식품 안전 정보

위생 점검

1) 식육 포장 · 처리 업체 위생점검 (2020-11-27, 환경일보)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 코로나19로 가정 내 식육 소비가 증가함에 따라 지난 10월부터 지방자치단체와 함께 식육을 절단 · 포장 · 처리해 포장육을 공급하는 식육포장처리업체 775곳을 점검하고, 축산물 위생관리법을 위반한 업체 15곳을 적발했음. 주요 위반내용은 ▷건강진단 미실시(5곳) ▷위생교육 미이수(5곳) ▷영업자 준수사항 위반(3곳) ▷폐업 신고 미실시(2곳)임. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 6개월 이내에 다시 점검해 개선여부를 확인할 예정임. 아울러 육회용 또는 분쇄한 포장육 52건을 수거해 장출혈성 대장균 등을 검사한 결과, 모두 적합으로 확인됐음. 식약처는 앞으로도 국민 다소비 축산물에 대한 지도 · 점검을 강화해 안전한 축산물을 소비할 수 있는 환경을 만드는데 최선을 다하겠다고 밝혔음.

2) 광양시, '어린이 식품안전 보호구역' 위생점검 (2020-11-03, 국민일보)

전남 광양시가 학교 주변 어린이 기호식품에 대한 위생적이고 안전한 먹거리 제공을 위해 조리 · 판매업소 대상으로 합동 위생점검을 실시했음. 3일 광양시에 따르면 이번 점검대상은 학교와 학원가 주변의 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 105개소로 ▲무신고 영업 및 무신고 제품 판매 여부 ▲유통기한 경과 제품사용 · 조리 · 보관 · 진열 · 판매 여부 ▲조리시설 및 판매시설 등 위생 관리 여부 ▲고카페인 식품판매 여부 ▲식중독 예방 홍보 ▲조리종사자 건강진단 및 개인위생 관리 기본 안전수칙을 지도 · 점검했음. 점검시 적발된 경미한 사항들에 대해서는 현지 시정조치를 했음. 또 영업자를 대상으로 코로나19 관련 생활방역 수칙을 포함한 마스크 착용 안내와 식품 안전관리 교육, 어린이 먹거리 안전에 철저를 기했음. 성재순 광양시 보건위생과장은 "어린이에게 안전하고 영양을 고루 갖춘 식품을 제공하고 올바른 식습관을 길러주기 위해 어린이 식품안전보호구역(학교주변 200미터 이내) 교육과 홍보, 지도점검에 최선을 다하겠다"고 말했음.

3) 빼빼로데이 · 수능 앞두고 식품업체 점검…9곳 식품위생법 위반 적발 (2020-11-10, 뉴스1)

빼빼로데이, 수학능력시험을 앞두고 당국이 위생 점검을 벌인 결과, 9곳의 업체가 식품위생법 위반으로 적발됐음. 10일 식품의약품안전처는 지난 2일부터 4일까지 17개 지자체와 함께 초콜릿 · 찹쌀떡 · 엿 등 식품 제조가공업체 403곳을 점검한 결과 식품위생법을 위반한 업체 9곳을 적발했음. 주요 위반내용은 △위생적 취급기준 위반(5곳) △자가품질검사 미실시(1곳) △건강진단 미실시(1곳) △원료수불부 미작성(1곳) △품목제조변경보고 미실시(1곳) 등임. 식약처는 또한 마트 · 과자전문점 등 시중에 유통되고 있는 수입 선물용 제품(초콜릿 · 막대모양과자 등)에 대한 수거 · 검사(60건)와 수입통관 단계 정밀검사(111건) 결과는 모두 적합한 것으로 확인됐음. 식약처는 "특정일에 소비가 많아지는 식품에 대해서는 집중적인 지도 · 점검 등 철저한 안전관리를 하겠다"며 "소비자가 안전하고 위생적인 식품을 소비할 수 있는 환경을 만드는데 최선을 다하겠다"고 밝혔음.

4) 올해 도교육청 학교급식 위생 · 안전 점검단, 외부 기관 0%…"신뢰성 의문"

(2020-11-16, 경인일보)

올해 경기도 교육청이 진행한 '학교급식 위생 · 안전 점검' 점검단 구성에서 외부기관이 단 한 명도 포함되지 않아 신뢰성에 의문이 제기됐음. 도교육청은 코로나19를 이유로 댔지만, 지난 2018년 구성에서도 외부기관은 2명에 불과했던 것으로 드러났음. 게다가 타 · 시도 교육청은 같은 코로나19 상황에서도 점검단 절반 이상이 외부기관으로 구성, 도교육청의 위생 · 안전 점검단 구성에 개선이 필요하다는 목소리가 커지고 있음. 경기도의회 교육행정위원회 소속 박옥분 의원(민 · 수원2)이 경기도교육청으로부터 제출받은 학교급식 위생 · 안전 점검 관련 자료에 따르면 올해 상반기 학교급식 위생 · 점검 등에 나선 점검단 구성에서 외부기관 비율은 0%로 나타났음. 전체 1천81명이 점검에 나섰는데 공무원이 787명이었고 학부모가 294명이었음. 학교급식 위생 · 안전 점검은 연 2회 시행되며, 학교급식법령 준수사항 22개 항목(66점)과 지도(권장)사항 43개 항목(34점)으로 진행되고 있음. 반면 같은 기간 대전교육청의 점검단 구성은 전체 29명 중 62%인 18명을 외부 기관으로 구성했으며, 대전시청 소속 명예식품위생감시원 중 추천을 받아 신뢰성을 확보했음. 이런 지적에 도교육청은 코로나19로 외부 기관 참여가 어려웠다고 답했는데, 지난 2018년 점검계획의 점검단 구성에서도 외부기관은 2명에 그쳐 사실상 '셀프 점검'이라는 비판을 피하긴 어려워 보임. 그 결과 지난해 하반기 2천179교에 대한 학교급식 위생 · 점검 결과는 A 등급 비율이 99.2%였음. 실제 위생에 문제가 없었을 수도 있지만, 턱없이 낮은 외부기관 비율로 점검에 대한 신뢰성에는 의문이 드는 것임. 박 의원은 "2019년 위생안전 점검 결과 90점 이상의 A 등급이 99%에 달한다. 다른 시 · 도교육청도 90% 안팎으로 높긴 하지만, 경기도와 달리 평가에 외부인이 많았다"며 "객관성과 투명성을 담보하기 위해서는 외부 기관을 중심으로 점검단을 구성해야 한다"고 지적했음. 이에 도교육청 관계자는 "내부적으로 협의해서 외부 인력이 필요하다면 살펴보도록 하겠다"고 답했음.

