속을 실시한 결과 103개 업소를 적발했다고 24일 밝혔음. 이번 단속은 집단식중독 예방을 위한 것으로 특사경 24개반 341명이 투입됐음. 단속된 103개 업소 위반내용은 원산지 거짓혼동표시 54개소, 식재료유통기한 경과 등 34개소, 무신고 식품판매업소 9개소, 영양사미고용, 보존식미보관 등 6개소 등임. 주요 적발사례를 보면 양주시 A요양병원은 유통기한이 15일 지난 빵류를 환자에게 간식으로 제공했고, 화성시 B요양병원은 식재료보관창고에서 쥐의 배설물 등이 발견되는 등 위생이 불량해 적발됐음. 용인의 C요양병원은 중국산 김치를 사용하면서도 국내산으로, 김포의 D수련원은 캐나다산 돼지고기를 사용하면서도 역시 국내산으로 속여 제공하다 덜미를 잡혔음. 이천의 E요양원, 화성의 F요양원, 용인의 G요양병원은 콩, 오징어, 꽃게 등의 식재료 원산지를 표시하지 않고 사용하다 적발됨. 이들 요양원에 불법으로 식재료를 납품한 식품취급업소 중 안산의 H유통, 포천의 I유통, 성남의 J식품은 관할관청에 집단급식소식품판매업 영업신고를 하지 않은 채 식자재를 요양병원, 요양원등에 납품 판매하다 적발됐음. 또한 용인의 K업체는 제조가공업 등록을 하지 않고 맛김치 150kg을 제조해 아무런 표시도 하지 않은 채 인근 요양원에 납품 판매하다 적발됐음. 경기도는 적발된 업소에 대해 형사입건 및 행정처분 등 위반업소를 엄단할 방침임. 한편, 경기도 특사경은 급식소에 대한 위생 강화를 위해 유통기한이 지난 식재료를 사용할 경우 위탁 운영 집단급식소만 영업정지와 형사처벌을

받도록 한 현행 규정을 직영 집단급식소까지 확대하는 내용의 법률 개정을 추진하기로 했음. 현행법은 직영 집단급식소가 유통기한이 지난 식재료를 사용할 경우 과태료만 부과하도록 하고 있음. 김만원 경기도 특별사법경찰단장은 "요양원이나 대형 요양병원의 집단급식소는 그동안 점검의 손길이 닿지 않는 사각지대에 있었다"면서 "이번 점검을 계기로 건강취약계층인 환자나 입소 노인들이 안심하고 먹을 수 있는 위생적인 급식이 이뤄질 수 있도록 단속을 지속하겠다"고 말함.

3) 포항시, 친절한 손님맞이 및 식중독 예방 선제적 대응 (2017-5-28, 아시아뉴스통신)

경북 포항시는 때 이른 기온상승으로 인한 식중독 사고를 선제적으로 대응하기 위해 29일부터 다음달 10일까지 2주간 합동점검을 실시한다고 28일 밝힘. 이번 점검은 소비자 식품위생감시원과 합동으로 3개반 60명을 편성해 시.구청별로 나눠 실시할 예정임. 점검대상은 전체 679개소로 주로 해병대 문화축제 행사장 일대 및 관광객이 많이 찾는 죽도시장, 영일대해수욕장에 위치한 일반음식점 520개소와 숙박업소 159개소임. 주요 점검내역은 ▲요금표 게시 및 불친절 행위 ▲식재료의 위생적 취급 및 보관관리 ▲유통기한 경과제품 사용 · 보관 행위 ▲식품 용수의 수질관리 ▲조리종사자 개인위생 관리 등임. 이와 함께 포항시는 다음달 1일 문화예술회관 소강당에서 숙박업주 300여명을 대상으로 친절한 손님맞이 및 바가지요금 근절 위생교육을 실시할 예정으로, 식중독 발생 우려가 높은 음식점 등에 대한 계란말이, 샐러드, 어패류 등을 가능한 반찬으로 사용하지 않도록 유도하는 등 식중독 발생 제로화를 목표로 최선을 다하기로 했음. 노언정 포항시 환경식품위생과장은 "이번 점검은 해병 문화축제의 성공적인 지원과 기온상승에 따른 식중독 발생을 사전에 예방하기 위해 마련된 것으로 업주 및 조리 종사자 등의 식중독 예방을 위해 좀 더 주의와 관심을 당부한다"고 말함.

4) 급식실 종사자 잇따라 쓰러졌는데 도교육청 위생 안전점검 최고 등급 (2017-5-23, 기호일보)

수원 지역의 A중학교 급식실에서 최근 1년 사이 4명의 급식 종사자가 쓰러져 진상 규명의 목소리가 커지고 있는 가운데 경기도교육청이 지난해 하반기 실시한 위생안전점검에서 해당 학교가 최상위 등급을 받은 것으로 확인돼 부실 점검 논란이 일고 있음. 22일 도교육청에 따르면 지난해 하반기 학교급식 위생안전점검 및 운영평가에서 A중은 두 부문 모두 최상위 등급인 A등급을 받았음. 이 같은 점검 및 평가는 급식 현장의 안전관리 실태를 파악하고 실질적인 위생관리 수준을 향상하기 위해 매년 상 · 하반기 두 차례 실시되는데, A중학교는 지난해 하반기뿐만 아니라 같은 해 상반기에도, 그 전년도에도 꾸준히 A등급을 받아왔음. 그러나 A등급을 받고도 폐암과 뇌출혈 등 조리실무사 건강 이상 사태가 잇따라 발생하면서 이 같은 점검이 형식적으로 진행된 것 아니냐는 지적과 함께 부실 점검 논란마저 나오고 있음. 실제 구체적인 점검 항목을 보면 조리실무사들의 이상 원인으로 지목된 공조기, 후드를 점검하는 항목은 단 한 개에 그쳤음. 그나마도 조리장의 후드가 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부를 확인하는 내용으로 '조리 위생'에만 국한돼 있음. 단순히 육안으로 공조기가 제대로 가동되고 있는지만 확인하는 데 그치고 있는 셈임. 반면 시설 노후화로 인해 발생할 수 있는 유해물질을 발견하기 위한 공기질 측정에 관한 항목은 전무했음. 이뿐만 아니라 총 43개의 위생안전점검 항목 중 급식실 종사자 안전관리에 관한 항목은 조리장 바닥 점검과 조리기계 점검 등 단 3개에 불과해 사실상 종사자들의 안전이나 건강 문제는 도외시되고 있었음. 때문에 급식종사자들의 안전을 위해서는 학생들의 급식위생에 버금가도록 관련 점검 항목을 추가해 급식실 위생안전점검에 내실을 기해야 한다는 지적이 제기되고 있음. 이와 관련, 도교육청 관계자는 "급식실의 경우 작업자가 위험을 감지하는 순간 바로 보고가 되고 대처하는 과정으로 임의 운영되고 있다"며 "점검 항목을 더 세밀하게 하는 것은 앞으로 고려해야 할

부분"이라고 말함.

5) 식약처, 식중독 예방 대책 본격 시행
(2017-5-31, 보건뉴스)

