식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 가정의달 앞두고 음식점 4200여곳 위생점검 (2022-04-13, 대한민국 정책브리핑)

정부가 패밀리 레스토랑 · 뷔페식당 · 중화요리 배달음식점 등 다중이용 음식점 4200여 곳을 대상으로 위생관리 집중점검에 나섬. 식품의약품안전처는 13일 국민이 안전한 식품을 소비할 수 있도록 오는 18일부터 22일까지 지방자치단체와 함께 가족 단위로 많이 이용하는 다중 이용 음식점에 대한 위생관리 실태를 집중점검한다고 밝혔음. 이번 점검은 5월 가정의 달을 맞이해 가족단위 소비자들이 즐겨 이용하는 패밀리레스토랑 · 뷔페식당과 배달음식점에 대해 선제적으로 위생 · 안전관리를 강화하기 위해 실시하는 것임. 식약처는 그동안 다소비 품목 배달음식점에 대한 집중점검의 일환으로 지난해 1분기 족발 · 보쌈, 2분기 치킨, 3분기 분식, 4분기 피자에 대한 점검을 실시했음. 올해는 중화요리 배달음식점의 점검도 실시함. 이번 점검 대상은 패밀리 레스토랑 · 뷔페 식당 · 배달음식점 중 최근 2년 동안 점검이력이 없거나 행정처분 이력이 있는 업소 등 4200여 곳임. 주요 점검내용은 위생적 취급기준 준수 여부, 유통기한 경과제품 보관 · 사용 여부, 원료 등 보관 기준 준수 여부 및 냉장 · 냉동 시설 온도, 음식 재사용 여부 등임. 특히 배달음식의 이물혼입 방지를 위해 위생모 착용 등 개인위생 준수 여부, 조리장 내부 방충 · 방서 관련 시설기준인 배수구 덮개 및 폐기물 용기 뚜껑 설치 등의 준수 여부를 집중 점검함. 또한 조리된 음식을 수거해 살모넬라, 장출혈성 대장균, 리스테리아 모노사이토제네스 등 식중독균 항목에 대한 검사도 병행해 실시할 계획임. 한편 식약처는 지난해 배달음식점 1만 3571곳을 집중 점검한 결과 식품위생법 위반으로 110곳을 적발했음. 주요 위반 내용은 건강진단 미실시, 위생관리 미흡, 유통기한 경과 원료 보관, 시설기준 위반 순이었음.

2) 식약처, 햄버거 패티 등 '포장처리업체 위생점검' 11곳 적발 (2022-04-29, 세이프타임즈)

식품의약품안전처는 식육포장처리업체를 위생점검해 관련법을 위반한 11개 업체를 적발했다고 29일 밝혔음. 포장육, 햄버거용 패티 등을 생산하는 식육포장처리업체 777곳을 점검했고 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등 조치했음. 6개월 이내에 다시 점검해 개선 여부를 확인할 예정임. 국민 1인당 식육소비량과 생산량이 지속적으로 증가함에 따라 포장육의 안전관리를 선제적으로 강화하기 위해 17개 지방자치단체와 지난달 15일부터 이달 4일까지 점검을 했음. 주요 위반 내용은 △건강진단 미실시 △종업원 자체위생교육 미실시 △품목제조보고 미보고 △위생모 미착용 등임. 점검 대상업소에서 생산한 포장육 132건을 수거해 휘발성염기질소, 보존료, 타르색소, 장출혈성대장균 등 기준 · 규격 항목을 검사한 결과는 모두 적합했음. 김강립 식약처장은 "포장육을 생산하는 식육포장처리업체에 대해 단계적으로 축산물 안전관리인증기준 의무적용을 추진하겠다"며 "지자체와 점검을 하는 등 안전한 축산물이 유통 · 소비될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

3) 식약처, 영업등록 제외 '단순처리 농 · 수산물 생산업체' 위생점검 (2022-05-02, 세이프타임즈)

식품의약품안전처는 식품위생법상 영업이 등록되지 않은 농 · 수산물 단순처리 업체를 대상으로 지도 · 점검을 한다고 2일 밝혔음. 손질한 수산물 등의 수요가 증가함에 따라 농 · 수산물의 절단 · 탈피 · 건조 · 세척 등을 단순히 처리하는 업체를 대상으로 해 식품 위생사고를 사전에 예방하고 안전관리 사각지대를 해소하기 위해서임. 전국 17개 지자체와 2일부터 오는 31일까지 함. 깐 마늘, 세척 양파, 삶은 나물, 절단 무 등 단순처리 농산물 생산업체 70곳과 멸치, 미역, 다시마, 톳, 모자반 등 건조 수산물 생산업체 140곳 등임. 주요내용은 △위생적인 취급기준 준수 여부 △감미료, 거품제거제 등 식품첨가물 불법 사용 여부 △표시사항 적정 여부 △용수의 적정 여부 등임. 적발된 업체에 대해서는 현장지도, 과태료 부과 등의 행정처분을 관계기관에 요청하고 업체 종사자를 대상으로 손씻기, 위생복 · 위생모 착용, 작업장 청결관리 등 '위생관리 기본수칙'에 대한 교육도 할 계획임. 김강립 식약처장은 " 단순처리 농 · 수산물에 대해 지속적으로 안전관리를 강화해 안전한 먹거리 환경을 조성하는데 최선을 다하겠다"고 말했음.

4) '코로나로 2년간 유예' 아동 · 장애인시설 급식소 위생점검 재개

(2022-05-06, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 오는 9일부터 20일까지 전국 아동 · 장애인 사회복지시설내 급식소에 대한 위생점검을 실시한다고 6일 밝혔음. 점검대상은 아동양육시설 237곳, 장애인 거주시설 628곳 등 총 865곳임. 사회복지시설 급식소에 대한 위생점검은 코로나19 사태로 인해 2년간 유예됐다가 최근 단계적인 일상회복에 따라 재개되는 것임. 식약처는 이들 급식소의 ▲ 식중독 예방수칙 준수 여부 ▲ 부패 · 변질 식재료와 유통기한 경과 제품(원료) 사용 여부 ▲ 식품의 위생적 취급기준 준수 ▲ 조리종사자 개인위생 관리 여부 등을 집중적으로 점검함. 식약처는 "사회복지시설의 급식시설이 안전한 급식환경이 되도록 지속적인 점검과 식중독 예방교육을 실시하겠다"고 밝혔음.

5) 식약처, 중화요리 음식점 위생점검…5306곳 중 74곳 적발

(2022-05-13, KNS 뉴스통신)

식품의약품안전처(식약처)는 중화요리 음식점 5306곳을 점검해 적발된 영업점 74곳에 행정처분을 내렸다고 오늘(13일) 밝혔음. 이번 점검은 4월 18일부터 22일까지 이뤄졌으며, 최근 2년간 점검 이력이 없거나 행정처분 이력이 있는 중화요리 음식점이 점검 대상으로 선정됐음. 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(38곳) ▲위생적 취급기준 위반(19곳) ▲시설기준 위반(6곳) ▲유통기한 경과된 원료 보관(5곳) ▲위생모 미착용(3곳) ▲접객업소 조리 · 관리기준 미준수(2곳) ▲영업자 준수사항 미준수(1곳)임. 이번에 적발된 업체는 관할 관청에서 행정처분 등 조치하고 6개월 이내에 다시 점검하여 개선 여부를 확인할 예정임. 음식점에서 조리 · 제공하는 음식 169건을 수거해 살모넬라, 장출혈성대장균 등 식중독균을 검사한 결과, 119건은 기준 · 규격에 적합했음. 현재 검사 중인 50건에 대해서는 결과에 따라 행정처분 등이 조치됨. 한편 식약처는 다소비 품목 배달음식점에 대한 집중점검을 작년부터 실시해왔음. 작년 1분기에는 족발 · 보쌈, 2분기 치킨, 3분기 분식, 4분기 피자 배달음식점을 점검했으며, 이번에는 중화요리 배달음식점을 대상으로 실시했음. 식약처 관계자는 "이번 점검에서 조리장을 위생적으로 관리하고 있는 업소의 우수사례를 발굴해 그 사례가 전파될 수 있도록 영업자 교육과 홍보 등에 활용할 계획이다"고 말했음. 한편, 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품은 불량식품신고전화(1399) 또는 '내손안(安) 식품안전정보' 앱을 이용해 신고 가능함.