5) 어린이 집단급식소 식중독발생↑ 위생점검↓

(2020-10-13, 메디팜뉴스)

지난 5년간 어린이집, 유치원, 학교에서 발생한 식중독 환자 수가 무려 1만 2천 명을 넘지만, 식중독 예방을 위한 위생점검 횟수는 감소하고 있는 것으로 나타났음. 더불어민주당 강선우 의원(국회 복지위, 강서갑)이 식품의약품안전처에서 제출받은 자료에 따르면, 어린이 · 청소년 대상 집단급식소인 어린이집, 유치원, 학교에서 지난 5년간 연평균 2500명, 하루에 7명꼴로 식중독 환자가 발생하는 것으로 확인됐음. 음식점 등 다른 시설에 비해 월등히 많은 인원임. 집단 식중독은 일단 발생하고 나면 피해구제를 위한 집단소송도, 원인을 밝히기도 어렵기 때문에 예방이 가장 중요함. 따라서 매년 여름철, 집단식중독이 발생할 때에만 시설을 점검하는 것은 부족하다는 지적이 이어지고 있지만, 식약처 자료 분석 결과 점검 횟수는 오히려 5년 전에 비해 줄었음. 또한 집단급식소에서 식중독에 걸린 환자 중 71%가 학교에서 발생하고 있음에도 불구하고, 그보다 식중독 발생 환자 수가 적은 청소년 수련원의 점검 횟수가 오히려 2배 이상 높은 것도 비효율적인 점검이 이뤄지고 있다는 지적임. 강선우 의원은 "한정된 자원을 가지고 효과적으로 식중독 환자 수를 줄이기 위해서는 가장 많은 환자 수가 발생하고, 성인보다 건강에 취약한 아이들이 있는 곳을 더 집중점검 해야 한다"라며 "미국은 최소 연 2회 집단급식소를 점검하고, 영국은 학교에도 식품 위생등급제를 시행하는 등의 모범사례를 참고하여 안전한 급식 환경을 만들어야 한다"고 강조했음.

2. 식품첨가물

1) GMO 미생물 식품첨가물 안전성 심사 생략하자는 식약처

(2020-09-28, 한국농정)

식품의약품안전처(처장 이의경, 식약처)가 GMO 미생

물로 만든 식품첨가물에 대한 규제를 완화하려는 움직임을 보이고 있음. GMO 반대 시민사회는 이에 대한 반대의견을 냈음. 현재 식약처는「식품 등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」일부개정고시안을 지난 7월 27일 행정예고한 상황임. 식약처는 개정안에 4조 3항으로 "식약처장으로부터「유전자변형식품 등의 안전성 심사 등에 관한 규정」제9조에 따라 유전자변형 미생물을 승인받은 제조사가 해당 미생물을 이용해 식품첨가물을 제조하고자 하는 경우에는 유전자변형 미생물 유래 식품첨가물의 안전성 심사를 생략할 수 있다"는 내용을 추가하고자 함. 즉 제조사가 이미 승인받은 GMO 미생물을 갖고 식품첨가물을 만들 시, 이에 대한 안전성 심사를 생략하는 방향으로 법을 바꾸려는 게 핵심임. 농민의길, GMO반대전국행동, 전국먹거리연대, 친환경무상급식풀뿌리국민연대 등 GMO반대 시민사회단체들은 지난 25일 이에 반대하는 의견서를 냈음. 해당 단체들은 의견서에서 "「유전자변형생물체의 국가 간 이동 등에 관한 법률」시행령 개정 시 '(GMO의) 용도가 변경되면 심사를 간소화하겠다'는 내용이 통과됐는데, 이 조항의 시행이 2021년 3월로 6개월이나 남았음에도 그 하위법령인 고시에서 (중략) 안전성 심사를 '생략'할 수 있다는 개정을 추진하는 것은 이해할 수 없다"고 비판했음. 상위법령에서도 심사 '간소화'를 이야기하는 상황에서 식약처가 먼저 심사 '생략'을 이야기하는 건 어불성설이란 의미임. 해당 단체들은 이어 "미생물과 그 미생물을 이용해 만든 식품첨가물이 같은 것일 수 없다"며 "같지도 않은 것을 아예 심사를 생략한다는 것은 행정효율성이라는 측면을 백 번 양보하고 봐도 마찬가지(로 문제가 있다)"라고 지적했음.

2) 골든데어리 "원푸드 오색치즈" 허용 외 식품첨가물 사용

(2020-10-12, 식약일보)

국내산 치즈 제품에서 허용되지 않은 식품첨가물을 사용하다 적발돼 당국으로부터 회수조치 처분을 받았음. 최근 식품의약품안전처(처장 이의경, 이하 식약처)는 식품제조가공업소인 골든데어리(경기도 의왕시 한밭들길 소재)에서 제조한 '원푸드 오색치즈'제품에 대해 품질 검사를 시행한 결과 이와 같은 행정처분을 내렸다고 밝혔음. 회수대상으로는 유통기한 냉동 12개월(-18℃ 이하)이라고 표시된 제품임. 식약처 관계자는 "담당 지자체에 해당 제품을 회수하도록 권고했으며, 해당 제품을 구입한 소비자는 섭취를 중단하고 판매 또는 구입처에 반품해 줄 것"을 강조했음. 아울러, 식약처는 불량식품 신고 전화를 운영하고 있음. 식품 관련 불법행위를 목격한 소비자들은 상시 신고가능함.

3) 토마토푸드 "클레어커피" 허용 외 식품첨가물 첨가로 적발

(2020-09-09, 식약일보)

허용하지 않은 식품첨가물을 사용한 커피종류가 회수조치 됨. 8일 식품의약품안전처(처장 이의경, 이하 식약처)는 해당 제품에 대해 품질검사를 시행한 결과 허용한 식품첨가물 이외의 식품첨가물을 사용한 사유로 판매 중단 및 회수조치 된다고 밝혔음. 회수조치대상으로는 유통기한 2021년 1월 22일로 표시된 제품에 한함. 식약처는 관련 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품해 줄 것을 당부했음. 아울러 식약처는 불량식품 신고전화를 운영하고 있으며, 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 신고해 줄 것을 요청했음.

4) 백신 사망 고교생 주검서 나온 '아질산나트륨'은 어떤 물질?

(2020-10-28, 헤럴드경제)

독감 백신 접종 후 이틀 만에 숨진 인천의 고교생의 주검에서 검출된 '아질산나트륨'에 관심이 쏠리고 있음. 27일 국립과학수사연구원은 A군를 부검한 결과 위에서 치사량 이상의 아질산염이 검출됐다고 밝혔음. 이에 따라 경찰은 해당 고교생의 극단적 선택에 무게를 두고 있음. 그러나 유족들은 '극단적 선택의 이유가 없다'며 강하게 반

발하고 있음. 질병관리청도 A군의 사인이 독감 백신 접종과 직접적인 관계가 없다는 입장을 보이고 있음. '아질산나트륨은'은 발색 및 식중독을 억제하는 첨가물로 질산나트륨을 납과 함께 녹여서 만든 무색의 결정체로 주로 염료의 제조, 식품첨가물, 의약품 등으로 쓰임. 고기의 산화과정을 방지하며 선홍빛을 유지시켜 주는 역할을 함. 이때문에 햄이나 소시지 등 식육가공품의 발색제로 흔히 사용됨. 그러나 아질산나트륨은 단백질 속 아민 성분과 결합해 니트로사민이라는 강력한 발암물질을 생성하며, 다량 섭취는 헤모글로빈의 기능을 억제해 메트헤모글로빈혈증 또는 청색증을 유발할 수 있음. 치사량은 성인의 경우 4~6g임. 과다 섭취할 경우 심각한 호흡곤란을 겪을 수 있으며 뇌혈관이 확장돼 관자놀이에 통증이 나타날 수 있음. 심할 경우 사망에 이를 수도 있음.