식품의약품안전처(처장 손문기)는 학교, 사회복지시설 등 집단급식소의 사전 예방적 관리체계를 강화하고 고속도로 휴게소, 해수욕장 등 다중이용 시설을 집중 관리하는 것을 주요 내용으로 하는 '여름철 식중독 예방 대책'을 마련하고 30일 국무회의에 보고했음. 이번 대책은 올들어 첫 폭염주의보가 발령(5.19) 되는 등 이른 무더위로 인한 식중독 발생 위험이 어느 때보다 높아 선제적 예방관리 차원에서 추진됐음. 지난 2012년부터 2016년까지 식중독 발생 통계 분석 결과, 5년 평균 식중독 환자수의 39%가 여름철(6~8월)에 발생했고 시설별로는 학교, 음식점, 학교외 집단급식소 순이었음. 또 주요 원인 식품은 채소류와 육류가 많았고 원인균은 병원성대장균, 노로바이러스, 퍼프린젠스 순으로 검출됐음. 특히 지난해에는 폭염 일수가 평년 보다 12일 이상 많아 식중독 환자가 전년(5981명) 대비 20%(7162명) 증가했는데 이는 폭염 기간 식재료 및 조리음식을 상온에 방치하는 등 관리 부주의로 기인한 것으로 풀이됨. 이날 보고된 식중독 예방 대책의 주요 내용은 △집단급식소 사전관리 강화 △여름철 위생 취약분야 등 집중 관리 △유관기관 간 긴밀한 협력체계 강화 및 신속 대응 △식중독 원인규명을 위한 과학적 기반 구축임. 식중독 발생 이력이나 식품위생법 위반 내역이 있는 학교에 대해서는 불시 점검과 함께 맞춤형 컨설팅을 병행 실시(6~9월)하고, 현장 식중독 예방 교육을 학교장 · 영양(교)사에서 조리사까지 확대해 진행함. 또한 어린이집, 노인요양원 등 사회복지시설에 대한 급식종사자 특별교육(5~7월)을 통해 면역력이 취약한 계층에 대한 안전 관리도 강화할 예정임. 오는 6월까지 고속도로 휴게소, 역 · 터미널 · 공항, 해수욕장 등 다중이용시설과 피서지 주변 식품 조리 · 판매업소를 집중 점검하고, 빙과류 · 음료류 등 여름철 기호식품 제조업체에 대한 지도 · 점검 및 수거 · 검사를 강화함. 식중독 신속검사차량을 이용해 전국 63개 주요 항 · 포구 해변가 주변 횟집 등에서 판매되는 어패류 · 수족관물에 대한 비브리오균 현장검사와 지도 · 점검을 실시(6~8월)함. 중앙부처(교육부, 보건복지부 등), 지방자치단체(17개 시 · 도) 등 32개 기관이 참여하는 범정부 '식중독 대책협의기구'를 통한 협업 체계를 강화하고 식중독 발생현황 분석정보를 공유하는 등 식중독 관련 정보를 지속적으로 제공함. 식중독 발생 시 신속한 초기 대응으로 확산을 조기에 차단하기 위해 지방식약청 · 지자체 · 교육청 · 학교 등 유관기관이 참여하는 합동 모의 훈련을 실시할 계획임. 신속 · 정확한 원인규명을 위해 식중독 원인 병원체 탐색조사를 농업용수, 양식장, 축산농가 등 생산단계에서 소비까지 모든 식품을 대상으로 확대해 실시함. 기후변화 등으로 인해 출현 가능성이 높아진 신종 위행 미생물에 대한 위해평가를 실시해 안전기준 설정 등을 위한 과학적 자료로 활용함. 식약처는 여름철에는 기온이 높아 식중독균 증식이 빠르고 식중독 발생 우려가 높으므로 식품을 취급하는 영업자는 음식물의 조리 · 보관 등 위생적 취급에 각별한 주의를 기울여 줄 것을 강조하면서, 일반 소비자들도 손 씻기 등 개인 위생관리를 철저히 해 줄 것을 당부함.

2. 식품첨가물

1) 한 때 기피 식품첨가물 '사카린'…당뇨 비만 환자엔 '특효'
(2017-5-18, 메디컬투데이)

한때 유해성으로 기피 식품첨가물로 인식됐던 '사카린'이 재조명되고 있음. 지난 1980년대 동물실험에서 방광암을 일으킬 수 있다는 보고가 나온 후 소비자들이 기피하는 대표적인 식품첨가물이 됐음. 하지만 이후 안정성이 입증돼 국제암연구소는 1999년, 미국 독성학 프로그램은 2000년에 각각 사카린을 발암물질 목록에서 제외시켰으며 작년 12월에는 미국 환경보호청도 사카린을 유해 물질 리스트에서 삭제했음. 미국 버락 오바마 전 대통령은 역시 월스트리트저널 기고문에서 "누구나 커피에 넣어 마시는 사

카린을 유해하지 않다고 판단한 환경보호청이 현명했다"며 규제 철폐의 성공 사례로 사카린을 꼽은바 있음. 사카린은 설탕보다 300배가량 달면서도 칼로리가 없기 때문에 미국과 유럽등지에서는 당뇨 · 비만 환자들에게 설탕 대신 널리 사용되고 있고, 설탕에 비해 약 37배정도의 가격 경쟁력이 있는 것으로 알려져 있음. 한국도 젓갈, 김치, 시리얼, 뻥튀기, 소주 등 일부 제품에서만 사용할 수 있던 사카린 용도를 2014년에는 어린이 기호식품으로 확대했고, 지난해 과실주와 조미건어포류에도 허용해 현재 총 29개 식품 유형에 사카린을 사용할 수 있음. 사람이 일일 섭취 허용량을 초과할 경우 암이 발병할 우려가 있긴 하지만, 우리 국민 전체의 사카린 일일 섭취량은 허용량의 3.6%에 불과했고, 고섭취군 또한 12.8%에 머무르는 것으로 나타났음. 또한 일부 연구 결과에서는 사카린이 진행성 암 등을 치료하는 새로운 항암제의 주 성분으로 사용될 수 있는 것으로 나타나는 등 과거의 오명을 벗고 새롭게 각광받고 있음.

2) 식음료 업계에 부는 '제로'트렌드

(2017-5-26, 매일일보)

건강을 생각하는 소비자들이 늘어나면서 식음료업계가 관련 제품을 잇달아 내놓고 있음. 외식 이용률이 증가하면서 식품 첨가물에 노출될 가능성이 높아지고 있음. 이에 일부 소비자들을 중심으로 식품 첨가물 함량이 0%인 '무첨가 제품'이 인기를 끌면서 사회적인 트렌드로 확산하고 있음. 28일 통계청에 따르면 지난해 전체 소비지출대비 식료품비 비중인 엥겔지수는 13.70%를 기록했고 관련 통계가 작성된 2003년 이후 최저치임. 통계청은 이와 관련 곡물 소비량이 줄고 가격이 하락해 소비지출이 감소한데다 외식이 증가했기 때문이라고 설명했음. 외식 이용률이 증가하면서 식품 첨가물의 유해성 논란은 끊이지 않고 있는데 정부 차원의 당 줄이기 캠페인 등으로 식음료 업계는 무설탕, 무색소, 무방부제 등 무첨가 제품을 내놓고 있음. 매일유업은 슈퍼곡물과 우유의 영양을 한 번에 마실 수 있는 '헤이! 미스터 브라운' 2종을 출시했다. 헤이! 미스터 브라운은 퀴노아, 렌틸콩, 오트밀 등 5가지 이상의 슈퍼곡물을 함유한 곡물우유임. 특히 '화이트빈 밀크'는 기존 슈퍼곡물에 흰강낭콩과 병아리콩이 들어가고 설탕을 전혀 첨가하지 않은 설탕 0%의 무당 제품임. 두유 원액 그대로 맛을 살린 '매일두유 99.89'도 이 같은 트렌드에 부합하는 제품으로 설탕 0%, 두유액 99.89%로 제조돼 기존 두유의 단맛이 부담스러웠던 소비자에게 알맞은 제품임. 아미노산이 풍부한 식물성 단백질을 함유해 한 팩만으로도 체내 균형은 물론 든든한 생활에너지를 제공한다고 회사 측은 설명함. 아몬드 브리즈는 100% 캘리포니아산 프리미엄 아몬드를 갈아 물과 혼합한 식물성 음료로 미국, 일본, 호주 등 해외에서는 우유처럼 마실 수 있어 아몬드 밀크라고도 부름. 아몬드 브리즈는 설탕이 전혀 들어있지 않은 '아몬드 브리즈 언스위트'를 출시함. 이 밖에도 청정원이 선보인 '츄앤 파인애플고구마츄'는 영양이 풍부한 햇고구마와 파인애플로 만든 웰빙 간식으로 설탕과 같은 첨가물 없이 자연 재료를 그대로 가공해 만들었음. 청과브랜드 돌이 선보인 '120ml 망고주스'는 무가당, 무색소, 무방부제로 과일 본연의 맛과, 영양을 그대로 담은 100% 과즙 주스 제품으로 망고 과즙에 파인애플, 백포도 과즙을 혼합해 망고 특유의 향과 달콤한 맛은 물론 부드러운 목 넘김을 더한 것이 특징임. 관련업계 관계자는 "최근 젊은층 사이에 건강한 먹거리에 대한 수요가 크다"며 "이에 관련업계가 건강을 위해 첨가물 걱정 없이 즐길 수 있는 제품을 속속 내놓고 있다"고 말함.

3. 원산지표시

1) 천안 호두과자 '원산지 허위표시' 등 8개 업체 적발

(2017-5-29, 뉴시스)

중국산 팥으로 제조한 호두과자의 원산지를 국산과 중국산으로 허위표시한 식품제조 · 가공업체 등 8개 업체가 합동단속에 적발됐음. 대전지검 천안지청은 충남도청과 천안시, 아산시 등 9개 기관이 부정 · 불량식품 합동단속을 통해 원산지 미표시와 식품제조업 미신고 등 8개 업

체를 적발해 대표자 A씨 등 7명을 식품위생법 위반 등의 혐의로 기소하고, 1개 업체에 과태료를 부과했다고 29일 밝혔음. 검찰에 따르면 B식품제조 · 가공업체는 천안시의 허가를 받지 않고 호두과자를 제조해, 지역 제과영업점에 1530만 원 상당을 납품해 판매한 혐의를 받고 있음. 이번 단속에서는 중국산 팥으로 제조한 호두과자의 원산지를 국산과 중국산으로 혼용 표시해 판매하거나, 미국산 호두로 제조한 호두과자 원산지를 미국산과 칠레산으로 혼용으로 표시한 식품제조 · 가공업체가 적발됐다고 검찰은 설명했음. 앞서 천안시는 올해 안전한 천안 호두과자 생산과 브랜드 관리를 위해 '천안 호두과자 명품화 사업'을 추진 중임. 검찰 관계자는 "이번 합동단속은 천안 호두과자의 명품화사업이 바르게 정착할 수 있도록 점검 필요성에 관련기관과 함께 집중 단속을 펼쳤다"며 "행정처분 대상은 관련 기관에 통보해 과태료 부과 등 행정처분을 할 예정"이라고 말함. 이번 합동단속은 천안 IC와 국도, 천안역, 병천면 등 호두과자 관련 업소 밀집지역에서 30개 업체를 대상으로 진행됐음.