6) 50일간 방역 · 급식위생 등 학교생활 안전 집중 점검

(2022-05-16, 대한민국 정책브리핑)

학교방역, 급식위생, 교육활동 등 학생들의 학교생활과 밀접한 분야에 대해 총체적 안전점검이 실시됨. 교육부는 이달 18일부터 7월 6일까지 50일간 전국 1250개교에 대해 '학생 안전 집중점검(이하 집중점검)'을 실시한다고 16

일 밝혔음. 이번 집중점검은 지난 1일부터 시작된 모든 학교의 정상 등교와 교육 활동이 전면 재개된 가운데 방역 등 학교 안전을 살피기 위한 조치임. 교육부는 시도교육청과 함께 장상윤 차관을 단장으로 하는 '학생 안전 현장점검단'을 구성, 유 · 초 · 중등학교, 특수학교 및 대학을 대상으로 집중점검을 추진함. 현장점검단은 분야별 안전 점검표를 활용해 촘촘히 점검하고, 즉각 조치가 가능한 취약부분은 현장에서 조치하도록 지도할 방침임. 이번 집중점검으로 확인된 취약 분야 개선을 위해서는 시도교육청 등 관계기관과 협력해 지원 방안을 마련함. 제도 개선이나 법령 개정이 필요할 경우 적극적으로 검토해 나갈 예정임. 점검은 ▲학교방역 · 급식위생 안전 ▲교육활동 안전 ▲교육시설 안전 등 학생의 학교생활과 밀접한 3개 분야를 중심으로 이뤄짐. 교육부는 학교방역 · 급식위생 안전을 위해 ▲학교별 자체 방역 계획 수립 여부 ▲접촉자 관리 현황 ▲급식 시설 및 조리공정 위생 관리 ▲식중독 예방 관리 등을 점검함. 교육활동 안전을 위해서는 ▲수학여행 등 체험학습 안전관리 ▲학교폭력(성폭력 포함) 예방 및 대응 ▲대학 집단연수(오리엔테이션, 엠티 등) 등을 살펴봄. 학교시설 안전을 위해 ▲통학안전 관리(교통사고 예방, 등 · 하교 시 범죄피해 예방) ▲학교 건축물 · 시설물 안전 ▲학교 내 · 외 공사장 안전 관리 ▲기숙사 화재예방 및 대응 ▲대학 실험실 안전관리 ▲자연재해 대응 등도 점검함. 장상윤 교육부 차관은 "이번 집중점검은 어렵게 재개된 등교 수업이 교육 현장에 안정적으로 정착하고, 만에 하나 있을지 모르는 안전사고를 사전에 예방해 소중한 우리 학생들의 안전과 교육권을 보장하기 위해 마련했다"고 말했음. 이어 "학교에서 학생의 안전이 한층 강화되고 학부모가 교육 당국을 신뢰할 수 있는 계기가 되길 바란다"며 "학생안전 현장점검단 단장으로서 가급적 자주 학교를 찾아가 학생안전을 점검하고 현장 의견도 청취하겠다"고 덧붙였음.

7) 식약처, 족발 · 보쌈 배달음식점 위생 집중 점검 (2022-05-25, 식품저널)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 5월 30일부터 6월 3일까지 17개 지방자치단체와 함께 족발 · 보쌈 배달음식점의 위생관리 실태를 집중 점검함. 식약처는 작년부터 다소비 품목 배달음식점을 대상으로 집중 점검을 실시하고 있으며, 올해는 1분기 중화요리에 이어 2분기 족발 · 보쌈 배달음식점을 점검할 계획임. 점검대상은 족발 · 보쌈 취급 배달음식점 중 최근 2년간 점검이력이 없거나 행정처분 이력이 있는 업소 등 3200여 개소로, △위생적 취급기준 준수 여부 △유통기한 경과제품 보관 · 사용 여부 △원료 등 보관기준 준수 여부(냉장 · 냉동 시설 온도) △음식 재사용 여부 등을 점검함. 특히, 배달음식의 이물 혼입 방지를 위해 위생모 착용 등 개인위생 준수 여부, 조리장 내부 방충 · 방서 관련 시설기준 준수 여부를 집중 점검할 방침임. 또, 조리된 음식을 수거해 살모넬라, 장출혈성 대장균, 리스테리아 모노사이토제네스 등 식중독균 항목 검사도 병행함.

8) 식약처, 6월 2~10일 청소년 이용시설 급식위생 점검 (2022-05-30, 식품저널)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 전국 청소년 이용시설의 급식안전 관리와 식중독 예방을 위해 6월 2일부터 10일까지 지자체와 합동으로 수련관, 수련원, 유스호스텔 및 기숙학원 내 급식소 등의 위생을 점검함. 점검 대상은 수련관 195개소, 수련원 154개소, 유스호스텔 103개소, 학원 227개소 등 679개소로, △식중독 예방수칙 준수 여부 △식품의 위생적 취급기준 준수 여부 △부패 · 변질 식재료와 유통기한 경과 제품(원료) 사용 여부 △조리종사자 개인위생 관리 여부 등을 중점 점검함. 또, 시설운영자와 급식담당자의 식중독 예방활동을 지원하기 위해 손 씻기, 익혀 먹기, 끓여 먹기 등 식중독 예방 6대 수칙과 식중독 원인균별 예방법 교육 · 홍보도 실시함. 식약처는 앞으로도 청소년 이용시설의 안전한 급식환경 조성을 위해 지속적인 점검과 식중독 예방교육을 할 계획임.

9) 해수부 · 식약처, 여름철 수산물 안전관리 강화 합동점검

(2022-05-31, 대한민국 정책브리핑)

식품의약품안전처와 해양수산부가 17개 지방자치단체와 함께 오는 6월 1일부터 9월 30일까지 여름철 다소비 수산물의 생산 · 유통 · 판매업체를 대상으로 지도 · 점검과 수거 · 검사를 실시함. 이번 점검은 해수 온도가 18℃ 이상으로 올라가는 초여름부터 비브리오패혈증균과 장염비브리오균 등의 증식이 활성화함에 따라 생산 · 유통단계에서 수산물 안전관리를 강화해 안전한 수산물을 공급하기 위해서임. 먼저 생산단계에서는 수산물을 생산하는 양식장 등에 동물용 의약품을 올바로 사용하도록 지도 · 점검하고, 양식장 · 위판장 · 공판장 등의 수산물은 수거 · 검사해 안전성 여부를 확인함. 유통단계는 수산물 도매시장과 보관창고, 온 · 오프라인 판매업체 등을 대상으로 보관기준 준수 여부, 취급자 개인 위생관리 등 안전관리 실태를 지도 · 점검하고 유통 수산물에도 안전성 여부를 검사함. 또한 수거 · 검사 결과 부적합 판정을 받으면 수산물 출하연기, 회수폐기, 판매금지 등의 조치를 취하고 부적합 정보를 식품안전나라(https://www.foodsafetykorea.go.kr)에 공개할 방침임. 한편 정부는 수산물의 안전한 구매 · 섭취를 위해 소비자가 각별히 주의해야 할 수산물 위생관리 요령으로 ▲신선한 수산물을 구매한 후 5℃ 이하로 냉장보관 ▲손은 30초 이상 깨끗한 물로 씻기 ▲수산물은 흐르는 수돗물로 2~3회 정도 깨끗이 씻기를 강조했음. 아울러 ▲만성간질환자와 같은 고위험군은 가열 조리(85℃ 1분 이상)한 후 섭취 ▲조리기구는 소독하고 전처리용과 횟감용으로 구분 사용 ▲수산물을 다룰 때는 장갑 착용 등을 당부했음. 정부는 수산물의 위생과 안전관리를 강화하고 소비자에게 안전하게 섭취할 수 있는 방법과 위생관리 요령 등을 적극 홍보해 국민이 안심하고 수산물을 섭취할 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔음.

10) 식약처, 13일부터 어린이집 급식소 위생 점검

(2022-06-10, KBS NEWS)

식품의약품안전처가 여름철 식중독을 예방하기 위한 어린이집 급식소 위생 점검에 나섬. 식약처는 오는 13일부터 다음 달 15일까지 어린이집 집단급식소 7,200여 곳을 대상으로 점검을 실시한다고 밝혔음. 주요 점검내용은 식중독 예방수칙 준수 여부, 유통기한 경과 여부, 세척과 소독 관리 등임. 식약처는 이번 점검을 포함해 올해 전국 어린이집 집단급식소를 전수 점검할 계획임.