3. 원산지표시

1) 원산지 표시 안한 고춧가루 판매 업체 3곳 적발 (2020-11-11, 뉴스1)

원산지 등을 표시하지 않은 고춧가루를 판매하거나 보관한 업체 3곳이 적발됐음. 대전시 민생사법경찰과는 김장철 성수식품 등 제조·가공업소를 대상으로 지난 9월부터 기획수사를 벌여 식품위생법 및 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 위반 업체 3곳을 적발했다고 11일 밝혔음. 동구 A업체는 두류가공 통조림을 제조·가공해 자가품질검사를 받지 않은 상태에서 시중에 18만 8856개(1억 2000만원 상당)를 판매해왔음. 유성구 B업체는 판매목적으로 제조·가공한 고춧가루에 제품명, 제조일자, 유통기한 등을 전부 표시하지 않은 무 표시 상태로 총 33kg을 진열·보관하다 표시기준 위반으로 적발됐음. 대덕구 C업체는 고춧가루 완제품에 흰벌레(유충)가 들어 있는가 하면 국내산 고춧가루와 중국산 고춧가루 완제품 총 49.51kg을 무 표시 상태로 진열·보관하다 단속됐음. 이준호 대전시 민생사법경찰과장은 "앞으로도 부정·불량식품 제조·판매하는 행위에 대한 수사를 확대해 식품안전에 최선을 다하겠다"고 말했음.

2) 부산시, 과일·채소 원산지표시 위반업소 11곳 적발 (2020-10-6, 뉴시스)

부산시 특별사법경찰과는 과일·채소 중도매인과 전통시장 판매상 등 150여 곳을 대상으로 '원산지 표시 관련 기획수사' 결과 원산지를 거짓 표시하거나 표시하지 않은 위반업소 11곳을 적발했다고 6일 밝혔음. 이번 기획수사는 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 및 여름 휴가·추석 명절 등으로 어수선한 사회 분위기에 편승한 불법행위를 차단하기 위해 지난 8월과 9월 두달간 부산시 특별사법경찰과장과 식품수사팀장 등 10명이 수사팀을 꾸려 진행했음. 수사는 ▲과일 등에 유명산지 스티커를 부착하여 원산지를 속여 판매하는 행위 ▲원산지를 고의로 손상·변경하는 행위 ▲원산지 미표시 행위 등을 중점적으로 진행했음. 수사 결과 다른 지역에서 생산된 수박에 고창 수박 스티커를 붙이는 등 원산지를 거짓 표시한 3곳, 과일·채소 등에 원산지 표시를 하지 않은 8곳이 적발됐음. 부산시 특사경은 원산지를 거짓으로 표시한 업소 3곳의 영업주에 대해서는 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률' 위반 혐의로 검찰에 송치할 예정임. 또 원산지 표시를 하지 않은 영업주에 대해서는 최근 코로나19 등으로 시장경제가 힘든 점을 고려해 시정조치토록 했음. 농수산물의 원산지를 거짓으로 표시한 경우 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금 처분을 받게되고 원산지 표시를 하지 않은 과일 등을 판매할 경우 과태료(5만원이상 1000만원 이하) 처분을 받을 수 있음. 변성완 부산시장 권한대행은 "부산시는 코로나19 등 혼란스러운 사회 분위기를 틈타 시민의 안전을 위협하는 행위가 성행하는 것을 방지하기 위해 분야별 기획수사를 계속해 나가고 있다"라며 "사과·배·포도 등 가을에 많이 생산되는 과일에 유명산지 스티커를 거짓 부착하여 판매하는 행위나 박스 통째로 바꿔치기하는 박스갈이 방식의 불법 판매를 방지하기 위해 관련 수사를 확대할 계획"이라고 밝혔음.

3) 5년간 수산물 원산지 표시위반 802건…"중국산 가장 많아"

(2020-10-05, 뉴시스)

최근 5년 간 수산물 원산지 표시위반이 802건에 달하는 등 외국산 수산물의 국내산 둔갑 행위가 좀처럼 근절되지 않고 있음. 5일 국회 농림축산식품해양수산위원회 소속 더불어민주당 어기구 의원이 해양수산부로부터 받은 '최근 5년간(2015-2019년) 거짓 국내산 표시 적발현황'에 따르면 외국 수산물을 국내산으로 둔갑시킨 건수가 총 802건(134억원)으로 집계됐음. 연도별 수산물 원산지 표시위반은 ▲2015년 145건 ▲2016년 157건 ▲2017년 173건 ▲2018년 152건 ▲2019년 175건으로 나타났음. 이 중 중국산을 국내산으로 속인 경우가 총 385건으로 가장 많았다. 이어 ▲일본 121건 ▲러시아 48건 ▲베트남 20건 ▲미국 17건 등으로 뒤를 이었음. 품목별로 활장어(뱀장어)가 43건 가장 많았고, ▲마른꽁치 34건 ▲냉동갈치 31건 ▲활우렁쉥이 30건 ▲활낙지 27건 순으로 나타났음. 어기구 의원은 "코로나 사태로 인한 수입수산물에 대한 안전성 우려와 일본산 수산물에 대한 방사능 우려가 불식되지 않고 있다"며 "국내산 수산물에 대한 소비자들의 믿음을 이용하는 국내산 거짓표시 행위를 근절시키기 위한 특단의 대책이 필요하다"고 강조했음.

4. 수입식품

1) 식약처, 수입 배추김치 HACCP 의무화...안전관리 강화

(2020-11-12, 파이낸셜뉴스)

식품의약품안전처는 수입 배추김치에 식품안전관리인증기준(HACCP)을 의무적용하는 수입식품안전관리 특별법 시행령 · 시행규칙 일부개정안을 입법예고 한다고 12일 밝혔음. 이번 개정안은 수입식품안전관리 특별법에 수입식품 해썹 적용 근거가 마련되어 세부사항을 규정하는 것임. 개정안의 주요내용은 (시행령) 수입식품 해썹 관련 인증, 조사 및 평가 등을 한국식품안전관리인증원에 위탁하고 △수입식품 HACCP 의무적용을 김치류 중 배추김치로 규정 △인증 및 변경인증, 유효기간 연장의 요건 · 절차 △조사 · 평가의 방법 및 절차 △위반사항에 대한 인증취소 기준을 규정하는 것임. 이에 수입 배추김치는 수입량에 따라 오는 2022년부터 단계적으로 해썹이 의무 적용됨. 식약처는 이번 개정안을 통해 "앞으로 해외 생산단계부터 안전성이 확보된 배추김치만 국내에 수입 · 유통될 수 있기를 기대한다"라며, 입법예고 기간 중 국민들의 의견을 폭넓게 수렴할 예정임.