2) 식약처도 원산지 표시 위반 처분한다

(2017-5-26, 식품음료신문)

식품의약품안전처(처장 손문기)도 식품접객업 또는 집단급식소 조리식품 업체들이 원산지 표시등에서 불법 행위를 할 경우 교육 처분이나 심할 경우 과태료까지 부과하는 법안이 추진됨. 현행법은 그 권한을 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 시 · 도지사에게만 부여하고 있지만 이제 식품의 컨트롤 타워격인 식약처에도 그 권한을 부여하는 것이 합당하다는 주장임. 국회 보건복지위원회 소속 더불어민주당 남인순 의원(송파병)은 25일 이같은 내용을 담은 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 일부개정법률안'을 대표발의했음. 이 법안은 △원산지 표시 등의 조사 △위반에 대한 처분 및 교육 △원산지 표시 위반에 대한 과징금, 과태료 부과 권한 등을 식약처에도 부여함으로써 원산지 표시와 관련하여서는 식약처장과 협조하여 업무를 수행하도록 하려는 것(안 제6조의2, 제7조, 제9조, 제9조의2, 제13조 및 제18조)이라고 남인순 의원은 전함. 한편, 농수산물 원산지표시제는 1994년부터, 음식점 원산지표시제는 2008년부터 도입돼 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 시 · 도지사에게만 조사권한 또는 원산지 표시 위반에 대한 교육이나 처분 등의 권한을 부여하고 있음. 이번 개정안 발의에는 남인순 의원을 비롯해 더불어민주당 강창일 · 권미혁 · 김상희 · 노웅래 · 박경미 · 유승희 · 윤관석 · 윤후덕 · 인재근, 국민의당 김수민 의원 등이 참여했음.

3) 교묘해지는 원산지 표시 위반… 첨단 기기로 뿌리 뽑는다

(2017-5-23, 세계일보)

충남에 위치한 A김치공장은 지난해 중국에서 배추 김치 약 20t을 들여온 뒤 자체 제작한 채소 양념을 몰래 발랐음. 중국산 배추김치는 배추의 겉 부분을 제거해 만들어 녹색 부분이 대체로 보이지 않고 채소 양념도 별로 쓰지 않음. 이 때문에 육안으로도 국내산과 어느 정도 구별할 수 있음. 중국산 김치에다 부추 · 파와 같은 채소 양념을 버무리면 국내산과의 구별은 어려워지므로 A공장은 이런 점을 악용해 10㎏당 1만원에 수입한 중국산 배추김치를 국내산으로 둔갑시켜 인터넷에서 10㎏당 3만3000원에 팔았음. 감쪽같이 속였다고 믿었던 A공장은 얼마 지나지 않아 당국에 덜미를 잡혔음. 국립농산물품질관리원(농관원)이 배추의 유 · 무기성분을 분석해 A공장 김치의 원산지가 중국임을 밝혀냈음. 농산물 재배지역의 토양이나 기후 등에 따라 탄수화물 · 단백질 등의 유기성분, 나트륨 · 칼륨 · 마그네슘과 같은 무기성분의 함량 등이 차이를 보이는 점을 비교해 원산지를 찾아냈음. 원산지 표시제는 1994년 우루과이라운드 타결 이후 여러 나라와의 자유무역협정(FTA)에 따른 농산물시장이 개방화하면서 도입됐음. 농산물에 대한 소비자의 알권리를 보장해 합리적인 선택의 기회를 제공하고, 생산자에게도 공정한 거래를 유도하기 위해서임. 1994년 국내 유통 농수산물과 농산가공품에 먼저 시행됐고 2008년부터는 음식점과 급식소 등에

도 적용됐음. 수입 농축산물이 다양해지면서 대상품목도 점차 확대해 유통업체의 경우 농산물과 가공품 638종, 음식점의 경우 20개 품목에 원산지를 표시토록 하고 있음. 대상업소도 일반 · 휴게음식점, 위탁급식영업소, 집단급식소, 농식품 판매 · 제조업체 등 전국적으로 134만곳임. 지난해 기준 전체 원산지표시율은 96.7%로 노점상, 전통시장 등 일부 취약지역(표시율 59.2%)을 제외하고는 정착단계에 올라섰음. 그러나 일부 업체에서는 시세 차익을 노리고 원산지를 둔갑하는 불법 행위가 기승을 부리고 있음. 지난해 원산지 거짓 표시나 미표시로 적발된 업체는 4283곳(적발건수: 4989건)으로 10년 전인 2007년(4374곳)과 큰 차이가 없음. 원산지 미표시는 주는 추세지만 거짓표시는 10년 전보다 오히려 1.7배 늘었음. 단속 품목별로는 돼지고기가 1356건으로 가장 많고, 배추김치 1188건, 쇠고기 676건, 닭고기 167건, 쌀 119건 등의 순이었음. 현행법상 원산지 거짓표시는 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금이 부과되나 단속에 적발될 위험이 낮고, 부당이득이 벌금 · 과태료보다 많다는 인식 탓에 원산지표시 위반은 근절되지 않고 있음. 원산지 거짓표시 수법은 점점 교묘해지고 규모도 커지는 양상임. 과거에는 단순히 원산지를 거짓으로 표시한 정도였다면 최근에는 A공장과 같이 값싼 수입품을 국내산으로 거짓표시한 박스에 옮기는 '포장갈이' 수법이 널리 쓰임. 외국산 쌀 · 고춧가루 · 깨 · 마늘 등을 국내산과 혼합해 식별을 어렵게 함. 위반물량 1t 이상 또는 위반금액 1000만원 이상인 대형 위반은 지난해 전체 적발건수의 15.5%로 2014년(14.8%)부터 일정 비율을 유지하고 있음. 농관원은 올해부터 단속 · 수사 시스템의 과학화 · 체계화로 단속 효율성을 높이는 등 원산지표시 위반 뿌리 뽑기에 나섬. 먼저 과학적 증거 수집 등을 위한 디지털포렌식 수사기법이 도입됨. 디지털포렌식은 컴퓨터, 휴대전화 등에 남은 각종 디지털 정보를 탐지 · 분석해 증거를 찾아내는 기법임. 업체의 거래내역이나 회계장부 등이 과거와 달리 최근에는 컴퓨터나 모바일 등에 저장돼 위반사범 압수 수색 시 신속한 증거확보를 위해 디지털포렌식 시스템 구축의 필요성이 제기됨. 농관원은 전문 인력을 확보하고, 대검찰청 등 외부기관에서 실시하는 전문교육도 받게 하고 있음. 고성능 컴퓨터와 증거분석용 소프트웨어와 같은 디지털포렌식 장비도 마련해 올해 시스템을 구축함. 원산지 판별 장비의 활용폭도 넓혀 현재 주로 사용하는 근적외선분광분석기, X선 형광분석기, 유전자 증폭기 등은 고춧가루와 배추김치, 쌀, 쇠고기 등 129품목의 원산지를 분석함. 원산지 위반이 가장 많은 돼지고기의 동위원소 비율 차이를 이용한 판별법, 녹두 · 혼합마늘 · 볶은 우엉 등 5개 품목의 판별법을 개발 중임. 적은 양의 유 · 무기성분으로 원산지를 가려내는 고분해능질량분석기, 유도결합플라즈마질량분석기 등 최첨단 장비를 활용한 판별법을 만들고 액체 화합물을 비교해 원산지를 구분하는 전자혀 등의 활용도도 높일 계획임. 수입 · 가격정보 등 원산지표시 위반 개연성을 분석해 품목별 위기단계를 만드는 '원산지 부정유통 조기경보 서비스'도 구축함. 전년 대비 수입물량이 30% 이상 증가하거나 가격이 급등하는 품목에는 '경보', 증가율 10~30%는 '주의', 0~10%의 경우 '관심' 단계로 구분해 품목별 정보를 단속기관과 민간에 제공함.