2. 식품첨가물

1) 니코틴산 과다섭취 예방 위해 사용 대상 제한한다

(2022-04-13, 한의신문)

영양강화제로 알려진 니코틴산이 사용되는 식품첨가물의 사용기준이 강화될 전망임. 식품의약품안전처(이하 식약처)는 비타민B3의 일종인 니코틴산의 사용 대상 식품을 제한하는 내용의 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 일부개정안을 13일 행정 예고했음. 이번 개정안은 식품 제조에 사용되는 식품첨가물의 사용기준을 강화해 보다 안전한 식품 소비 환경을 조성하고, 소비자의 기호에 맞는 식품을 제조하기 위해 필요한 다양한 식품첨가물의 사용을 허용키 위해 마련됐음. 특히 니코틴산은 별도의 사용량 제한 없이 영양학적 · 기술적 효과를 위해 최소량을 사용하도록 규정하고 있으나, 최근 과량 첨가된 제품을 섭취해 발열, 위장 장애 등 부작용이 발생하는 사례가 있어 사용 대상 제한 필요성이 제기돼 왔음. 이에 식약처는 니코틴산이 식품첨가물로 과량 섭취되는 사례를 방지하기 위해 기존 식육, 선어패류를 제외한 모든 식품에 사용 가능하던 것을 △특수영양식품 △특수의료용도식품 △건강기능식품 △영양강화밀가루 등에만 사용되도록 사용 대상을 제한할 방침임. 이 밖에 개정안의 주요 내용으로는 △다양한 장용성 건강기능식품을 만드는데 필요한 식품첨가물 추가 인정 △액상 건강기능식품을 정제 · 캡슐로 제조할 수 있도록 규산칼슘 사용 허용 △영 · 유아식에 사용할

수 있는 아미노산 11종 추가 △감미료로 사용되는 스테비올배당체 구성물질 추가 인정 등이 포함됐음. 식약처는 "앞으로도 소비자 안전을 위해 식품첨가물의 사용기준을 강화하고, 새롭게 개발된 식품이 안전하고 신속하게 제품화될 수 있도록 규제과학에 기반한 제조환경 마련에 최선을 다하겠다"고 밝혔음. 한편 자세한 내용은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) 〉 법령 · 자료 〉 입법/행정예고에서 확인할 수 있으며, 개정(안)에 대해 의견이 있는 경우 오는 6월 12일까지 제출할 수 있음.

2) 청소년 초가공식품 많이 먹으면 비만 위험 45% 증가 (2022-04-15, 한국일보)

청소년이 초(超)가공식품 위주로 많이 먹으면 비만 위험이 45% 높아진다는 연구 결과가 나왔음. 초가공식품을 가장 많이 선택하는 청소년의 복부 비만 위험은 52% 높았음. 초가공식품이란 과자 · 사탕 · 탄산음료 · 아이스크림 · 소시지 · 제과 빵 · 스낵 등 가공 정도가 특히 높은 식품을 가리킴. 15일 한국식품커뮤니케이션포럼(KOFRUM)에 따르면 브라질 상파울루대(USP) 연구팀이 2011~2016년 미국 국민건강영양조사(NHANES)에 참여한 12~19세 청소년 3,587명을 대상으로 초가공식품 섭취와 비만의 상관성을 분석한 결과임. 연구 결과는 영양 관련 학술지(Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics) 최근호에 실렸음. 연구팀은 청소년을 초가공식품 섭취 비율에 따라 세 그룹으로 나눴음. 초가공식품을 가장 많이 섭취하는 그룹(하루 전체 식단의 평균 64%) 청소년이 비만일 위험은 최저 수준(18.5%) 학생보다 45% 높았음. 허리 주변에 과도한 지방이 쌓이는 복부 비만 가능성은 52% 더 높은 것으로 나타났음. 내장 비만(간과 내장을 포함한 복부, 그 주변의 과도한 지방) 가능성이 63% 나 더 높았음. 연구팀은 "내장 비만은 고혈압 발병과 밀접한 관련이 있다"며 "심장병 · 제2형 당뇨병 · 이상지질혈증 · 사망 위험 증가를 부를 수 있다"고 했음. 비만에 미치는 초가공식품의 부정적인 역할에 대해선 이미 상당한 과학적 증거가 쌓여 있음. 연구팀은 "일반적으로 초가공식품과 음료엔 착색제 · 방향제 · 유화제 · 증점제 등 제품을 더 돋보이게 하기 위한 식품 첨가물이 들어 있다"며 "많은 초가공식품은 에너지 밀도가 높고, 다량의 설탕 · 지방을 함유하고 있어 체중 증가에 직접 기여한다"고 설명했음.

3) 어린이 식품에 가장 흔히 쓰는 식품첨가물은 '이것' (2022-05-14, 헬스조선)

아이들이 자주 먹는 탄산음료, 과자 등 간식엔 식품첨가물이 거의 빠지지 않고 들어감. 국민건강영양조사를 통해 확인된 우리나라 어린이가 좋아하는 음식 상위 36종을 조사한 결과, 가장 많이 들어 있는 식품첨가물은 아질산염으로 확인됐음. 아질산염은 식품의 색을 선명하게 만들어주는 발색제로, 검사대상 식품의 36.5%에서 검출됐음. 그 다음으로 많이 검출된 식품첨가물은 설탕 대체재인 수크랄로스(14.1%), 식품 보존료인 소브산(7.5%), 안식향산(5.7%)이었음. 아질산염이 특히 많이 검출된 식품은 육류가공품이었음. 햄류 79.4%, 소시지류 68.9%에서 아질산염이 검출됐음. 수크랄로스는 발효유류(58.1%), 가공유류(15.2%), 탄산음료(14.3%) 등 다양한 식품에서 검출됐음. 소브산은 절임류(36.7%), 어육가공품(29.4%), 된장(20.0%) 등에서 검출률이 높았음. 다행히 국내 유통 중인 식품 속 식품첨가물의 함량은 안심하고 먹어도 되는 수준이었음. 어린이 선호식품 다빈도 사용 식품첨가물 26개의 일일추정노출량은 0.0~29.4 g/kg bw/day이며, 위해도는 일일섭취허용량 대비 1.4% 이하로 안전한 수준이었음. 일일섭취허용량은 의도적으로 사용하는 물질이면서, 평생 섭취해도 위해 영향이 나타나지 않는 1인당 1일 최대섭취허용량을 의미함. 식품첨가물이 든 음식을 많이 먹는 아이들을 대상으로 진행한 조사에서도 위해도는 높지 않았음. 조사 대상 식품을 섭취한 집단만을 대상으로 위해도를 분석한 결과, 위해도는 2.6% 이하였음. 섭취자 중 고섭취군을 대상으로 분석한 결과에서도 위해도는 11.3% 이하로 나타나 안전한 수준으로 판단됐음. 한편, 식품첨가물은 종류에 따라 알레르기, 두통 등의 원인이 될 수 있음. 특정 식품첨가물에 알레르기 반응이 있다면, 식품 구

매 전 포장지를 잘 살펴봐야 함. 식약처는 식품 등에 제조 · 가공 시 사용된 식품첨가물의 종류 · 용도 등을 표시하도록 하고 있으므로, 소비자는 식품 구매 시 식품첨가물 사용 여부, 종류 · 용도 등을 확인하고 나서 선택해야 함.