2) 슈퍼 프로폴리스 스프레이, 총 플라보노이드 함량 미달 부적합

(2020-11-20, 식약일보)

수입산 프로폴리스추출물이 총 표시량보다 플라보노이드 함량부족으로 회수 처리됨. 식품의약품안전처(처장 김강립, 이하 식약처)가 경기도 하남시 조정대로 수입식품등 수입 · 판매업 (주)오스트레일리언메이드가 수입한 '슈퍼 프로폴리스 스프레이'(유형: 프로폴리스추출물)' 제품이 총 플라보노이드 함량 수가 표시량 대비 미달돼 판매 중단 및 회수 조치 중이라고 밝혔음. 회수 대상은 유통기한이 2022년 9월 1일인 제품에 한해서임. 검사기관인 대구청에 따르면 해당제품의 경우 총 플라보노이드(표시량의 80~120%(표시량: 2mg/1.5ml) 29%(0.58 mg/1.5 mL)으로 나와 총 표시량보다 부족해 부적합 처리됐다고 밝혔음. 식약처 관계자는 "당해 회수 식품 등을 보관하고 있는 판매자는 판매를 중지하고, 회수영업자에게 반품해 줄 것과 해당 제품을 구입한 소비자는 제조업소 또는 구입처로 반납해 위해식품 회수에 적극 협조해 달라"고 당부했음.

3) 다자간 무역시대, 풀리는 농수산물은…

(2020-11-15, 데일리안)

국가 간 시장 개방에 따른 국산 농 · 수산물의 자유무역 경쟁 체제가 더 심화될 전망임. 품목과 관세에 따라 또 다른 기회임에 동시에 위기로도 작용할 수 있음. 정부가

15일에 개최된 제4차 RCEP 온라인 정상회의에서 역내 포괄적경제동반자협정(RCEP)을 최종 서명함에 따라 신 시장개방과 이미 체결된 FTA(한 · 중, 한 · 호주 등) 국가와는 추가개방 등이 진행됨. 역내포괄적경제동반자협정(RCEP)은 아시아-태평양 지역 15개 나라가 참여해 지역 경제 통합을 꾀하는 다자간 자유무역협정으로, 약 8년간의 협상을 거쳐 인도를 제외한 아세안 10개국과 한국 · 중국 · 일본 · 호주 · 뉴질랜드 등이 최종 참여를 결정했음. 이 같은 RCEP협정은 전 세계의 약 30%에 달하는 세계 최대의 자유무역협정(FTA) 체결이라는 점에서 의미가 큼. 정부는 우리 농 · 수산물의 민감성을 반영해 우선 핵심 민감품목인 쌀 · 고추 · 마늘 · 양파 · 사과 · 배 · 명태(냉동) 등과 수입액이 큰 주요 민감품목인 바나나 · 파인애플 · 새우(냉동) · 오징어(냉동) · 돔(활어) · 방어(활어) 등을 양허제외로 보호했다고 전했음. 또한 일부 개방품목도 관세 인하폭을 최소화하거나 관세철폐 기간을 충분히 확보해 우리 농 · 수산 · 임업인에 대한 피해를 최소화했다는 설명임. 농식품의 경우 우리 측의 시장개방으로 아세안 지역과는 구아바(30%, 10년) · 파파야(30%, 10년) · 망고스틴(30%, 10년) 등 일부 열대과일을, 중국과는 녹용(20%, 20년) · 덱스트린(변성전분 8%, 즉시철폐) 호주와는 소시지 케이싱(27%, 20년)을, 뉴질랜드와는 추가 개방없이 협상을 마무리했음. 일본과는 사실상 신규 FTA 체결의 효과가 있으며, 청주(15%, 15년) · 맥주(30%, 20년) 등 다른 FTA와 비교하면 낮은 수준(평균 72%, 일본 46%)의 개방으로 진행됐음. 반대로 상대국 시장 개방에 따른 우리 농산물은 일본과는 소주(16%, 20년) · 막걸리(42.4엔/ℓ, 20년)를, 인도네시아에는 사과 · 배(5%, 즉시철폐), 태국과는 딸기(40%, 즉시철폐) 등의 시장이 열렸음. 수산분야 협상은 새우 · 오징어 · 돔 · 가리비 · 방어 등 국내의 민감한 수산물에 대해서는 현행 관세를 유지하는 한편, 기존에 체결했던 FTA를 기준으로 추가 시장개방을 최소화하는 수준에서 마무리 됐다고 해양수산부는 설명했음. 중국과는 추가 시장 개방없이 기존 FTA(2015년 발효)와 동일한 수준으로 협상이 결정됐으며, 일본의 경우는 한 · 일 간 체결되는 최초 FTA이나 민감성을 고려해 2017년부터 2019년까지 평균 총수입액(1억4200만 달러)의 2.9%(400만 달러), 총 수출액(7억5400만 달러)의 4.1%(3100만 달러)수준으로 개방했고, 돔 · 가리비 · 방어 등 주요 민감품목들은 현행 관세를 유지토록 했음. 아세안과 베트남의 경우는 추가 수입 개방은 최소화 하되, 수출 기회는 확대될 수 있도록 노력해 아세안에 대해서는 2017년부터 2019년까지 평균 총수입액(3억2600만 달러)의 1.6%(500만 달러), 총 수출액(2억9700만 달러)의 97.9%(2억9100만 달러)를 추가 개방했음. 아세안 국가로 주로 수출되는 가다랑어(냉동) · 김(건조) · 황다랑어(냉동)에 부과됐던 관세 5%는 RCEP 발효 즉시 0%로 적용, 아세안 지역에 대한 수출 확대의 발판이 마련될 것으로 전망됨. 베트남 수입의 경우 2017년부터 2019년까지 평균 총수입액(8억100만 달러)의 0.4%(300만 달러)를 추가 개방했으며, 수출은 총 수출액(1억3200만 달러)의 100%가 이미 기존 FTA에서 개방돼 있었던 관계로 추가 협상내용은 없었음. 해수부 관계자는 "기존에 체결한 FTA를 기준으로 추가 개방을 최소화 하고 수입 확대로 인한 영향을 최소화하고자 했으며, 이번 RCEP 체결에 따라 아세안 지역으로 수출이 확대될 수 있을 것"이라고 기대했음. 우동식 해양수산부 국제협력정책관은 "국내 민감 수산물은 개방을 제외하고 기존에 체결한 FTA를 기준으로 추가 개방을 최소화 해 수입 확대로 인한 영향을 최소화하고자 노력하였다."라며, "이번 RCEP 체결에 따라 아세안 지역으로 수출이 확대될 수 있을 것으로 기대한다."라고 말했음. 식품 위생 및 검역과 관련해서는 WTO SPS 협정을 기초로, 중대한 부적격이 발생되면 수출국에 재발방지 대책을 요구하는 등 수입식품의 안정성을 강화할 수 있는 규정을 포함해 협력을 강화키로 했음. 특히 신선 농산물의 경우 RCEP 역내 우회수입 방지를 위해 당사국에서 생산한 경우에만 원산지를 인정하는 완전생산기준(WO) 또는 유사기준을 설정하는 등 엄격한 원산지 기준을 적용했음. 가공식품의 경우는 국내 원료수급 여건과 수출 가능성 등을 고려해 상대적으로 기준을 완화했음. 이 같은 협정은 국회

비준 동의 등의 절차를 진행해 각국의 비준 후 사무국에 비준서를 기탁해야 60일 이후 발효되며, 비준을 받지 못한 국가의 경우 발효 효력을 갖지 못함. 정부는 관련 '상대국과 통상조약에 합의가 된 경우 영향평가를 실시'하는 통상조약법 제11조에 근거해 영향평가를 추진할 예정이며, 평가결과에 따라 필요하면 피해산업 분야에 대한 국내 보완대책을 마련한다는 계획임.