4) 랍스터 원산지 속인 업자 검거… 81톤, 26억 판매 (2017-5-16, 뉴스1)

속살이 없는 값싼 미국산 랍스터를 비싼 캐나다산으로 속여 국내 랍스터 전문 요리 음식점 등에 유통한 업자가 해경에 붙잡혔음. 남해해양경비안전본부 국제범죄수사대는 수산물 유통업자 A씨(53)를 농수산물 원산지 표시에 관한 법률 위반 혐의로 구속했다고 16일 밝힘. A씨는 2014년 9월부터 지난 3월 6일까지 321차례에 걸쳐 값싼 미국산 활 랍스터 81톤(시가 21억3000만원) 상당을 수입해 전문 요리점 등에 캐나다산으로 속여 26억 원을 받고 판매한 혐의를 받고 있음. 실제 품질이 우수하고 고급품이라는 인식 때문에 캐나다산 활 랍스터는 미국산보다 20% 가량 비싸게 팔리고 있음. A씨는 육안으로는 활 랍스터의 산지 구분이 쉽지 않은 점을 악용해 집게에 끼워진 미국 원산지 밴드를 원산지 표시가 없는 밴드로 바꿔 끼우는 수

법으로 요리점의 눈을 속였다고 해경은 전함. 또 A씨는 미국산과 캐나다산 활 랍스터를 한 수족관에 섞어 보관하다가 요리점에 납품 할 때는 거래명세서에 전부 캐나다산으로 허위로 적어 유통한 것으로 밝혀졌음. 해경은 A씨가 운영하는 수입업체의 미국산 활 랍스터 수입 내역과 원산지를 바꿔 판매한 명세서와 범행 폐쇄회로(CC)TV 영상 등을 확보했음. 해경 관계자는 "정보와 경험이 부족한 음식점 업주들을 상대로 원산지를 속여 수산물을 유통하는 불법행위는 지속적인 단속과 엄벌이 필요하다"며 "수입 활 랍스터 원산지 조작 사례는 이번이 처음인 만큼 수사를 확대할 예정"이라고 말함.

5) 韓 · 中무역 원산지 표시 대폭 간소화 (2017-5-9, 서울신문)

한 · 중 간 무역거래에서 원산지 심사가 더욱 간소화됨. 관세청은 오는 11일부터 중국 세관과 아시아태평양무역협정(APTA) 전자원산지증명시스템(CO-PASS)을 확대 시행한다고 8일 밝혔음. 앞서 양국은 3개월간 시범 운영을 실시했음. CO-PASS를 통해 원산지 자료가 교환되면 별도 원산지증명서 제출 없이 빠르고 간편한 통관이 이뤄지고 협정 세율도 적용받을 수 있음. APTA는 한국, 중국, 인도 등 아 · 태지역 6개국이 맺은 관세 인하 협정임. 전체 품목을 대상으로 하는 자유무역협정(FTA)과 달리 APTA는 1200여개 품목에만 적용돼 범위는 작지만, 일부 품목은 FTA보다 낮은 관세가 적용됨. 이번 CO-PASS는 APTA 전 회원국이 아닌 중국만 대상임. 이로써 한 · 중은 지난해 12월 한 · 중 FTA CO-PASS에 이어 APTA CO-PASS에 의한 자료 교환이 전면 시행돼 대중국 수출 경쟁력 향상이 기대되고 있음. 원산지증명서 원본 제출 없이 수출 물품의 중국 도착 시 즉시 수입신고가 가능해져 물류비용을 크게 줄일 수 있게 됐음. 관세청은 창고 보관료 등 연간 물류비 절감액이 6200억원 상당으로 추산했음. 특히 지난해 중국 수출품에 대한 해외통관애로 80건 중 44건이 원산지증명서와 관련됐는데 CO-PASS 시행으로 서명 · 인장 등 형식적 오류로 인한 특례배제 사유는 사라지게 됐음. 한편 관세청은 FTA 협상이 진행 중인 이스라엘과 CO-PASS 도입에 합의한 데 이어 아세안(동남아국가연합)과 인도 등 해외통관애로가 많은 FTA 체결국으로 확대할 계획임.

4. 수입식품

1) 식약처, 일본산 수입식품에 방사능 검출 '無' (2017-5-23, 식품음료신문)

식품의약품안전처(처장 손문기)는 일본산 수입식품 방사능 검사결과에서 이달 18일까지 1,615건 모두 방사능 불검출로 나왔다고 밝혔음. 연도별로 보면 원전 사고 발생 직후 3년(2011~2013)동안 미량 검출로 통관 된 경우가 146건(3020t), 반송된 경우는 165건(154t)이지만, 최근 3년(2014~2016)동안은 미량 검출 통관은 한 건도 없었으며, 반송된 경우는 23건(43.6t)으로 나타났음. 식약처 자료에 따르면 검출되는 방사능은 점점 없어지고 있는 것으로 파악됨. 국내의 경우 일본산 수입식품에 대해 샘플 검사 방법을 하고 있음. 방사능이 미량이라도 검출시 스트론튬, 플루토늄 등 기타핵종에 대한 검사증명서를 추가 제출토록 요구하고, 기타핵종 검사증명서를 제출하지 못하는 경우 전량 반송 조치하고 있음. 식약처 관계자는 "현재 후쿠시마 현에서 수입된 수산물과 농산물은 금지하고 있고 가공품에 경우도 2중 검사를 시행하고 있어 방사능 공포가 사라지는 분위기"라며, "세계적으로는 중국은 아예 수입을 금지 하고 있지만 미국이나 호주는 수입금지를 해제하고 있는 실정"이라고 말함.

2) 성인 1인당 연간 커피 소비량 '377잔'류 (2017-6-2, 한국농어민신문)

우리나라의 20세 이상 성인들은 지난해 1명당 377잔의 커피를 마신 것으로 조사됐음. 지난해 커피 판매 시장 규모는 2년 만에 30% 성장한 6조4000억원 규모이며, 이중 커피전문점 비중이 60% 이상을 차지하며 시장 확대에 큰 영향을 미친 것으로 나타났음. 농림축산식품부와 한국농

수산식품유통공사(aT)가 최근 발간한 커피류 시장 보고서 내용에 따르면 우리나라 20세 이상 성인 1명당 연간 커피 소비량은 2016년 기준 377잔으로, 2012년 이후 연평균 7%의 증가 추세를 보이고 있음. 연간 커피 소비량은 아메리카노 커피(생두 및 원두, 커피조제품 수입량) 10g을 1잔 기준으로 20세 이상 성인 인구수로 나눠 산출한 추정치임. 지난해 기준 커피 판매 시장 규모는 6조4041억원으로, 2014년 4조9022억원에 비해 30.6% 성장했음. 특히 업계 공표에 따르면 전체 시장에서 커피전문점이 차지하는 비중은 2016년 기준 62.5%(4조원)으로 2014년 2조6000억원 대비 53.8% 성장해 시장 확대에 큰 영향을 끼친 것으로 나타났음. 커피류 제품 시장은 2016년 2조4041억원 규모로, 커피음료가 가장 큰 비중을 차지하고 그 다음으로 조제커피 순으로 조사됐음. 커피류 수입 규모는 지난해 2억442만달러로, 2007년 5311만달러 대비 약 3.8배 증가했음. 반면 수출 규모는 2007년 9193만달러에서 2016년 1억8021만달러로 10년 동안 약 2배 증가했음. 커피류 수출은 인스턴트 커피 · 조제커피가 수출액 중 98.3%를 차지하고 있고 주요 수출국은 러시아, 중국, 그리스 등임. 한편 세계 커피류 제품 시장 규모는 2015년 기준 1256억달러로 나타났고 시장 규모가 가장 큰 국가는 일본으로 전체 시장의 30.9%를 차지하고 있고, 미국은 17.2%, 우리나라는 1.5% 정도의 비중을 보이고 있음.

3) 수입당근 비상장품목 전환 서울농식품공사 엉뚱한 해명 시끌

(2017-5-30, 한국농어민신문)

서울시공사는 최근 한국농촌경제연구원의 농업전망 2017 '최근 국내산 당근 가격과 수입량 변화'를 근거로 수입당근 물량과 국내산 당근 가격의 상관관계가 없다는 점을 제시했음. 이와 관련해 농경연 관계자는 "수입은 대형 수요처, 국내산 당근은 학교 급식과 일반 가정으로 수요처가 분리돼 있기 때문에 현재는 수입량이 국내산 당근 가격에 영향이 없는 편"이라고 전했음. 그러나 서울시공사의 해명은 농가들의 반발을 잠재우는 것이 아닌 오히려 분통을 사게 하고 있음. 일단 수입 당근의 비상장 품목 전환으로 인해 수입 당근의 물량이 증가한다는 것은 확실시됐다는 것. 특히 현재는 수입 당근 물량 증가가 국내산 당근 가격에 영향을 미치지 않는다손 쳐도, 서울시공사의 해명 자료에 따르면 대형수요처는 앞으로도 계속 수입 당근을 쓰라는 꼴밖에 되지 않는다는 지적임. 이와 관련 제주의 한 당근 농민은 "지금은 수요처가 분리돼 있다 해도 영원히 대형 수요처는 수입만을 쓰라는 것이냐"고 반문하면서 "수입 물량이 줄어 수급이 불안정하면 자연스레 국산으로 눈길을 돌릴 수 있는 것 아니냐"고 지적했음. 특히 지난해 처음으로 FTA 직접피해보전금 대상 품목에 당근이 들어간 것을 두고 수입 당근 물량 증가로 인한 당근 농가의 피해는 커질 수밖에 없다는 점을 지적하는 이들도 있음. 한 당근 산지유통인은 "중국산에 이어 무관세로 베트남산까지 물량이 늘어나 수입 당근으로 인한 국내 당근 농가의 피해가 커지니 정부에서도 FTA 피해보전금 지급 품목에 당근을 포함시켰다"며 "정부에서도 수입 당근 물량 증가로 인한 농가 피해를 인정하는데 서울시공사는 이를 인정하지 않고 있다"고 비판했음. 수입 당근의 상장예외품목 지정으로 직접적 영향을 받는 가락시장 도매법인 5개사는 서울시의 조례 개정 공포에 맞춰 이미 법적 대응을 예고한 바 있음. 이에 따라 지난 24일 서울시 조례 시행의 집행정지 가처분 신청과 청과부류 거래방법 지정 처분 취소를 구하는 본안 소송을 동시에 진행키로 했음. 정식 소장 접수는 5월 29일에 진행됐음. 이는 일단 6월 1일부터 시행되는 수입 당근의 상장예외 거래의 집행을 정지시키고, 그 이후 본격적으로 시행의 위법 여부에 대한 법리를 따진다는 것임. 이처럼 도매법인들이 집행정지 가처분 신청과 본안 소송을 동시에 진행한 배경에는 수입 당근이 상장예외 품목으로 시행이 되면 향후 본안 소송에서 법리 다툼에 불리할 수 있기 때문이라는 판단에서임. 일단 제도가 시행이 되면 그 제도가 문제가 있다는 것을 설명하기가 다소 곤란할 수 있다는 것이 도매법인들의 설명임. 일단 도매법인들은 법원이 집행정지 가처분 신청은 받아들일 것으로 예상하고 있음. 과거 서울시가 수산 부류의 명태코다리를 상장