3. 원산지표시

1) 강원도 농산물 활용 유명 가공식품 회사, 원산지 거짓 표시

(2022-04-15, 조선일보)

강원도의 대표적인 농산물을 활용한 가공식품으로 유명한 기업이 원산지 거짓 표시로 처벌을 받음. 15일 춘천지법 형사1단독(진원두 부장판사)은 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 위반 혐의로 재판에 넘겨진 A(30)씨에게 징역 8개월에 집행유예 2년과 벌금 300만 원을 선고했다고 밝힘. 또한 같은 혐의로 기소된 B 회사에는 벌금 3000만 원을, C 회사에는 300만 원의 벌금형을 선고함. A씨는 2020년 8월 말부터 2021년 7월 중순까지 B 회사 명의의 온라인 스토어에서 재료 일부의 원산지가 외국산이었음에도 국내산으로 표시해 31억원 상당의 식품을 판매한 혐의를 받고 있음. 또한 지난해 6~7월 사이에는 C 회사의 이름으로 등록된 온라인 스토어에서도 450만원 상당의 식품을 판매한 혐의도 받고 있음. A씨는 식품 원산지를 국산으로 표기하고 원재료란에는 국산, 외국산, 뉴질랜드산으로 써 원산지를 혼동하게 할 수 있도록 표시를 해 약 1500만원어치의 제품을 판매했음. 그는 "정말 몰라서 그랬을 뿐 올바른 원산지 표시 방법을 알아보기 위해서 많이 노력했다는 점을 알아달라"고 밝힘. 재판부는 "원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하거나 거짓으로 표시하는 행위는 건전한 유통 질서를 해치고 소비자의 알권리와 올바른 선택권, 공중의 신뢰를 저해해 죄질이 가볍지 않다"라면서도 "나름대로 법을 위반하지 않기 위해 관공서 등에 원산지 표시 방법을 문의하는 등 노력했으나 업무 미숙 등으로 인해 이 사건에 이르게 된 것으로 보이는 점과 사건 이후 시정조치를 하고 재발 방지를 위해 상당히 노력한 것으로 보이는 점 등을 종합했다"고 밝혔음.

2) 수입 소금을 국내산으로 속인 김치 업체, 원산지표시위반 혐의로 적발

(2022-05-02, 조선일보)

경상남도는 2일 수입 천일염으로 절임 배추로 국내산으로 절였다고 거짓 표시한 김치 업체를 원산지표시위반 혐의로 적발했다고 밝힘. 경남도 특별사법경찰은 지난 3월부터 김치 원산지표시위반, 불량 식자재 사용 등 위법행위를 차단하기 위해 국내산 및 수입 김치를 대상으로 단속을 진행함. 적발된 업체는 중국산 천일염을 배추 절임에 사용하면서 '절임 배추(국산 100%)', '천일염(국산)'으로 표시함. 또 '중국산 고춧가루 이외의 모든 재료는 100% 국산'이라고 홍보하는 등 소금의 원산지를 거짓으로 표시했음. 업체가 만든 김치는 식자재마트와 다수 식자재 업체에 55톤 유통됐음. 또 다른 업체도 호주산 천일염을 배추 절임에 사용하면서 '절임 배추(국내산)', '천일염(국내산)'으로 사실과 다르게 표시해 김치 제품을 제조 · 유통한 혐의를 받고 있음. 지난해부터 소금 가격이 오르는 상황에서 정제염의 품귀 현상이 나타나면서 적발 사례가 발생하는 것으로 경남도 특사경은 판단하고 있음.

3) 수입산 섞어놓고 '100% 국내산' 표시…303t 유통한 업자 구속

(2022-05-24, 연합뉴스)

수입 잡곡을 국내산과 섞는 수법으로 원산지를 속여 판 유통업자가 특별사법경찰에 구속됐음. 국립농산물품질관리원 전남지원은 농수산물의 원산지표시에 관한 법률 위반 혐의로 전남지역 한 영농조합법인 대표 A씨를 구속했다고 24일 밝힘. A씨는 2020년 3월부터 올해 1월까지 수입산이 다양한 비율로 섞인 잡곡을 순수 국내산이라고 거짓 표시해 판매한 혐의임. 그가 원산지를 허위 표시해 전국에 유통한 혼합 잡곡의 분량은 약 303t이며 시가로는 18억6천600만원에 이름. A씨는 생산자 증명서와 구입 내역서 등을 조작해 모든 잡곡을 국내산인 것처럼 꾸몄음.

그가 혼합한 기장, 차조, 팥 등 일부 수입 잡곡은 국내산과 가격 차이가 크지만 맨눈으로 원산지를 구분하기가 어려움. 농관원 전남지원은 이러한 특징을 악용한 광주 소재 양곡 소매상의 운영자 B씨도 불구속 입건해 검찰에 넘겼음. B씨는 산지 직거래를 선호하는 소비자에게 수입산 잡곡을 국내산으로 속여 소량씩 판매하다가 적발됨. 황규광 농관원 전남지원장은 "소비자가 농식품을 믿고 구매할 수 있도록 원산지 지도와 단속을 강화해 유통 질서를 바로 세우겠다"고 말함.

4. 수입식품

1) 축산물에 적용하던 수입위생평가 동물성 식품까지 적용

(2022-04-20, 식품저널)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 축산물에 적용하던 수입위생평가를 동물성 식품까지 적용하는 내용을 담은 '수입식품안전관리 특별법 일부개정법률안'을 20일 입법예고함. 개정안의 주요 내용은 △동물성 식품에 대한 수입위생평가 도입 △전자시스템을 적용한 자동 서류검사 처리근거 마련 △안전한 해외식품 구매를 위한 지원 등임. 지금까지는 축산물(가공품)에 대해서 수출국 안전관리 체계 등에 대한 위생평가를 실시해 국내와 동등한 수준 이상의 관리가 이뤄지는 경우 수입을 허용했으나, 앞으로는 동물성 식품에 대해서도 사전에 위생평가를 거친 제품을 수입할 수 있도록 함. 또, 소비자가 직접 구매하는 해외식품으로 인한 위해가 발생하지 않도록 식약처가 해외식품을 구매 · 검사하고 실태조사를 실시할 수 있는 근거를 마련해 관련 업무를 소비자단체 또는 공공기관 등에 위탁해 효율적으로 수행할 수 있도록 하는 등 소비자가 안전한 해외식품을 구매할 수 있도록 지원할 예정임. 이와 함께 수입 신고된 제품에 대해 일관된 규칙을 기반으로 하는 자동화된 시스템을 활용해 서류검사를 하고, 검사 결과 적합한 경우 자동으로 업무를 처리할 수 있도록 법적근거를 마련하는 내용을 담고 있음. 식약처는 전자 서류검사가 적용되면 1~2일 소요되던 통관이 5~10분으로 가능해져 물류비용이 절감되며, 고위험 제품 중심으로 수입식품 검사 역량을 집중할 수 있어 안전관리가 강화될 것으로 기대하고 있다고 밝힘.

2) 통관에서 걸린 식물성 수입식품, 앞으론 사료 원료로 쓰인다

(2022-05-02, 한국농정)

곡물 수급 불안정으로 인해 축산농가와 사료업계의 어려움이 날로 가중되는 상황 속에 정부가 적극행정제도를 활용해 통관검사를 통과하지 못한 식물성 수입식품의 사료용도 전환을 처음으로 승인함. 농림축산식품부(장관 김현수, 농식품부)와 식품의약품안전처(처장 김강립, 식약처)는 2일 수입식품 통관검사에서 부적합 판정을 받은 식물성 원료 등의 사료 재활용 용도전환을 승인했다고 밝힘. 이번에 재활용될 대상은 당도함량 미달로 폐기처분 예정인 당밀 400톤(8,900만원 상당)임. 당밀은 사탕무나 사탕수수에서 사탕을 뽑아내고 남은 즙액으로 식품에서는 조미료의 원료로, 사료에서는 기호성 개선 등의 목적으로 사용됨. 농식품부와 식약처는 그간 부적합한 수입식품을 곡류 · 두류에 한해 사료로 용도를 전환할 수 있게 했으나, 지난 3월 21일부터는 적극행정제도를 활용해 모든 식물성 원료와 이를 가공한 식품까지 그 대상을 확대했으며 이번 승인이 제도 개선 후 첫 적용 사례임. 당밀은 '동물성 원료가 혼합되지 않은 가공식품'으로, 현행 부적합 수입식품 처리규정을 원칙대로 적용할 경우 본래 이는 반송 · 반출 혹은 폐기 처리 대상임. 농식품부는 이번 조치가 기존 사료용 용도전환 대상이던 곡류, 두류 외에도 수입식품의 사료용 용도전환 가능 품목의 범위를 확대해 달라는 수입업계의 건의가 지속적으로 이어짐에 따라 추진됐다고 밝힘. 작년 10월부터 농식품부와 식약처는 사료협회 · 농협 · 단미사료협회 등 이해관계자 간담회를 열어 사료전환 허용품목확대와 사후관리 강화 방안에 대한 의견수렴 과정을 거침. 농식품부와 식약처는 이번 조치로 △자원 폐기에 따른 환경 부담을 줄이고 △수입식품업체의 손실을 최

소화하며 △주요 국제곡물의 가격 상승세 및 수급 불안정이 장기화하는 상황에서 사료 자원 확보에 기여하는 등 일석삼조의 효과가 있을 것으로 기대하고 있음. 농식품부에 따르면 수입식품업계는 연평균 약 31억원의 손실을 절감할 수 있고, 더불어 사료제조업계도 자원 재활용으로 연평균 약 3,477톤의 사료 원료를 확보할 수 있게 됨. 이는 최근 3년간 반송 · 폐기된 식물성 원료 총수입신고 중량 및 금액(1만431톤, 93억원)의 1년치 평균값임. 농식품부와 식약처는 "사료용으로 용도가 전환된 수입식품이 식용으로 다시 사용되지 않도록 사후관리를 철저히 하고, 이번 조치가 안정적으로 시행될 수 있도록 관련 규정을 개정하는 등 제도 정비를 지속 추진하겠다"라고 밝힘.