5. 식중독사고

1) 검찰, '집단 식중독' 안산 유치원 원장 등 3명 구속기소

(2020-11-3, 연합뉴스)

수원지검 안산지청 강력 · 보건범죄전담부(안동완 부장검사)는 지난 6월 집단 식중독 사고가 발생한 안산 사립유치원의 원장과 영양사, 조리사 등 3명을 식중독 야기(업무상 과실치상, 식품위생법 위반) 및 역학조사 방해(위계에 의한 공무집행 방해 등) 혐의로 구속기소 했다고 3일 밝혔음. 또 이 유치원 교사 1명과 식자재 납품업자, 육류 납품업자 등 3명도 역학조사 방해 혐의로 불구속기소 했음. 원장 등 구속기소 된 3명은 위생관리를 소홀히 해 장출혈성 대장균에 오염된 급식을 제공, 원생들이 식중독에 걸리게 한 것은 물론 사고 발생 후 역학조사에 나선 공무원들에게 새로 조리하거나 다른 날짜에 만든 보존식을 제출해 조사를 방해한 혐의를 받고 있음. 원장은 식중독 사고 전인 올해 1~4월 조리사를 두지 않은 채 조리보조사에게 급식을 맡겨 식품위생법을 위반한 사실도 추가로 드러났음. 불구속기소 된 납품업자 등은 보건당국의 역학조사 당시 납품 일자를 허위로 기재한 거래명세서와 도축 검사증명서 등을 제출한 혐의임. 검찰은 보존식을 폐기하는 등 고의로 역학조사를 방해해 어떤 음식이 식중독을 유발했는지는 특정하지 못했지만, 식중독의 원인을 유치원이 제공한 급식으로 추정했음. 아울러 육류 등 식자재 검수가 제대로 이루어지지 않았고, 23년 된 냉장고에 식자재를 보관한 업무상 과실도 있다는 결론을 내렸음. 검찰은 이같은 집단 식중독 사고 재발 방지를 위해 영양사 배치기준 강화 및 급식시설 전수점검, 조리시설 내 CCTV 설치, 보존식 보관 의무 확대 및 제재 강화 등을 정부 부처에 건의했음. 해당 유치원에서는 올해 6월 12일 첫 식중독 환자가 발생한 이후 원생과 가족 등 100여명이 식중독 의심 증상을 보였음. 이들 중 15명은 합병증인 용혈성 요독증후군(일명 햄버거병) 진단을 받고 투석 치료까지 받았음.

2) 가짜 보존식, 서류조작…집단 식중독 유치원장 '구속'

(2020-10-7, 노컷뉴스)

식자재 관리를 제대로 하지 않아 원생 등이 식중독에 걸리게 한 혐의를 받고 있는 안산 사립유치원 원장과 조리사, 영양사가 구속됐음. 수원지법 안산지원 김대권 영장전담판사는 7일 업무상 과실치상, 위계공무집행 방해, 감염병예방법 위반 등의 혐의를 받고 있는 유치원 원장 A씨와 조리사 B씨, 영양사 C씨에 대해 구속영장을 발부 했음. 김 판사는 "증거 인멸의 우려가 있어 구속수사가 필요하다"며 영장 발부 사유를 설명했음. A씨 등은 유치원에서 원생들에게 급식을 제공하면서 식자재 관리를 제대로 하지 않아 집단 식중독 사태를 유발해 원생과 가족 등 97명에 상해를 입힌 혐의를 받고 있음. 이들은 지난 6월 16일 당국의 역학조사를 앞두고 보존식 미보관 사실을 숨기기 위해 보존식을 당일 새로 만들어 채워 넣어 역학조사를 방해한 혐의도 받음. 유치원 등 집단급식소는 식중독 사고에 대비해 조리 · 제공한 식품의 1인분(보존식)을 144시간 이상 보관해야 함. 이에 이 유치원은 역학조사가 이뤄진 날을 기준으로 했을 때 6월 10일, 11일, 12일과 주말을 제외하고 15일까지 4일 치 보존식 20여 건을 보관해야 하지만 대부분 보관하지 않은 것으로 알려졌음. 또 역학조사단에 관련 자료를 제출할 때 식자재를 주 2회 공급받았음에도 매일 공급받은 것처럼 적힌 허위 식자재 납품서류를 제출한 혐의도 받고 있음. 이 유치원에서는 올해 6월 12일 첫 식중독 환자가 발생한 이후 원생과 가족 등 100여 명이 식중독 의심 증상을 보였음. 이들 중 15명은 합병증인 용혈성 요독 증후군(일명 햄버거병) 진단을 받고 투

석 치료까지 받았음.

3) 부산관광고서 학생교직원 59명 집단 식중독 (2020-11-18, 한국일보)

부산 서구 관광고등학교에서 학생과 교직원 59명이 집단으로 식중독 증세를 보여 보건당국이 역학조사를 벌이고 있음. 부산 서구 보건소는 관광고 학생 54명과 교사, 영양사 등 교직원 5명이 16일 식중독 판정을 받았다고 18일 밝혔음. 보건소는 9일과 10일 두 차례에 걸쳐 식중독 증상을 보인 학생과 교직원 129명을 상대로 검체를 받아 검사를 진행했음. 그 결과 식중독 양성 판정을 받은 이들에게서 병원성 대장균종이 검출됐음. 앞서 학교 측은 지난 9일 설사, 구토, 복통 등을 호소하는 식중독 의심 환자가 발생하자 보건당국에 신고했음. 보건소는 학교를 상대로 역학조사를 진행하며 원인을 조사 중임.