예외품목으로 지정했을 당시 수산 부류 도매법인들이 같은 방식의 집행정지 가처분 신청을 했을 때 인용된 사례가 있었기 때문임. 앞으로 도매법인의 소송 계획은 집행정지 가처분 신청 결과에 따라 진행될 전망임. 집행정지 가처분 신청이 통상 1주일 이내에 마무리된다는 점에서 이후에는 본격적인 소송 준비에 돌입할 계획임. 가락시장 한 도매법인 관계자는 "집행정지 가처분 신청이 다소 늦은 감이 있다. 이는 소송대리인을 선임하는 과정이 있었기 때문이다"고 설명한 뒤 "과거 수산 부류 명태코다리의 법원 결정과 이번 수입 당근의 상장예외품목 지정과는 사안이 많이 다르다는 것을 제대로 알리고 설명할 것이다"고 말함.

4) 식약처, 선물용 수입식품 6건 폐기

(2017-5-12, 뉴시스)

식품의약품안전처는 5월 가정의 달을 맞아 수입되는 어린이 기호식품, 건강기능식품 등 686건(1845t)을 집중 검사한 결과 과자 4건(0.58%, 3.5톤)이 부적합해 반송 또는 폐기 조치했다고 12일 밝혔음. 검사 대상은 과자, 비타민류, EPA 및 DHA 함유제품, 프로폴리스, 유산균(프로바이오틱스) 제품임. 부적합 내용은 ▲산가 기준 초과(2건) ▲세균수 초과(1건) ▲식품첨가물(식용색소황색제4호) 사용 기준 초과(1건)임. 산가는 유지 1g을 중화하는데 필요한 수산화칼륨의 ㎎수를 말하며 유지가 오래되면 유리지방산이 증가하므로 산가는 신선도의 기준을 나타냄. 지난해에는 총 576건을 검사해 6건(3.6톤)이 부적합 판정(1.04%)을 받고 폐기 처분됐음. 부적합으로 판정된 동일한 제품이 다시 수입될 경우에는 5회 이상 정밀검사를 받게 됨. 식약처는 "앞으로도 안전한 수입식품이 국민들에게 공급될 수 있도록 계절적 · 시기적으로 수요가 증가하는 품목에 대한 검사관리를 강화해 나가겠다"고 말했음.

5) '수입식품안전관리 특별법' 위반 빈번...온라인 수입판매 주의보

(2017-5-9, 전자신문)

주요 온라인쇼핑 사업자가 수입식품 구매대행 서비스 판매자를 대상으로 '수입식품안전관리 특별법' 계도에 나섰음. 식품의약품안전처에 의무적으로 영업 등록해야 하는 해당 법을 준수하지 않는 사례가 빈번하게 벌어지기 때문임. 9일 유통업계에 따르면 식약처는 최근 네이버쇼핑 등 주요 온라인쇼핑 채널에 공문을 보내 수입식품안전관리 특별법에 관한 판매자 교육을 요청했음. 업계 관계자는 "근래 일부 사업자가 특별법을 인지하지 못해 무등록 또는 미신고 영업으로 고발 조치되는 사례가 발생했다"면서 "수입식품 수요 증가세를 감안해 법 준수를 지속 유도할 계획"이라고 말했음. 지난해 2월 제정된 특별법은 해외 판매자에게서 수입식품을 구매 대행하는 사업자가 식약처장(지방청장)에 '수입식품 등 인터넷 구매대행업' 영업 등록을 해야 한다고 규정했음. 수입식품을 취급하기 위해서는 '구매대행 식품 등의 수입신고'도 필수임. 식약처는 이 같은 등록 사업자를 직접 방문해 법령에 따른 시설 구비 여부 등을 검사하여 국민 건강에 유해 우려가 있는 식품의 국내 유입을 원천 차단하기 위해서임. 그동안 별도 규정 없이 영업한 수입식품 구매 대행 사업자는 법령에 적합한 별도 판매 시설을 구축해야 함. 일부 사업자는 시설 구축 또는 보수에 필요한 비용 부담 때문에 무등록 · 미신고를 유지하는 것으로 알려졌음. 네이버쇼핑과 이베이코리아는 미등록 수입식품 구매대행 사업자 대상 모니터링 체계를 강화할 계획임. 두 회사는 최근 수입식품 판매자를 대상으로 영업등록 절차 및 위생 교육, 관련 법 조항을 안내했음. 네이버는 미등록 판매자에게 스토어팜 이용 제한 등 불이익을 예고했음. 이베이코리아는 G마켓과 옥션에서 현행 법령을 준수하지 않은 상품을 확인하는 즉시 판매 중단 조치에 나서기로 했음.

5. 식중독사고

1) 전국 비브리오 패혈증과 아니사키스 식중독 '비상'

(2017-5-29, 대경일보)

비브리오 패혈증과 아니사키스로 인한 식중독이 기승을 부리고 있어 각별한 주의가 요구됨. 포항시에 따르면 최근

비브리오 패혈증과 아니사키스(고래 등 해산 포유동물의 위에 기생하는 선충류 기생충)로 인한 식중독이 전국적으로 기승을 부리고 있다는 것. 국립포항검역소 역시 지난 4월부터 기존 감시지역인 포항을 비롯해 경주, 영덕, 울진까지 감시범위를 확대했음. 지난 3월 전남지역에서 올 들어 처음으로 비브리오 패혈증균이 발견된 이래로 지난달 22일 안양시에서 비브리오패혈증 환자가 발생했음. 이어 제주 산지천, 인천 강화 초지리 등 전국에서 비브리오패혈증균이 검출돼 추가 환자발생이 우려되고 있는 상황임. 이에 포항시는 죽도시장에서 식중독 예방, 불친철 행위 및 호객행위 근절을 위한 거리 캠페인 과 지도 점검을 5월 29일부터 6월2일까지 5일간 실시함. 이번 단속은 회 취급업소와 노점좌판 154개업소에 대해 공무원 및 소비자식품위생감시원 4개반 16명을 편성했음. 시는 단속에서 개인위생(건강진단, 위생모 착용여부 등), 시설 및 설비관리(천장, 바닥, 벽 등의 청결상태, 환기시설 등), 식재료 위생관리(유통기한, 냉동 · 냉장고 적정온도 등), 조리중 위생관리를 집중 점검함. 또한, 비브리오패혈증, 아니사키스 예방법을 단속과 병행해 실시함. 비브리오패혈증은 Vibrio vulnificus균에 오염된 어패류의 취급 또는 생식하거나 해수와의 접촉을 통한 피부상처로 대부분 전염됨. 주로 6~9월 사이 해안지역에서 집중적으로 발생함. 증상으로는 갑작스런 오한, 발열, 피로감, 근육통 등으로 시작되며 일부 구토, 설사를 동반하기도 하고, 36시간 이내에 발생하는 피부병변으로 대퇴부, 둔부에 홍반, 구진으로 시작되어 수포, 괴저병 궤양으로 발전함. 비브리오패혈증은 건강한 사람에게서는 발병하지 않지만, 면역력이 약하거나 특히 간 기능이 저하된 사람에서 많이 발병하므로 주의가 필요함. 포항시 관계자는 "철저한 지도점검으로 식품위생안전관리를 강화해 소비자들이 안심하고 찾아올 수 있는 명품 회상가가 될 수 있도록 지속적인 지도점검을 펼쳐 나가겠다"고 말했음.