3) 수입식품 등 수입 · 판매업, 집에서도 가능해진다 (2022-05-04, 대한민국정책브리핑)

전자상거래와 통신판매 등 비대면 형태로 수입식품 등 수입 · 판매영업을 하는 경우 주택을 사무소로 사용할 수 있게 될 예정임. 식품의약품안전처는 집에서도 수입식품 등 수입 · 판매영업이 가능하도록 '수입식품안전관리 특별법 시행규칙' 일부개정안을 오는 6월 14일까지 입법예고한다고 4일 밝힘. 이번 개정안의 주요 내용은 ▲주택용도 건축물을 수입식품 등 수입 · 판매업 사무실로 사용 허용 ▲통관단계 부적합 제품의 사료용도 전환 범위 확대 ▲수입신고 시 제품 사진 제출 의무화 등임. 식약처는 그동안 온라인에서 영업이 이뤄지는 인터넷 구매대행업의 경우에만 주택용도의 건축물을 사무소로 사용이 가능토록 허용함. 하지만 최근 온라인에서 식품 등의 판매 규모가 증가함에 따라 수입 · 판매업의 경우도 전자상거래 · 통신판매 등 비대면 형태로 영업을 하는 경우 주택을 사무소로 사용할 수 있는 근거를 마련해 영업자의 시설 부담을 줄여나갈 방침임. 또한 통관검사에서 부적합한 수입식품을 곡류 · 두류에 한해 농식품부 장관의 승인을 거쳐 사료로 용도를 전환할 수 있도록 허용하던 것을 식물성 원료와 이를 가공한 식품까지 대상을 확대해 폐기비용을 절감할 수 있도록 함. 수입식품 통관 때 서류 검토로만 진행되는 서류검사의 경우에도 현품 · 표시사항 등을 확인할 수 있도록 제품사진 제출을 의무화해 보다 안전한 통관검사가 이뤄질 수 있음. 식약처는 앞으로도 국민의 건강을 위해 수입식품의 안전관리를 강화하고, 변화되는 유통 · 소비트렌드에 맞춰 수입식품 관련 제도를 합리적으로 정비해 나갈 계획임. 이번 개정안 세부내용은 국민참여입법센터(http://opinion.lawmaking.go.kr)와 식약처 누리집(www.mfds.go.kr)에서 확인할 수 있고, 개정안에 대한 의견은 오는 6월 14일까지 제출할 수 있음.

5. 식중독사고

1) 복어 먹고 식중독 발생…테트로도톡신 중독되면 심한 경우 사망 (2022-03-29, 메디컬투데이)

최근 복어 조리기능사 등 전문 자격을 갖추지 않은 영업자가 조리한 복어를 먹고 식중독이 발생하는 사고가 발생해 식품의약품안전처가 주의를 당부했음. 식품의약품안전처에 따르면 이달 올해 3월에 복어조리자격이 없는 영업자가 조리한 복어 요리를 먹은 5명 중 4명이 의식불명되는 사고가 발생했음. 현재는 모두 회복된 상태로 전해졌음. 식약처는 "복어 조리자격이 없는 자는 복어 조리를 해서는 안 되고, 복어 요리를 먹을 때는 반드시 관련 자격을 취득한 전문가가 조리한 복어인지 확인하고 섭취해 줄 것"을 당부했음. 특히 식약처는 과거에도 복어독으로 인한 식중독은 일반인이 유튜브나 블로그 등에 공개된 복어 손질 동영상을 보고 복어를 조리해서 발생하거나, 여러 종류의 생선을 한 번에 취급하면서 다른 생선 내장과 복어 내장이 실수로 섞여 섭취 후 발생한 사례가 있음을 설명하며, 각별한 주의가 필요하다고 밝혔음. 복어의 알과 내장 등에는 신경독소인 테트로도톡신(Tetrodotoxin)이 함유돼 있고, 이 독소에 중독되면 구토 · 신경마비 등의 증상이 나타나며 심한 경우 사망할 수도 있음. 실제로 최근 20년(2002~2021)간 복어독 식중독 사례는 총 13건이 발생했으며, 46명 환자 중 3명은 사망했음. 또 복어는 전 세계

적으로 약 120여 종이 있는 것으로 알려져 있는데, 우리나라에서 식용으로 허용된 복어는 참복과 검복 등 21종이 있음. 그러나 전문 자격이 없는 일반인은 식용복어를 구분하는 것이 어렵고, 복어의 손질 시 전문지식을 바탕으로 혈액 · 안구 · 아가미 등과 내장을 제거해야 하므로 반드시 복어 조리 자격이 있는 전문가가 취급해야 함. 복어 조리자격을 가진 자가 전(前)처리하여 유통되는 복어는 복어 조리 전문 자격이 없어도 조리 가능함. 아울러 복어를 조리한 음식을 먹고 손발 저림, 현기증, 두통, 운동 불능, 호흡곤란 등의 증상이 있으면 즉시 병원에서 치료를 받아야 함.

2) 회식–급식 늘자 '식중독 비상' 5월 신고건수 3배로 급증

(2022-06-10, 동아일보)

최근 식중독 환자가 크게 늘어나고 있음. 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 유행 감소로 사회적 거리 두기가 해제되고 회식과 학교 급식 등이 재개된 영향이 큰 것으로 풀이됨. 9일 식품의약품안전처에 따르면 지난달 전국에서 52건의 식중독 신고가 접수된 것으로 잠정 집계됐음. 코로나19 탓에 모임과 행사가 제한됐던 2020년 5월엔 식중독 신고가 5건, 지난해 5월엔 17건에 불과했는데 올해 들어 크게 증가한 것임. 5월 신고 건수로는 올해가 2007년(65건) 이후 가장 많았음. 지난달 식중독 발생 장소는 집단급식 24곳, 음식점 14곳 등임. 통상 식중독은 6, 7월에 음식점에서 많이 발생하고, 신고 건수는 많아야 한 달에 20~30건 정도임. 그만큼 올해 5월 식중독 발생 건수와 상황이 이례적이라는 의미임. 특히 사람 사이에서 2차 감염을 일으키는 살모넬라균과 노로바이러스, 아데노바이러스 등의 확산 속도가 빠른 게 문제임. 질병관리청 표본감시 현황에 따르면 살모넬라균 등 2차 감염을 일으킬 수 있는 세균과 바이러스 5종에 감염된 식중독 환자는 지난주(5월 29일~6월 4일) 319명 발생했음. 이는 지난해 같은 기간(165명)의 2배에 가까운 수치임. 전문가들은 식중독 증가 원인을 올 4월 이뤄진 사회적 거리 두기 전면 해제에서 찾고 있음. 엄중식 가천대 길병원 감염내과 교수는 "그동안 억눌렸던 외식과 나들이가 늘어나면서 '식중독 방역'이 새로운 부담이 될 가능성이 높다"고 말했음. 기상청이 올여름(6~8월) 평균기온이 예년보다 높을 것으로 전망한 만큼 식중독 위험이 코로나19 이전보다 커졌다는 평가도 나옴. 김성일 식약처 식중독예방과장은 "어패류는 85도 이상에서 익혀 먹고, 채소는 샐러드 등 손질된 것이라도 흐르는 물에 씻어 먹는 등 식중독 예방수칙을 지켜 달라"고 당부했음.