4) '식중독 세균' 리스테리아, 단시간에 검출한다 (2020-11-24, 경남일보)

농촌진흥청은 경상대학교 농업생명과학대학 농화학식품공학과 심원보 교수 연구팀과 공동으로 '현장에서 6시간 이내에 리스테리아를 검출하는 기술'을 개발했다고 24일 밝혔음. 리스테리아는 저온(5도)에서도 증식 가능한 식중독 세균으로, 100도로 가열 조리하면 사라지며 건강한 성인이 감염될 위험성은 낮음. 그러나 임산부 · 신생아 · 고령자 등 면역력이 낮은 사람은 감염될 위험성이 높아 주의가 필요함. 최근에는 유럽과 미주 지역으로 수출된 국산 팽이버섯에서 리스테리아가 검출되면서 수출이 중단되는 사태가 발생해 피해를 입기도 했음. 기존 표준검사법으로 팽이버섯이나 작업환경으로부터 리스테리아를 분리해 최종 확정하기 위해서는 유전자 증폭기, 전기영동장치 등 고가의 장비가 필요함. 또 기간도 5일 정도가 소요돼 현장에서 바로 리스테리아 오염 여부를 확인하기가 어려웠음. 경상대 심원보 교수 팀이 이번에 개발한 리스테리아 검출기술은 59.5도에서 40분간 리스테리아를 증폭한 뒤 발색기질 용액을 넣으면 양성 혹은 음성인지 여부를 발색 차이로 확인할 수 있음. 시료가 리스테리아에 오염돼 있으면 색이 나타나지 않지만, 리스테리아에 오염되는 않은 경우에는 진한 파란색이 나타남. 이 기술을 활용하면 기존 5일 정도 걸리던 검사 시간을 6시간 이내로 줄일 수 있음. 또 고가의 장비가 필요하지 않으며 눈으로 누구나 리스테리아 오염 여부를 확인할 수 있어 현장에서 손쉽게 활용할 수 있음. 이 기술은 버섯뿐만 아니라 농수축산물, 식품에까지 다양하게 활용할 수 있어 농식품 안전을 확보하는 데 큰 도움이 될 것으로 기대됨. 농촌진흥청은 "이번에 개발한 기술에 대해 특허출원을 완료하고 산업체에 기술이전 했다"면서 "내년에는 개발된 기술을 농촌진흥청 현장접목연구를 통해 버섯 생산 농가에 보급할 계획"이라고 밝혔음. 농촌진흥청 유해생물팀 류경열 팀장은 "이번에 개발한 리스테리아 신속진단기술이 현장에 보급되면 팽이버섯 수출 결함으로 인한 보상 피해 예방은 물론 국민 식생활 안전에 큰 도움이 될 것"이라고 말했음.

6. 건강기능식품

1) [단독]신고는 느는데…'위해 건강기능식품' 회수율 30%뿐 (2020-10-12, 머니투데이)

부적합 건강기능식품의 출고량 대비 회수 실적이 약 30% 수준에 불과한 것으로 나타났음. 식품첨가물 사용기준을 위반하거나 대장균군이 검출되는 등 소비자에게 부작용을 일으킬 가능성이 큰 위해 제품 상당수가 제대로 회수되지 않은 것임. 12일 국회 보건복지위원회 소속 김원이 더불어민주당 의원이 식품의약품안전처로부터 제출받은 '최근 5년간 위해 건강기능식품 회수 현황' 자료에 따르면 2016년부터 올해 6월까지 식약처 조사 결과 99개 제품이 위해 제품으로 판명됐음. 이들 제품의 총 출고량은 15만9832kg이었지만 실제 회수량은 4만9481kg에 그쳤음. 출고량 대비 회수율은 31% 수준이었음. 대표적으로 지난해 기능성 원료인 프로바이오틱스 수 부적합으로 회수 · 판매중지 대상이 된 코스맥스엔비티㈜의 '셀티바 프

로바이오틱스' 제품은 715㎏이 출고됐지만 0.4%인 3㎏만 회수됐음. 같은 해 기준치를 초과한 환각물질 '초산에틸'이 검출돼 부적합 통보를 받은 ㈜비오팜의 '쑥쑥 빠져라' 제품은 출고량 52㎏ 가운데 1% 수준인 0.4㎏이 회수됐음. 식약처는 출고량 기준 회수율로 회수실적을 산정·관리하는 것은 현실적으로 어렵다는 입장임. 적발 시점에 이미 제품이 소진돼 회수할 수 없는 물량까지 회수대상에 포함된다는 이유에서임. 이에 따라 2014년 9월부터는 회수실적을 생산량이나 출고량(판매량) 기준 회수율이 아닌 회수시점의 유통재고량(회수계획량) 기준으로 산정하고 있음. 실제로 2016년부터 올해 6월까지 회수계획량 대비 회수율은 101.2%로 목표치를 초과 달성했음. 하지만 제품의 유통경로·유통기한·소비량·평균 소비주기 등을 고려해 산출하는 회수계획량엔 소비자에게 판매가 완료된 제품은 포함되지 않음. 현실적으로 회수가 가능한 물량을 따져야 하는 만큼 소매상·유통상 등 유통단계에서 보관하고 있는 재고량만 계획량에 해당한다는 설명임. 식약처 관계자는 "회수실적이 낮다는 지적이 있어 판매 완료된 제품은 소비자가 섭취했거나 개봉했을 가능성이 커 현실적으로 회수가 불가능하다고 보고 기준을 개선한 것"이라며 "유통재고량을 기준으로 따질 경우 회수율이 높아진다"고 설명했음. 위해 건강기능식품 99개 가운데에는 단순히 기능성분 함량이 부적합한 경우(44.4%) 외에도 △식품첨가물 사용기준 위반(14.1%) △대장균군 양성(9.1%) △유통기한 경과 원료 사용 (7.1%) △무허가 제조 원료 사용 (5.1%) 등 소비자 건강에 악영향을 미칠 우려가 큰 제품들이 다수 포함돼 있음. 그럼에도 회수가 어렵다는 이유로 기판매된 미섭취 물량 등에 대해선 회수 관리 대상에서 제외한 셈임. 최근 건강기능식품 섭취가 늘어나는 동시에 이상사례 신고도 매년 크게 늘고 있는 만큼 위해 제품에 대한 철저한 관리가 필요하다는 지적임. 김 의원이 식약처로부터 제출 받은 '최근 5년간 건강기능식품 이상사례 신고 현황' 자료에 따르면 2016년~2020년 7월 품목별로 총 4997건의 이상사례가 접수됐다. △2016년 821건 △2017년 1011건 △2018년 1066건 △2019년 1340건 △2020년(~7월) 759건으로 증가 추세임. 김 의원은 "건강기능식품 판매와 유통이 증가하지만 문제가 있는 제품들의 회수가 제대로 이루어지지 않다"며 "각종 부작용을 유발할 수 있는 제품들이 시장에 유통되지 않도록 식약처가 회수실적 제고 방안을 마련해야 할 것"이라고 지적했음.

2) 미국선 인기건강식품 '크릴오일·타트체리', 우리나라에선?