2) 인도 교회 식당서 '집단 식중독' 발병…8명 사망 200명 입원

(2017-5-31, 글로벌이코노믹)

인도 북동부 메갈라야(Meghalaya) 주에 있는 기독교 교회에서 집단 식중독 증세가 발병해 200여명이 병원에 입원하는 사태가 발생했음. 30일(현지시간) 현지 경찰 발표에 따르면 리보이(Ri-Bhoi)현 논캬(Nongkya) 마을의 한 교회에서 28일 미사가 끝난 뒤 신자 2000여명에게 식사를 제공했는데, 그 중 수백 명이 쌀과 돼지고기를 먹은 후 구토 및 복통을 호소해 병원에서 치료 중인 것으로 알려졌음. 지금까지 증상을 호소한 어린이 7명을 포함해 적어도 8명이 사망했고 200여명이 치료를 받고 있으며, 일부는 중태에 빠져 사망자는 더욱 늘어날 것으로 전망됨. 보건 당국은 음식의 처리 및 보관 과정에서 부패가 일어난 것으로 간주하고, 음식물 일부를 검사 기관에 보내어 사건에 대해 철저히 조사하도록 지시했음.

3) 학교 급식 식중독 '늑장 신고' 논란… "단순 장염으로 판단"

(2017-5-12, 식품외식경제)

경북도내 학교에서 노로바이러스와 식중독으로 추정되는 사고가 잇따라 발생한 가운데 일부 학교들이 학생들의 식중독 증세를 알고도 신고를 미뤘다는 주장이 제기돼 논란이 일고 있음. 지난달 7일 전교생 1024명인 구미 형곡고는 학생 38명이 학교급식을 먹은 후 설사와 복통 등 식중독 증세를 보였음. 이들 중 11명은 병원에서 치료를 받았고 16명은 식중독 증세로 학교 보건실을 찾았지만 학교 측은 보건당국에 신고하지 않았음. 이 학교는 사건이 벌어진지 한참 지난 12일에서야 보건당국에 신고했고 이 때문에 보건당국은 식중독 의심 환자 발생 일주일 만인 13일에 학생 34명과 조리종사자 14명에 대한 역학조사를 실시했음. 역학조사 결과 식중독 의심 학생에게서는 바이러스가 발견되지 않았고 조리원 1명에게서만 장병원성 대장균이 검출됐음. 학교 측은 "학생들이 집단으로 보건실을 방문한 것은 맞지만 단순 장염증세로 판단해 보건당국에 신고하지 않았다"고 해명했음.

6. 건강기능식품

1) '2017 건강기능식품 대상' 시상식…3개 제품 장관상 (2017-5-30, JTBC)

2017 건강기능식품 대상 시상식이 29일 서울 더플라자 호텔에서 열렸음. 중앙일보가 주최하고 JTBC와 농림축산식품부, 식품의약품안전처가 후원하는 행사로 지난 2015년 제정돼 올해 3회를 맞이했음. 신뢰성과 안전성 등을 평가해 9개 제품을 선정했고 이 가운데 풀무원건강생활과 에스앤제이스페이스, 그린알로에가 농림축산식품부 장관상을 수상했음.

2) [건강한 당신] 단백질 보충제 먹고 몸짱 꿈? 과잉 섭취 땐 소화불량, 신장 망가져 (2017-5-31, 중앙일보)

지난 27일 서울시청 8층에서 열린 보디빌딩 대회는 근육질의 아마추어 참가자와 프로 선수로 붐볐음. 참가자들은 무대에 서기 직전까지 밥 · 빵 같은 음식을 먹으며 쉴 새 없이 몸을 움직였고 반면 물은 먹지 않았음. 아마추어 참가자 전경수(24 · 헬스 트레이너)씨는 "탄수화물은 근육 유지에 도움이 되지만 물을 마시면 근육이 물렁해보여 피한다"고 말했음. 참가자들 대부분은 물 대신 이온음료나 주스에 알약 또는 가루 형태의 '부스터(촉진제)' 제품을 타서 마셨음. 전씨는 "평소에도 부스터를 포함해 단백질 · BCAA(루신 · 이소루신 · 발린 등 아미노산) 등 여러 가지 근육 보충제를 먹으며 몸을 만든다"고 말했음. 전씨 같은 선수급만 근육 강화용 보충제를 찾는 게 아니라 '몸짱'을 꿈꾸는 일반인 사이에도 많이 쓰임. 근육 보충제에는 ▶단백질(주로 가루 형태) ▶크레아틴 ▶아미노산류의 아르지닌 · 글루타민 · BCAA 등이 있음. 단백질은 식품의약품안전처에서 기능성을 인정받은 건강기능식품(영양소 부분)임. 단백질은 근육을 구성하는 영양소로 음식에도 들어 있지만 양이 한정돼 있어서 단백질을 추출해 근육 보충제로 씀. 2015년 270억원어치가 팔렸음. 부스터의 일종인 크레아틴도 식약처가 인정한 기능성 원료로 아미노산 유사 물질임. 식약처에서 운동 능력 향상에 도움이 되는 것으로 인정받았음. 아르지닌 · 글루타민 · BCAA 등은 아미노산으로 단백질이 체내에서 분해되면 아미노산이 되는데, 이 아미노산만 추출해 근육 보충제로 씀. 근육 보충제는 근육을 더 잘 붙게 하고 근육 피로를 풀어줌. 단백질은 탄수화물 · 지방과 달리 몸에 저장되지 않고 아미노산으로 분해돼 혈액을 타고 몸을 돌다가 필요한 조직 · 세포에 쓰임. 운동을 하면 근육세포가 파열되는데 이 근육세포를 재생 · 회복시키는 데 아미노산이 활용되고 이 과정이 반복되면서 근육은 크고 강해짐. 이런 보충제는 적정하게 먹으면 안전성에 문제가 없음. 하지만 과잉 섭취하면 영양 불균형을 야기해 몸을 망침. 이주형 국민대 스포츠건강재활학과 교수는 "식품을 통해 단백질 같은 영양소를 충분히 섭취하면 굳이 보충제가 필요없다"고 지적했음. 이병훈 강동성심병원 정형외과 교수는 "단백질을 너무 많이 먹으면 위액 · 위산 분비가 늘어 속쓰림 같은 소화불량이 생긴다"고 설명했음. 단백질을 과하게 먹으면 신장도 나빠짐. 적당량의 단백질과 아미노산은 근육 형성을 도와주지만 넘치면 몸 밖으로 빼내야 하여 신장에 과부하가 걸리게 됨. 운동을 하지 않고 단백질만 먹거나 필요 이상으로 너무 많은 양을 먹으면 신장이 하는 일이 급격히 많아짐. 이주형 교수는 "원래 신장이 나쁘거나 이런 과정이 자주 반복되면 결석 · 통풍 · 급성신부전증으로 이어질 가능성이 크다"고 말했음. 부스터에 들어 있는 카페인 · 크레아틴도 문제임. 과하게 먹으면 몸에 해로워 카페인 내성이 생기거나 크레아틴이 수분을 빼앗아 탈수 · 고혈압 같은 부작용이 발생하고 신장에 무리가 감.

3) 일본 감귤 · 콩나물 제품 포장지에 뼈 건강 돕는 성분 명시 (2017-5-30, 중앙일보)

감귤의 베타-크립토잔틴, 콩나물의 이소플라본. 이 두 가지는 모두 뼈 건강에 도움을 줄 수 있는 성분으로 알려져 있음. 국내에선 식품 중 건강기능식품 외에는 법적으로 기능성 표시를 할 수 없으나 최근 해외 선진국을 중심