6. 건강기능식품

1) '블랙라즈베리' 혈압 조절 기능성 원료 인정

(2022-03-28, 식품저널)

'블랙라즈베리 추출물'이 식품의약품안전처로부터 혈압 조절에 도움을 줄 수 있는 기능성 원료(제2022-9호)로 지난 2월 7일 인정받았음. 이번 '블랙라즈베리 추출물'의 기능성 원료 등록은 고창군 베리&바이오 식품연구소의 초기 수행 자료를 바탕으로 대학 및 기관 등 전문가로 구성된 국산 소재 기능성 규명 사업단(서울과기대, 경북대, 중앙대, 식품진흥원)과 실증 단계별 역할을 분담해 이뤄냈음. 한국식품산업클러스터진흥원(이사장 김영재)은 2020년부터 기능성 표시 식품에 사용 가능한 국산원료 확대를 위해 농림축산식품부의 '기능성 식품산업 육성사업'의 일환으로 '국산소재 기능성 규명사업'을 수행해오고 있음. 또, 국산소재 기능성 규명사업 협의체(농식품부, 식약처, 농진청, aT센터, 식품연, 식품진흥원 등)를 구성, 소재 발굴부터 인허가 등록까지 유기적인 기능성 원료 등록체계를 구축했음. 식품진흥원은 '블랙라즈베리 추출물'을 기능성 표시 식품 원료 목록(PLS, Positive List System)으로 식약처에 등록하겠다고 덧붙임. PLS 원료로 등록되면 일반식품에도 기능성 표시가 가능하기 때문에 국산 블랙라즈베리 소비 촉진이 기대됨. 더불어 블랙라즈베리 이외에도 마늘, 복분자, 당조고추 등 국산 농식품 자원이 순차적으로 실증 완료 및 PLS 원료로 추가 등록될 예정임. 김

영재 식품진흥원 이사장은 “국산 농산물의 기능성 원료 등록을 통해 건강기능식품 시장이 활성화 될 것으로 기대한다”며, “2022년 첫 신규 국산 원료 등록을 시작으로 매년 꾸준히 신규 원료를 추가로 등록할 수 있도록 지속적으로 노력할 것”이라고 밝혔음.

2) ‘일반식품’을 면역력 · 키성장 · 뼈건강 등 ‘건강기능식품’처럼 광고, 단속 ‘주의보’ (2022-04-12, 식품저널)

식품의약품안전처가 5월 가정의 달을 앞두고 수요가 증가할 것으로 예상되는 식품 · 화장품 · 의료기기의 온라인 불법행위를 집중 점검예정임. 식약처는 “이번 점검에서는 △일반식품을 건강기능식품 기능성(면역력 · 키성장 · 뼈건강) 효과가 있는 것으로 광고 △의료기기로 허가 · 인증받지 않은 성능 · 효과 광고 △기능성 화장품을 의약품의 효능 · 효과가 있는 것처럼 광고 등 거짓 · 과장광고를 집중 점검한다”고 12일 밝혔음. 식약처는 이번 점검에서 적발된 누리집은 신속 차단하고, 부당광고나 불법 판매행위에 대해서는 행정처분 · 고발 등 강력 조치할 예정임. 식약처는 온라인에서 건강기능식품, 의료기기, 기능성화장품 등을 구매할 때는 거짓 · 과장광고를 주의해야 한다고 당부했음. 거짓 과장광고로 피해를 막기위해서는 건강기능식품은 인체의 기능이나 생리학적 작용 등에 유용한 효과를 얻기 위해 섭취하는 것으로, 질병 예방 · 치료를 위한 의약품과 다르다는 점을 인식하고 식약처가 인정한 건강기능식품인지 제품 표시에 인증마크를 확인 해야 함. 또, 의료기기는 구매 시 ‘의료기기’ 표시, 허가번호 등을 꼼꼼히 확인하고, 사용 목적에 맞게 구매해야 하며, 공산품이 탈모 치료 · 예방 등에 효능 · 효과가 있다고 광고하는 경우 거짓 · 과장광고이므로 주의해야 할 필요가 있음. 기능성 화장품 역시 질병 예방이나 치료를 위한 의약품이 아니므로, 기능성 화장품 효과를 벗어난 부당한 광고에 현혹되지 않도록 해야함. 식약처는 “식품, 건강기능식품, 의약품, 의료기기, 화장품 등에 대한 온라인 모니터링을 지속적으로 강화할 계획이며, 앞으로도 온라인 불법 행위에 단호히 대처해 소비자를 보호하고 피해를 예방할 수 있도록 하겠다”고 밝혔음.

3) 소비자 기만 · 과장 건강기능식품 광고 264건 적발 (2022-05-24, 쿠키뉴스)

식품의약품안전처(이하 식약처)가 소비자를 기만한 식품 광고를 적발, 차단에 나섰음. 식약처는 식품 등에 대한 부당광고를 예방하기 위해 지난달 28일부터 이달 3일까지 지방자치단체와 함께 온라인 합동점검을 실시했음. 그 결과 식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률을 위반해 부당한 광고를 한 게시물 264건을 적발, 방송통신심의위원회 등에 접속차단을 요청하고 관할 기관에 행정처분 등을 의뢰했음. 식약처는 이번 점검에서 언론에 제품 홍보를 많이 하거나 소비자의 관심도가 높은 식품 등을 판매하는 온라인 게시물 총 577건을 대상으로 질병 예방 · 치료 효능 · 효과, 건강기능식품 오인 · 혼동 등 부당광고 여부를 집중 점검했음. 점검 대상은 한국광고자율심의기구에서 전달받은 기사형 광고 심의 정보를 분석해 다소비 제품에서 주로 적발되는 광고를 위주로 선정했음. 주로 ‘면역기능, 장 건강, 배변활동, 피부건강, 피로(혈행) 개선’ 등을 광고한 게시물이 점검됐음. 주요 위반 사례는 △일반식품을 건강기능식품으로 오인 · 혼동시키는 광고 222건(84.1%) △질병 예방 · 치료에 대한 효능 · 효과 광고 16건(6.1%) △일반식품 등을 의약품으로 오인 · 혼동시키는 광고 10건(3.8%) △소비자를 기만하는 광고 9건(3.4%) △건강기능식품임에도 사전에 자율심의 받은 내용과 다른 광고 4건(1.5%) △거짓 · 과장 광고 3건(1.1%) 등임. 건강기능식품 오인 · 혼동 사례는 일반식품에 ‘면역력 개선’, ‘장 건강’, ‘피부 건강’, ‘피로(혈행) 개선’ 등으로 광고해 건강기능식품으로 인식하게 만드는 광고가 적발됐음. 질병 예방 · 치료 효능 광고 사례는 일반식품에 ‘당뇨에 좋은 차’, ‘변비에 최적의 조합’, ‘위염, 위궤양, 역류성 식도염 증상, 위경련 도움’ 등으로 광고해 질병의 예방 · 치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 광고가 적발됐음. 의약품 오인 · 혼동 사례로는 일반식품에 ‘피로회복제’,‘자

양강장제', '혈행개선제' 등으로 광고해 식품 등을 의약품으로 오인 · 혼동하게 만드는 광고가 적발됐음. 소비자 기만 사례로는 일반식품에 '식이섬유는 장을 깨끗하게', '피부건강을 위하여 더욱 필요한 생선콜라겐', '스피루리나는 피로와 알코올로 손상된 간 기능 개선', '미나리는 간해독' 등으로 광고해 원재료의 효능 · 효과를 해당 식품의 효능 · 효과로 오인 · 혼동하게 하는 광고가 적발됐음. 건강기능식품에 표시 · 광고를 하려면 자율심의기구(한국건강기능식품협회)로부터 미리 심의를 받고 심의내용대로 광고해야 함. 하지만 건강기능식품인 오메가3 및 비타민D 보충용 제품 일부는 사전에 심의받은 내용과 다르게 광고하거나, 사실과 다른 내용으로 표현한 광고를 내보낸 것이 적발됐음. 식약처는 이번 점검에서 일반식품을 마치 건강기능식품으로 오인 · 혼동시키는 부당광고한 사례가 많았던 만큼, 소비자는 건강기능식품 구매 시 제품 표시사항에 건강기능식품 인증마크, 기능성 내용 등을 확인해야 한다고 당부하였음.