(2020-11-18, 머니투데이)

혈관 기능을 개선하고 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 효과가 있는 것으로 알려지며 선풍적인 인기를 끌었던 크릴오일. 항산화, 수면 유도 효능으로 유명해진 타트체리. 최근 소비자들에게 건강식품으로 각광을 받고 있지만 사실 국내에서 이들 제품은 '건강기능식품'이 아닌 '일반식품'임. 새로운 기능성 원료의 경우 해외 식품당국 등의 안전성, 기능성 인증을 받았더라도 국내에서 건강기능식품 인정을 받기가 쉽지 않아서임. 유행이 빠른 건강기능식품 시장은 해마다 새로운 제품들이 등장하고 있지만 실제 건강기능식품 규제 안에는 들어가기 어려워 오히려 부적합 제품이나 문제가 생기는 제품들이 유통되고 소비자 피해로 이어지는 경우가 꾸준히 나타나고 있음. 건강기능식품 시장의 성장을 위해서도 지나치게 까다롭고 불필요한 절차들을 정비할 필요가 있다는 지적이 나옴. 18일 식품업계에 따르면 크릴오일을 유통, 판매하는 펄세스는 크릴오일을 건강기능식품으로 인정받기 위한 개별인정 신청을 위한 준비를 시작했음. 앞서 3~4년전 한 업체가 크릴오일 건강기능식품 인정 신청을 한 적이 있지만 사전 자료 등에서 미흡해 철회한 바 있음. 제조공정에 관한 상세 자료를 제출해야 하지만 해외 수입제품 특성상 생산기업이 제조 공정을 밝히기 꺼려해 쉽지 않았던 것으로 알려졌음. 건강기능식품 인정 절차에는 이 같은 자료 제출 외에도 기능성, 안전성을 확인할 수 있는 논문과 동물실험, 인체 적용실험까지 거쳐야 함. 짧게는 2~3년, 길게는 5년 이상이 걸림. 식품업계에서는 지나치게 까다로운 건강기능식품 인정 절차로 유행을 타고 품질 낮은 제품들이 시장을 혼란

하게 하거나 해외 직구 소비자들이 늘어나는 등 소비자 피해가 우려되는 부작용을 야기할 수 있다고 지적함. 예컨대 지난 2018년 건강제품으로 알려진 노니가 선풍적인 인기를 끌자 중소 식품업체들이 무분별하게 수입했고 제대로 된 생산 공정을 갖추지 못한채 생산하며 '쉿가루' 등 불순물들이 포함된 부적합 제품들이 유통되며 문제가 됐음. 노니의 경우 미국 FDA(식품의약국)에서 승인을 받았지만 국내에서는 건강기능식품 인정을 받지 못해 관리 사각지대에 있었다고 볼 수 있음. 크릴오일 역시 마찬가지임. 미국, 캐나다, 영국 등 여러 선진국에서는 크릴 오일을 건강기능식품으로 인정하고 있음. 캐나다 보건국에서는 크릴 오일이 안정성과 신뢰성을 모두 갖추고 있다고 판단하여 자연 건강 제품으로 분류하여 관리하고 있으며, 미국 식품의약국(FDA)은 원료의 안전성을 인증하는 GRAS 인증을 크릴 오일에 부여했음. 그러나 국내에서는 일반식품일 뿐임. 특히 해외 수입 비중이 높은 기능성 원료의 경우 생산이 해외에서 이뤄지기 때문에 제조공정 등에 관한 자료를 얻기 쉽지 않음. 제품에 대한 안전성이 인체 실험 등으로 충분히 입증이 된다면 이런 절차들을 유연하게 할 필요가 있다는 지적임. 업계 관계자는 "건강 제품 특성상 까다로운 심사가 중요하긴 하지만 해외에서 승인이나 인증을 통해 입증된 부분이 있다면 안전성을 확보하면서도 빠른 절차가 가능하지 않을까 한다"고 말했음. 건강기능식품 담당 부처인 식품의약품안전처는 소비자들의 건강과 직결된 품목이기 때문에 심사를 소홀히 할 수 없다는 입장임. 식약처 관계자는 "건강기능식품의 경우 안전성을 보장할 수 있는 지가 가장 중요하기 때문에 꼼꼼하게 확인할 수 밖에 없다"며 "안전성, 기능성 심사를 강화하면서도 최대한 신속하게 절차를 처리할 수 있도록 인력을 보완하고 인체적용 시험 적절성 등 심사를 질적으로 높이기 위해 노력하고 있다"고 말했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 카드뮴 · 프탈레이트 등 유해물질 줄이는 생활습관 (2020-11-16, 키즈맘)

식품의약품안전처(이하 식약처)는 카드뮴 등 생활 속 유해물질 안전정보를 쉽게 알 수 있는 간편 정보지를 제공한다고 16일 밝혔음. '유해물질 간편정보지'는 일상생활에서 접할 수 있는 10종 유해물질에 대한 궁금증을 해소하고 유해물질로부터 노출을 줄이는 데 도움을 주기 위해 마련했음. 10종은 카드뮴, 폴리염화비페닐(PCBs), 비스페놀A, 프탈레이트, 납, 수은, 에틸카바메이트, 퓨란, 벤젠, 모노클로로프로판디올(3-MCPD)임. 주요 내용은 ▲주요 노출원 · 노출경로 ▲생활 속 노출수준 ▲국내 관리현황 ▲노출을 줄이는 방법 ▲알아두면 재미있는 이야기 등임. 카드뮴은 주로 신장에 축적되어 영향을 줄 수 있는 물질로, 식품, 흡연 등을 통해 노출될 수 있으며 생선내장의 과다 섭취를 주의해야 한다. 또한 채소 · 곡류 등은 흐르는 물로 잘 씻어 섭취해야 하고 금연하는 것이 좋음. 폴리염화비페닐(PCBs)는 인체 면역계 · 신경계 · 내분비계 등에 영향을 주는 물질임. 육류 · 어류 등 주로 지방 함량이 높은 식품에 많으므로 껍질, 내장 섭취를 줄이고, 튀기기보다는 삶아 먹도록 함. 프탈레이트는 플라스틱을 부드럽게 만드는 가소제로 사용되므로, 가소제가 사용된 기구 용기 등은 100℃를 초과하지 않도록 사용하고, 뜨거운 음식은 유리, 도자기, 스테인리스 용기나 내열온도가 높은 플라스틱 용기에 담도록 함. 프탈레이트는 인체 호르몬 작용을 방해할 수 있음. 자세한 내용은 식약처 홈페이지와 식품안전나라에서 확인할 수 있음.