으로 신선 · 가공식품 같은 일반식품에도 기능성을 표시할 수 있도록 규제가 완화되고 있음. 매일같이 먹는 식품에 친절하게 기능성을 표시하면 소비자의 선택권이 넓어질 수 있다는 의견이 나옴. 일본어를 전공한 김성희(34 · 여 · 가명)씨는 얼마 전 일본 여행에서 마트에 들렀다가 깜짝 놀랐음. 토마토주스 제품 포장지에서 '혈중 HDL 콜레스테롤(좋은 콜레스테롤)을 높이는 기능이 있다'는 문구를 봤기 때문임. 콩나물 포장지엔 '뼈 건강에 도움이 되는 대두 이소플라본이 들어 있다'는 문구가 적혀 있었음. 일본은 그간 우리나라의 건강기능식품과 비슷한 '특정보건용식품' '영양기능식품'에 한해 기능성을 표시했음. 그런데 2015년 4월 '기능성표시식품'이라는 식품의 새 카테고리를 만들고, 일반식품 가운데 과학적 근거만 있다면 기능성을 표시할 수 있게 허용했고 이에 따라 식품기업은 농수산물을 포함해 일반식품을 판매 60일 전에 기능성 · 안전성 관련 서류를 첨부해 신고함. 일본 소비자청은 식품기업의 신고서와 제출 자료를 검토한 후 요건에 부합하다고 판단하면 신고번호를 발급하고 이 과정이 마무리되면 업체는 제품 용기 · 포장에 기능성 관련 정보를 표시할 수 있음. 제품에 표시할 수 있는 정보는 신체 부위를 포함한 건강 유지 · 증진에 관한 정보로 기능성 성분명, 1일 섭취량, 1일 섭취량당 기능성 성분 함유량, 섭취 시 주의사항 등을 모두 기입할 수 있음. 단, 구체적으로 어느 질환에 좋은지 해당 질환명까지는 표시할 수 없음. 주의할 점은 표시해야 하는데 '의약품을 복용하는 경우 의사 · 약사와 상담 후 섭취해야 함' '국가에 의해 안전성 · 유효성 평가를 받은 것이 아님' '질병 진단 · 치료 · 예방 등을 목적으로 하는 제품이 아님' 같은 문구가 그 예임. 일본 소비자청 · 후생노동청 또는 판매자가 부작용 사례를 수집하며 필요할 경우 주의 환기, 판매 금지 같은 조치를 취할 수 있음. 기능성표시식품 카테고리가 생겨난 지 1년 된 지난해 4월 19일 기준으로 총 294개 제품이 기능성표시식품으로 등록됐음. 가령 일본 동양신약의 다이어트 스무디 제품 '허리 지원 스무디'의 포장 겉면엔 '칡의 꽃 유래 이소플라본이 포함돼 있어 비만한 사람의 체중, 뱃살(내장 · 피하지방), 허리둘레를 줄이는 데 도움을 주는 기능이 있습니다. 체지방, 체중, 뱃살이 걱정되는 분들에게 적합한 식품입니다'라는 기능성 표시 문구가 표기돼 있음. 기능성표시식품에 농산물도 예외는 아니어서 감귤엔 '베타-크립토잔틴이 뼈 건강에 도움을 줄 수 있다'는 문구를, 콩나물엔 '대두 이소플라본이 뼈 건강에 도움을 줄 수 있다'고 표시할 수 있음. 세계에서 소비자가 가장 많이 찾는 건강기능식품은 '미국산'임. 2014년 미국 건강기능식품 시장 규모는 367억 달러로 세계시장을 34% 점유하면서 1위를 기록했음. 미국 건강기능식품 시장이 활성화된 데에는 1994년 '식이보충제 건강교육법(DSHEA)'을 시행하면서임. 당시 건강기능식품이 의약품이 아닌 식품으로 분류됐고, 성분 · 유효성에 대한 모든 책임은 제조업체에 맡겼음. 이 법을 시행한 지 20년 만에 미국의 건강기능식품 시장이 4배 정도 성장했고, 매년 5000종 넘는 제품이 개발 · 생산되고 있음. 한국식품연구원 권대영 책임연구원은 "미국은 기업이 자율적으로 연구를 진행할 수 있고, 이를 마케팅에 활용할 수도 있다"고 말했음. 가령 '준건강인'에 한해 인체적용시험을 진행할 수 있는 우리나라와 달리 환자를 대상으로 인체적용시험을 진행할 수 있음. 그만큼 제품 효과가 우리보다 도드라질 수 있음. 대신 징벌적 손해배상제를 실시해 기업이 허위 광고를 하거나 효과가 없는 제품을 선보였을 경우 막대한 책임을 져야 함. 반면에 우리나라는 세계적으로도 식품에 대한 기능성 표시가 까다로운 편임. 건강기능식품의 경우 사전 심의를 통해 정부가 제시한 실험 규격을 거쳐 기능성을 입증한 제품만 출시할 수 있음. 권 연구원은 "우리나라 건강기능식품 심의에 통과하려면 환자가 아닌 '준건강인'을 대상으로 인체적용시험을 진행해야 한다"며 "환자를 대상으로 할 때보다 도드라진 결과를 기대하기 힘든 한계가 있다"고 말했음. 이 같은 규제가 국내 건강기능식품 시장 성장의 발목을 잡는다는 지적임. 건강기능식품의 해외 직구 건수가 늘고 있다는 점도 이를 방증함. 관세청의 품목별 통관 현황 자료에 따르면 지난해 우리 국민이 해외 직구를 통해 산 품목 가운데 건강기능식품을 포함한 건강 관련 식품은 총 3506건으로 가장 많았음. 화장품

(2429건), 옷(2153건), 신발(1341건)보다 많았음. 또 구매자의 제품 판매국은 기능성 표시를 비교적 자유롭게 할 수 있는 미국(3053건), 유럽(130건), 일본(116건) 순으로 나타났음. 이는 소비자가 여러 가지 기능성을 따져보고 선택할 수 있는 폭이 넓었기 때문으로 추정됨. 건강기능식품뿐 아니라 기능성 식품도 연구결과에 비해 빛을 발하지 못한다는 지적도 나옴. 두뇌활동을 원활하게 돕고 혈압을 낮추는 기능성이 입증된 가바 쌀이 대표적임. 건강기능식품, 기능성 식품, 일반식품에 대한 기능성 표시 규제를 개선해야 한다는 목소리가 나오는 배경임.

4) 2018년 차세대 슈퍼푸드, 세계는 노팔을 주목한다 (2017-5-31, 넥스트데일리)

최근 해외에서 주요 건강기능식품으로 노팔선인장에 대한 관심이 높아지고 있음. 국가과학기술정보센터에 따르면 이 식물에 대한 연구 논문 수가 240건에 달할 정도로 학계의 관심 대상으로 떠오르고 있는 것임. 노팔선인장은 손바닥 선인장, 보검 선인장으로 불리는 선인장류 식물임. 일반적인 선인장류 식물과 달리 비타민C 함유량이 높은 '슈퍼푸드'임. 세계 최대 생산국인 멕시코에서는 이미 국민 식재료로 사용되고 있으며 중남미뿐만 아니라 미국에서도 슈퍼푸드로 큰 이슈가 되고 있음. 노팔선인장이 이렇게 화제를 일으키는 것은 유산균 먹이로 알려진 프리바이오틱스라 불리는 '뮤실리지(Mucilage)' 함량 때문임. 뮤실리지는 식이섬유의 하나이며 이는 다이어트를 하면서 자연스레 생기는 변비 예방에 도움이 되고 콜레스테롤, 무기질, 당과 같은 성분이 흡수되는 것을 지연시켜 주는 효과가 있기 때문이라고 함. 한편 보건복지부가 최근 발표한 국민건강통계에서 한국인 대부분이 칼슘 섭취 부족이라 내용이 발표된 바 있는데 미국 USDA 자료에 의하면 노팔의 칼슘 함량이 멸치보다도 뛰어나 칼슘 섭취에도 큰 도움이 됨. 또 함유하고 있는 '트립토판'은 '세로토닌' 분비를 촉진시켜 포만감을 주어 식이요법에 도움을 주기도 함. 풍부한 영양성분을 앞세운 노팔선인장은 앞으로도 전 세계에서 건강식품으로 주목 될 전망임.

7. 유해물질&잔류농약

1) 페트병 라벨부착때 유해물질 흡착 방치 (2017-5-11, 파이낸셜뉴스)

식품안전의 날(5월 14일)을 앞두고 소비자들이 일상생활에서 주로 접하는 음료나 생수를 담는 페트(PET)병 라벨 부착과정에서 유해물질 혼입 방치 논란이 일고 있음. 11일 환경부와 소비자단체, 관련업계에 따르면 건강음료나 생수를 담는 페트병의 경우 라벨을 내용물 충진 후(캡이 닫힌 상태) 씌우고 있었으나 최근 대부분 빈용기에 라벨을 씌운 후 내용물을 충진하는 형태를 취하고 있음. 이 때문에 빈용기 수축 라벨링 작업을 하면서 외부에서 발생된 유해물질이 용기 내부에 수분과 함께 흡착된 상태에서 내용물이 담기는데도 환경부나 식품의약품안전처 등이 방치하고 있다는 것임. 소비자단체 등은 마개를 닫지 않을 경우 위험성이 있다고 문제를 제기하는데도 관계 당국은 미온적으로 대처하고 페트병 업체와 식품회사들은 위험성을 알고도 소량이어서 문제되지 않는다며 안이한 태도를 보인다고 지적했음. 부산지역 한 소비자단체 관계자는 "건강음료나 생수의 경우 일상생활에서 매일 마시는 것으로, 미량의 유해물질이라도 인체에 계속 축적될 경우 위해가 우려된다"며 "관계 당국의 철저한 점검이 필요하다"고 주장했음. 현재 용기 라벨부착 때 마개를 닫고 작업하는 시스템 준수 제품은 풀무원 녹즙, 제주 삼다수, 아리바이오미네랄워터, 미래형 식사류 인테이크밀스, 뉴트리원라이프좀만기다려, 뉴트리바이오텍나이트핏, 웰츄럴욜로프로, 찬스팜원데이쉐이크 등에 그치는 것으로 알려졌음. 나머지 유명 커피전문점.제과제빵 체인점 생수나 A유업 우유.요구르트, B업체 된장, C업체 미래형 식사 등 많은 식품업체 제품은 마개를 닫지 않고 수축 라벨링 공정을 거쳐 환경당국의 철저한 점검과 관리가 필요하다는 지적임. 한편 최근 부산시보건환경연구원이 업계 의뢰를 받아 스팀터널기 용기 내부에 투입된 물에 대해 수질을 검사한 결과, 보면 불소가 다량 검출돼 '식용 불적합' 판정을 내린 것으로 확인했음. 부산시보건환경연구원이 분석해 내놓

은 스팀터널기 내부 수질검사서에는 불소 뿐 아니라 건강상 유해영향 유기물질에 관한 항목인 페놀, 톨루엔 등도 검출된 것으로 드러났음. 이에 대해 소비자단체에서는 매일같이 접하는 페트병 음료에 대한 라벨부착 공정 등도 제품에 상세히 표시하도록 환경부와 식약처에서 가이드라인을 시급히 설정해 '제2의 가습기 살균제 사건' 같은 문제야기를 사전에 차단해야 한다고 지적하고 있음.