4) 어린이 건강기능식품 안전섭취 안내 (2022-06-07, 의학신문)

식품안전정보원은 영유아 및 어린이가 건강기능식품을 올바르고 안전하게 섭취할 수 있도록 알기 쉽게 설명한 정보를 홍보물로 제작 · 배포한다고 밝혔음. 이번 홍보물은 지난해 12월 '질환이 있는 분들이 건강기능식품 섭취 전 확인이 필요한 기능성원료 정보' 제공에 이은 것임. 최근 건강기능식품이상사례신고센터 상담 및 신고 내용을 분석해 건강기능식품 이상사례 발생시 더욱 취약한 영유아 및 어린이를 대상으로 건강기능식품 섭취 시 확인해야하는 정보와 이상사례 발생을 예방하기 위해 알아야 하는 정보를 전달하기 위해 제작함. 이번에 제공하는 정보는 ▲영유아 · 어린이가 많이 섭취하는 건강기능식품 원료의 섭취시 주의사항 ▲올바른 건강기능식품 선택방법 ▲영아에서 발생한 이상사례 ▲건강기능식품 과다섭취에 관한 내용을 포함했음. 임은경 원장은 "이번에 제공한 건강기능식품 정보가 영유아 및 어린이의 이상사례 발생 예방에 도움이 되기를 바라며 앞으로 건강기능식품 이상사례 분석을 통해 안전한 건강기능식품 섭취 환경 조성을 위해 노력하겠다."고 말했음. 아울러 정보원은 건강기능식품 섭취 후 이상사례가 발생했을 경우 섭취를 중단하고 전문가의 도움을 받을 것과 건강기능식품 이상사례신고센터로 신고해 줄 것을 당부함.

7. 유해물질&잔류농약

1) 김에서 카드뮴 검출...원인은 유해물질 사용? (2022-03-17 아주경제)

전남에 있는 양식장 8곳이 생산한 물김에서 기준치를 초과한 중금속이 검출됐음. 가공 과정에서 유해물질을 사용했다는 관측이 나옴. 23일 해양수산부는 전남 완도군 소안면 소재 양식장 2곳과 신안군 암태면 소재 5곳, 증도면 소재 1곳에서 생산된 물김에서 기준치를 초과한 카드뮴이 검출돼 생산 중단을 명령했다고 밝힘. 국내 중금속 검출량 기준은 0.3 ㎎/㎏이지만 해당 물김에선 카드뮴 0.4~0.6 ㎎/㎏ 검출됨. 해수부는 해마다 11월부터 다음 해 3월까지 전 해역 김 양식장에 대한 안전성조사를 실시해왔으며 중금속 검출량이 기준치를 초과한 것은 이번이 처음임. 카드뮴은 암석 풍화작용, 화산 활동 등을 통해 강 · 바다에 방출되거나 화학 약품을 통해 식물과 동물 채내에 축적될 수 있음. 일각에서는 화학 약품을 통해 카드뮴이 유입됐을 가능성도 제기됨. 해당 양식장들 거리가 약 100 ㎞ 가량 떨어졌고 다른 양식장에서는 중금속이 나오지 않았기 때문임. 물김 생산 과정 중에는 불순물 등을 제거하기 위한 산처리 단계에서 화학 약품이 쓰임. 완도군과 신안군 등 수산물을 생산하는 지방자치단체는 어업 종사자에게 규정에 맞는 화학약품을 산처리에 사용하도록 공급함. 다만 완도군 관계자는 "군 차원에서 똑같은 제품을 구매해서 나눠준다"면서도 "어촌별로 그 양이 충분하지 않을 수 있기 때문에 사적으로 구매하는 분도 있다"고 말함. 이어 "환경에 대한 우려 때문에 해경과 불법 화학약품 사용에 대한 단속도 다니지만 광범위한 바다에서는 한계

가 있다"고 덧붙임. 해수부 관계자는 "지형적인 영향일 수도 있지만 물김 생산 과정에서 산 처리를 할 때 유해물질을 실수로 사용하면 카드뮴이 검출될 수 있다"며 "일 처리를 빨리 하기 위해 금지된 유해물질을 사용할 가능성도 있다고 보고 조사 중"이라고 전함. 해당 양식장에서 생산된 물김은 마른김으로 가공돼 판매를 위해 보관 중이었으나 전량 폐기 조치됨. 다만 일부 제품은 이미 광주 등에 유통된 것으로 확인됨. 해수부 관계자는 "현재 유통된 50상자는 확보돼 회수 조치할 예정"이라면서도 "소매점 등 개인이 유통한 부분은 조사 중"이라고 말함. 당국은 만일 사태를 대비해 완도군 · 신안군 전 해역 양식장에 대한 안전성 조사를 추가로 나섬. 현재 국립수산과학원은 해당 지역에서 양식 중인 김 시료를 채취해 정밀 조사 중임. 해수부는 식품의약품안전처, 시 · 도와 협력해 시장에 유통 중인 마른김에 대한 수거 검사도 강화해 나가기로 함.

2) 경기지역 봄나물서 잔류농약 초과 검출 (2022-04-28 대한급식신문)

경기도보건환경연구원(이하 경기보건연)이 '잔류농약 및 방사성 물질 안전성 검사'를 실시한 결과, 방풍나물과 달래 2품목에서 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출돼 해당 나물을 전량 압류 폐기하고, 관계기관에 행정처분을 요청함. 이번 점검은 도내 유통 중인 봄나물 21품목 211건을 대상으로 이뤄짐. 경기보건연은 지난 3월 7일부터 4월 15일까지 도내 공영농산물도매시장과 대형 유통매장에서 봄나물 180건을 대상으로 잔류농약 338종을 검사하고, 나머지 31건은 방사성 물질인 요오드와 세슘 검출 여부를 검사함. 검사 결과, 방풍나물은 살충제 성분인 프로페노포스 기준(0.01 mg/kg)을 초과한 0.09 mg/kg이 검출됨. 달래에서는 살균제 성분인 이프코나졸 기준(0.01 mg/kg)을 초과한 0.02 mg/kg이 확인됨. 방사성 물질은 검사 대상 31건 모두 검출되지 않았음. 경기보건연 박용배 원장은 "소비자들이 봄철 소비량이 많은 나물을 비롯해 도내 유통되는 농산물을 안심하고 먹을 수 있도록 안전관리를 확대할 것"이라고 전함.

3) 유해 물질 들어간 세척제 유통해 29명 중독...업체 대표 구속 (2022-06-13 조선일보)

지난 2월 경남 창원과 김해 제조업체에서 발생한 집단 독성간염 발병 사건과 관련, 이들 업체에 유해화학물질이 함유된 사실을 속이고 세척제를 제조 · 판매한 업체 대표가 구속됐음. 또 작업장에 국소배기장치 등 법적 안전설비를 제대로 갖추지 않아 근로자들을 다치게 한 업체 대표 등도 입건됐음. 경남경찰청 광역수사대는 허위 물질안전보건자료(MSDS)를 제공해 근로자들을 다치게 한 혐의(화학물질관리법 위반)로 경남 한 업체 대표 A(70대)씨를 구속했다고 13일 밝혔음. A씨는 지난해 11월부터 올해 2월까지 24개 업체를 상대로 세척제 12만2416L를 제조 · 납품하면서 유해화학물질인 클로로포름이 함유된 사실을 속인 허위 MSDS자료를 제공한 혐의를 받음. '트리클로로메탄'으로도 불리는 클로로포름은 무색의 휘발성 액체로, 장시간 고농도로 노출될 경우 간독성과 중추신경 장애를 일으킬 수 있음. A씨는 제품의 위험성 · 취급방법 등을 설명하는 MSDS자료에 클로로포름보다 안전한 디클로로에틸렌을 사용한 것처럼 허위 작성한 것으로 경찰 조사 결과 드러났음. A씨 업체로부터 세척제를 납품받은 창원의 B에어컨 부품 업체와 김해 C자동차 부품 업체 근로자 29명은 약 2개월 간의 치료를 요하는 독성간염(급성 간독성 중독)을 앓았음. 경찰은 세척제를 사용하는 작업장에 국소 배기장치 등 법적 안전설비를 갖추지 않아 근로자들을 다치게 한 혐의(업무상과실치상)로 B · C 업체 대표와 회사 관계자 등 4명을 입건했음. 또 A씨와 함께 세척제를 제조 · 납품한 2명, 세척제 도매 업체 대표 1명, 이 세척제를 재판매하고 사용한 타 업체 대표 18명 등 총 21명은 화학물질관리법 위반 혐의로 불구속 입건했음. 경찰은 환자가 발생한 업체 사업장 등을 압수수색해 허위로 작성된 MSDS, 거래현황 자료와 유해화학물질 영업허가 준수사항 미이행 관련 자료 등을 확보함. 경찰 관계자는 "인체에 치명적인 유해화학물질을 사용함에도 관리비용 절감 등을 이유로 법적 안전설비를 구축하지 않거나, 규제사항을 제

대로 준수하지 않는 업체를 상대로 고용노동부 · 낙동강유역환경청과 협업해 단속을 강화하겠다"고 말함. 한편, 지난 2월 16일 클로로포름이 함유된 세척제를 사용한 창원 B업체에서 근로자 16명이 독성간염에 걸린 것으로 확인됐음. 올해 1월 중대재해처벌법 시행 후 처음으로 확인된 직업성 질병에 의한 중대산업재해였음. 뒤이어 같은 업체로부터 세척제를 납품 받아 사용한 김해 C업체 근로자 13명도 독성간염이 발병함. 부산지방고용노동청은 지난 4월 11일 B업체 대표이사와 법인을 중대재해법과 산업안전보건법 위반 혐의로 검찰에 송치함.