소비자단체 한 관계자는 "최근 젊은 여성층들을 대상으로 친환경, 다이어트를 내세운 간편식 미래형 식사까지 등장하고 있으나 이런 제품들을 구입할 때도 유해물질 유입를 차단하는 공정을 준수하는지 등의 여부를 꼼꼼하게 따져 건강을 위한 제품인지 확인해야 할 필요가 있다"고 강조했음.

2) 잔류농약 기준초과 '시래기'제품 회수 (2017-5-29, 의학신문)

식품의약품안전처는 '산들'(경북 고령군 소재)이 포장·판매한 국내산 '제주 건 시래기'(식품유형 : 농산물) 제품에서 잔류농약(메트코나졸)이 기준(0.38 mg/kg이하) 초과(1.65 mg/kg) 검출돼 해당 제품을 판매중단 및 회수 조치에 나섰음. 회수대상은 생산량이 57kg(100g×570개)이면서 포장일자가 2017년 4월 5일인 제품임. 식약처는 관할 기관에 해당 제품을 회수토록 조치했으며, 해당 제품을 구매한 소비자는 판매업체나 구입처에 반품해 줄 것을 당부했음. 한편 식약처는 시중에 유통 중인 부적합 식품의 유통 차단을 위해 '위해식품 판매차단 시스템' 및 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있으며, 소비자들이 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고해 줄 것을 요청했음.

3) 깻잎 등 7개 품목 농산물 잔류농약 부적합 판정 (2017-4-19, 쿠키뉴스)

부산에서 유통 중인 올해 1분기 농산물에 대한 잔류농약검사 결과 깻잎 등 7개 품목 8건에서 허용기준을 초과한 것으로 나타났음. 부산시 보건환경연구원 농산물검사소는 안전한 농산물 공급을 위해 농산물도매시장 반입 및 시내 유통 농산물 913건에 대한 잔류농약검사 결과, 깻잎 등 7개 품목 8건이 허용기준을 초과했다고 19일 밝혔음. 엄궁과 반여 농산물도매시장에 반입된 경매 전 농산물 653건 중 부적합 판정을 받은 경매 전 농산물 7건(390kg)에 대해서는 압류·폐기해 유통을 사전 차단했고, 생산자를 관할 행정기관에 통보해 행정처분토록 했음. 또 시중 전통시장, 백화점 및 대형마트 등에서 판매 중인 유통 농산물 260건 중 부적합 농산물은 수입산 자몽 1건으로 수거 구청 및 관련 부서에 통보해 해당 제품을 판매 중단 및 회수토록 했음. 부적합 농산물 7개 품목은 깻잎 2건, 상추, 동초, 시금치, 쑥갓, 부추, 자몽(미국산)에서 각 1건으로 허용기준을 초과한 농약성분은 클로로탈로닐, 엑톡사졸, 플루디옥소닐, 에토프로포스, 프로사이미돈, 포스멧, 클로로탈로닐 등 주로 살균제 및 살충제 농약임. 보건환경연구원 관계자는 "올해는 부적합률이 높은 잎·줄기 채소류에 대한 품목 중점 검사로 시민들이 안전한 농산물을 안심하고 섭취할 수 있도록 잔류농약검사를 강화할 방침이다"고 밝혔음.

8. 기타

1) aT, 수출업체 중문라벨 컨설팅 지원 (2017-5-29, 보건뉴스)

한국농수산식품유통공사(aT, 사장 김재수)는 한국 농식품의 주력 수출시장인 중국에서 라벨링 제도를 강화해 시행함에 따라 한국식품 대중국 수출 현지통관 애로해소 지원을 위해 '대중국 수출업체 중문라벨 컨설팅 지원 사업'을 신규로 추진함. 올해 4월 20일부터 시행된 중국의 신규 라벨링 제도 '예포장식품라벨통칙'에 따르면 모든 라벨링 표기는 식별이 쉬운 규범화된 중문를 사용해야하며 외국어 문자가 중문보다 크지 않아야 함. 또한 제조 관련 세부정보 필수 표기와 예방·치료 효과와 관련된 내용 표기 금지 등 전반적인 수입식품 라벨링 관리 강화를 주 내용으로 하고 있음. 올해 aT에서 실시한 '대중국 수출업체 신규

라벨제도 대응 설문조사'에 따르면 중국의 신규 라벨링제도 시행에 대비해 많은 업체가 자체적으로 준비를 하고 있거나 포장 라벨을 신규 개발해 사용하고 있으나 중국 현지의 항구별, 담당자별 제도 적용시 차이가 커서 애로를 겪고 있어 이에 대한 컨설팅 지원 등 수요가 있는 것으로 나타났음. aT에서는 대중국 식품수출시 포장라벨관련 수출업체의 통관 애로를 실질적으로 지원코자 중국 상하이aT센터를 통해 현지 주요 수입항구별 라벨 컨설팅 전문업체와 연계해 수출용 중문라벨에 대한 무료 컨설팅을 지원함. 이번 사업은 연중 월단위로 추진되며 6월 사업 신청은 6월 15일까지 접수를 받으며 7월부터는 매월 20일 접수를 마감함. 컨설팅 희망업체는 aT 홈페이지(www.at.or.kr) 또는 aT 농수산물무역정보 홈페이지에서 공고내용을 참고해 신청서와 구비서류를 상하이 aT센터에 이메일로 접수하면 됨.

2) 식중독 예방 '손씻기부터'...대학생 손에서 대장균군 100% 검출

(2017-5-31, 이데일리)

지난 2009년 신종플루 유행으로 감염 예방의 기본으로 인식됐던 손 씻기에 대한 관심이 크게 약화됐다는 조사결과가 나왔음. 식사 전에 반드시 손을 씻는 대학생이 5명 중 1명에 불과했음. 31일 한국식품커뮤니케이션포럼에 따르면 순천대 식품공학과 김중범 교수팀이 전남 지역 대학생 100명(남 44명 · 여 56명)을 대상으로 손의 미생물 오염과 손 씻기의 연관성을 분석한 결과 이같이 나타났음. 이 연구결과(전남 일부 지역 대학생 손의 미생물 오염도와 위생 인식)는 한국식품영양학회지 최근호에 소개됐음. 연구팀이 대학생의 손 위생 상태를 파악하기 위해 대장균군(群) 검사를 실시했고 연구에 참여한 100명 모두의 손에서 대장균군이 검출됐음. 대장균군은 식품 위생 지표 세균으로, 식품에서 대장균군이 나왔다는 것은 해당 식품의 위생 관리가 제대로 이뤄지지 않고 있다는 뜻임. 김 교수팀은 논문에서 "대학생의 손에서 대장균군이 검출됐다는 것은 식중독균에 오염됐을 가능성이 있다는 의미"이며 "오염된 손을 통해 식재료 · 음식 등이 식중독균 등 미생물에 오염되는, 이른바 교차오염으로 인해 식중독이 발생할 가능성이 있다"고 지적했음. 대학생은 손 씻기가 식중독 예방에 매우 중요하다는 사실은 인지하고 있었지만 식사 전에 반드시 손을 씻는다고 응답한 학생은 18%에 불과했음. 전체 대학생의 9%만이 기침을 한 후에 손을 씻는다고 응답했음. 돈을 만지고 난 후, 공부 · 일을 마치고 난 후, 환자를 방문한 후 반드시 손을 씻는다고 응답한 학생도 각각 13% · 15% · 33%에 그쳤음. 손 씻기 방법에도 문제가 있었음. 대부분의 대학생은 정부가 권장하는 손 씻기 횟수나 시간을 지키지 않았음. 범국민 손 씻기 운동본부는 하루 8회 이상 · 매번 30초 이상 손바닥 · 손등 · 손가락사이 · 엄지손가락 · 손톱 밑 등을 씻는 6단계 손 씻기를 권하고 있음. 이번 연구에서 30초 이상 손을 씻는다는 학생은 6%밖에 되지 않았음. 올바른 손 씻기만으로도 식중독 등 각종 감염병 질환의 발생을 최대 70%까지 예방할 수 있는 것으로 알려져 있음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)