8. 기타

1) 식품업계가 알아야 할 새 용어 정의...'품질안전한계기간', '소비기한', '권장소비기한'

(2022-04-22, 식품저널foodnews)

식품의약품안전처는 20일 식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준 일부 개정고시했음. 이번 소비기한 설정기준 개정은 소비기한 표시제로 개선하는 내용으로 지난해 8월 17일 개정된 '식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률'이 내년 1월 1일부터 시행되는데 따른 것임. 주요 내용을 보면 '품질안전한계기간', '소비기한', '권장소비기한' 등의 용어 정의를 신설하고, 고시에서 사용하고 있는 용어 중 '유통기간'을 '소비기한'으로 개정했음. '품질안전한계기간'은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 특정한 품질의 변화 없이 섭취가 가능한 최대 기간으로 소비기한 설정실험 등을 통해 산출된 기간을 말함. '소비기한'은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취해도 안전에 이상이 없는 기한을 말함. '권장소비기한'은 영업자 등이 소비기한 설정 시 참고할 수 있도록 제시하는 섭취해도 안전에 이상이 없는 기한을 말함.

2) 식약처, 배달 플랫폼 업체와 식품안전정보 공유 협약 갱신

(2022-04-26, 조선일보)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 코로나19 이후 수요가 급증하고 있는 배달음식의 안전관리 협력을 더욱 강화하기 위해 26일 배달 플랫폼 업체와 '식품안전정보 공유 · 활용 업무협약'을 갱신했음. 협약에는 배달 플랫폼 업체인 배달의민족(우아한형제들, 대표 김범준), 요기요(위대한상상, 대표 강신봉)가 참여하며, 최근 배달음식의 위생 · 안전에 대해 소비자의 요구가 높아진 상황을 반영, 기존 협력 내용인 △음식점의 식품안전정보 공유 · 활용 외에도 배달음식점의 △위생등급제 활성화 △위생 · 안전관리까지 협력 범위를 확대하기로 했음. 식약처는 배달 플랫폼 업체와 2017년 최초 업무협약을 체결하고, 소비자가 배달음식을 안전하게 선택할 수 있도록 식품안전정보를 제공해왔음. 식약처가 배달음식점 식품안전정보(음식점 인허가 정보, 위생등급업소 · 행정처분 정보)를 공공데이터(Open-API)로 제공하면, 배달의민족과 요기요는 공유받은 정보를 배달앱에서 소비자에게 제공하고, 소비자는 배달음식을 선택할 때 제공된 안전정보를 활용, 음식점을 선택할 수 있도록 운영했음. 식약처는 "이번 업무협약 갱신으로 식품안전에 대한 소비자 알권리가 강화되고, 배달음식점의 위생 · 안전 수준이 보다 향상될 것으로 기대한다"고 밝혔음. 또, "다양한 음식점 배달 플랫폼 · 정보사이트와 식품안전정보 공유 · 활용을 확대해 소비자가 음식을 안심하고 선택할 수 있는 환경을 조성하도록 적극 노력하겠다"고 밝혔음.

3) 나트륨 · 당류 저감 표시 대상 확대…즉석섭취식품 · 즉석조리식품 추가

(2022-05-04, 식품저널)

현재 유탕면에만 실시하고 있는 나트륨 · 당류 저감 표시 대상 품목을 소비자가 자주 먹는 즉석섭취식품(삼각김밥), 즉석조리식품(국, 탕, 찌개와 전골)까지 적용하고, 향후 냉동밥 등으로 점차 확대할 전망임. 식품의약품안전처(처장 김강립)는 최근 '덜 단', '덜 짠' 식품을 찾는 소비자 수요에 맞게 저염 · 저당 표시 대상을 확대하는 나트륨 · 당류 저감 표시기준 일부 개정안을 4일 행

정예고 했음. 개정안 주요 내용은 △나트륨 · 당류 저감 표시 대상 품목 확대 △나트륨 · 당류 저감 표시 영업자 확대임. 나트륨 · 당류 저감 표시는 해당 기준을 충족한 식품제조회사뿐만 아니라, 유통전문판매업체도 자사가 유통하는 제품이 나트륨 · 당류 저감 표시기준을 충족하면 표시가 가능함. 나트륨 · 당류 저감 표시는 시중 유통 중인 제품의 나트륨 · 당류 평균값보다 10% 이상을 줄이거나, 자사 유사 제품 대비 25% 이상 줄이면 '덜 단', '덜 짠', '나트륨 줄인' 등으로 표기할 수 있음. 식약처는 "앞으로도 소비자가 덜 달고, 덜 짠 제품을 보다 쉽게 구매할 수 있는 환경을 확대 · 조성하는데 최선을 다하고, 고시 시행 전 식음료업체에 나트륨 · 당류 저감 표시기준 가이드라인을 배포, 이해를 높이고, 저감 표시제도가 조기에 정착할 수 있도록 하겠다"고 밝혔음.

4) "젖소를 한우로…" 충북농관원, 표시위반 음식점 11곳 적발

(2022-05-10, 뉴시스)

충북에서 가격이 싼 육우나 젖소를 한우로 속여 판매하거나 식육 종류를 표시하지 않고 소고기를 판매한 음식점들이 적발됨. 국립농산물품질관리원 충북지원은 지난달 소고기 취급 음식점을 대상으로 원산지 표시 위반 여부 등을 집중 단속해 11곳을 적발했다고 10일 밝힘. 이 중 2곳은 육우나 젖소를 한우로 거짓 표시한 혐의로 입건함. 해당 업소는 농관원, 한국소비자원 홈페이지 등에서 확인할 수 있음. 식육 종류를 표시하지 않은 나머지 9곳에는 과태료 270만원을 부과했음. 윤광일 충북지원장은 "한우 사육농가와 소비자 보호를 위해 원산지 및 식육의 종류 거짓 표시에 대한 단속을 계속할 것"이라며 "원산지 표시 위반 등이 의심되면 전화(1588-8112)나 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)으로 신고해 달라"고 당부함.

5) 식약처 출범 10주년…제21회 식품안전의 날 기념식 개최

(2022-05-13, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 13일 제21회 식품안전의 날 기념식을 서울 서초구 aT센터에서 개최했다고 밝혔음. 식약처는 식품안전에 대한 국민적 공감대와 인식을 높이기 위해 2002년부터 5월14일을 식품안전의 날로 정해 기념하고 있음. 2016년 식품안전법기본법 개정으로 법정기념일로 지정됐음. 이날 행사에서는 ㈜보락 정기련 대표이사, (사)한국외식업중앙회 전강식 회장, 한양대학교 이현규 교수 등이 식품 안전과 산업 발전 기여 공로로 포상을 받았음. 이들을 비롯해 총 17점의 훈 · 포장과 표창이 수여됐음. 김강립 식약처장은 "오늘 기념식은 새 정부가 출범하고 처음 열리는 식품 안전 행사로 식품위생법 제정 60주년, 식약처 출범 10주년이라는 점에서 의미가 각별하다"며 "식품안전관리에 총력을 다하고, 푸드테크 등 식품산업의 경쟁력 강화를 위해 적극 지원하겠다"고 밝혔음. 이날 행사는 현장 참석 규모는 최소화하고 유튜브 생중계 등 온라인 방식을 병행해서 진행됐음.

정리: 조태진(고려대학교)