2) 경기도내 로컬푸드 잔류농약, 올해도 '1% 이하' (2020-11-17, 뉴시스)

경기도내 로컬푸드 매장에서 판매하는 농산물 잔류 농약이 지난해에 이어 올해도 1% 이하를 기록했음. 경기도보건환경연구원은 올해 1~10월 도내 로컬푸드 매장 32곳에서 수거한 76종의 농산물 442건에 대한 잔류농약 검

사 결과 부적합률이 0.9%로 나타났다고 17일 밝혔음. 이는 올해 같은 기간 마트, 백화점, 시장 등을 포함한 전체 유통매장의 부적합률 1.1%보다도 낮은 수치임. 부적합 판정을 받은 농산물은 당근, 당귀잎, 참나물, 쑥갓 등 4건임. 연구원은 해당 생산지의 시 · 군과 식품의약품안전처, 농산물품질관리원에 행정처분 등 후속조치를 요청했음. 로컬푸드는 같은 지역에서 생산과 소비의 순환이 이뤄지는 유통형태로, 2012년 김포 로컬푸드 직매장을 시작으로 도내 58개 직매장이 운영 중임. 연구원은 로컬푸드 매장이 크게 늘어난 2017년부터 해당 매장들의 농산물 잔류농약 검사를 하고 있음. 부적합률은 2017년 2%, 2018년 2.3%, 2019년 0.7%, 2020년 10월 기준 0.9% 등임. 오조교 경기도보건환경연구원장은 "로컬푸드 매장 농산물은 소규모 재배와 짧은 유통 단계로 인해 관리가 소홀해질 수 있으므로, 꾸준한 검사를 통해 안전성을 강화해 나가겠다"고 말했음.

3) 지난해 잔류농약 기준치 초과 농산물 761건 (2020-10-12, 농수축산신문)

지난해 잔류농약 기준치를 초과한 농산물이 761건에 달했던 것으로 나타났음. 최인호 의원(더불어민주, 부산 사하갑)은 지난 7일 농림축산식품부 국정감사에서 잔류농약 기준치를 초과한 농산물에 대한 추적조사가 필요하다며 이같이 밝혔음. 최 의원에 따르면 지난해 안전성 조사를 받은 농산물 가운데 761건이 잔류농약 기준치를 초과해 이 중 366건이 폐기됐고, 출하연기 · 용도전환된 것이 228건으로 총 594건이 조치됐음. 그러나 761건 중 양송이, 취나물, 수삼, 자두 등 총 10건이 조치를 취하기 전 유통이 됐음. 유통된 양송이에서는 섭취 시 호르몬계, 폐출혈을 일으킬 수 있는 피페노닐 뷰톡사이드가 기준치의 14배가 검출됐으며, 취나물에서는 기준치의 9배에 달하는 디아지논이 검출됐음. 나머지 154건은 농식품부에서 지자체에 회수 통보를 했지만 회수 경로가 파악되지 않았음. 잔류농약 검사는 약 10일 가량 소요되기 때문에 검사 결과가 나오기 전에 미리 소비자에게 판매될 가능성이 있어 추적관리가 필요하다는 것임. 최 의원은 "특정 농산물이 유통단계에서 잔류 기준치를 넘기면 추적 조사해 회수 · 폐기하는 것이 원칙이지만 그동안 농식품부가 소극행정으로 대응했다"며 "잔류 농약 검출은 매년 반복되는 문제로 국민 안전을 위해 유관기관 간 노력으로 시스템을 개선해야 한다"고 말했음.

8. 기타

1) 식약처, 식품 해썹 의무적용 시행 1년 유예 (2020-11-24, 서울신문)

코로나19 장기화를 감안해 정부가 소규모 식품업체를 대상으로 한 식품안전관리 인증기준(HACCP · 해썹) 의무 적용을 1년 유예하기로 했음. 식품의약품안전처는 오는 12월 1일부터 소규모 영세 식품업체까지 확대 시행하려던 해썹 의무적용 시기를 1년 유예한다고 24일 밝혔음. 유예 기간은 내년 12월 1일까지임. 인증 유예 대상은 올해 12월 1일 이전에 영업 등록을 하고 과자 · 캔디류, 빵류 · 떡류, 초콜릿류와 같은 어린이 기호식품 등 총 8개 식품을 생산하는 식품 제조 · 가공업체임. 어린이 기호식품 등에 대한 해썹 의무 적용은 2014년부터 연 매출 규모, 종업원 수 등에 따라 단계적으로 이뤄지고 있는데 올해는 연매출이 1억원 미만의 소규모 업체 등이 적용 대상이었음. 식약처는 "코로나19 장기화로 인해 매출 감소 등 어려움을 겪고 있는 영세 식품업체가 위기를 극복하고 안정적인 상황에서 인증을 받을 수 있도록 한 것"이라고 설명했음. 건강기능식품 제조업체를 대상으로 새달 1일부터 시행할 예정이던 우수건강기능 식품 제조기준(GMP) 의무 적용 시기 역시 1년간 유예하기로 했음. 대상은 2017년 매출액이 10억원 미만인 건강기능식품 제조업체임. 식약처는 "시설 개보수, 기준서 마련 등 기준 적용을 위한 준비 기간이 필요한 업체를 대상으로 했다"고 밝혔음. 유예를 희망하는 업체는 26일까지 시설 개보수 계획서 등을 첨부한 신청서를 식약처에 내야 함.

2) “배달앱 입점 판매식품, 알레르기유발성분 표시 미흡” (2020-11-24, 우먼컨슈머)

코로나19 영향으로 배달앱을 통한 소비가 급증하고 있지만 알레르기유발성분 표시는 미흡한 상황임. 한국소비자원이 배달의민족, 배달통, 요기요, 위메프오, 쿠팡이츠 등 5개 배달앱에 입점한 28개 프랜차이즈 판매사업자(가맹점)가 판매하는 어린이 기호식품 및 다소비식품을 대상으로 알레르기유발성분 표시실태를 조사한 결과, 개선이 필요한 것으로 나타났음. 배달앱에 입점한 28개 프랜차이즈 가맹점 중 의무표시 대상 메뉴에 알레르기유발성분을 전부 표시한 사업자는 던킨도너츠, 배스킨라빈스, 도미노피자 뿐이었음. 5대 배달앱 중 ‘배달의민족’은 메뉴별로 알레르기유발성분을 표시하고 있었고 ‘배달통’과 ‘요기요’는 프랜차이즈 가맹점 메인페이지 하단에 일괄적으로 표시하고 있었음. ‘위메프오’와 ‘쿠팡이츠’는 일부 프랜차이즈 가맹점만 매장/원산지 정보 페이지에 알레르기유발성분 정보를 제공했음. 프랜차이즈 본사 19개사는 판매식품에 대한 알레르기유발성분 표시개선을 완료했다고 소비자원에 알렸고 1개사는 개선 예정이라고 밝혔음. 배달앱 사업자인 쿠팡이츠, 위메프오는 메뉴별 또는 메인페이지 하단에 알레르기유발성분 정보 버튼을 신설해 소비자가 프랜차이즈 본사 누리집을 통해 확인할 수 있도록 했음. 배달통, 요기요, 쿠팡이츠는 알레르기유발성분 정보 확인 방법을 공지하는 방식으로 개선했음. 한편 비포장식품과 관련한 식품알레르기 위해사례는 최근 3년 9개월간 전체 식품알레르기 위해사례(3,251건)의 36.2%(1,175건)을 차지하고 있었음. 원인은 ‘어패류’가 358건(30.5%), ‘기타조리식품’ 214건(18.2%), ‘갑각류’ 178건(15.1%), ‘닭고기’ 100건(8.2%)으로 이어졌다. 기타조리식품(214건) 중 햄버거 · 김밥류 · 피자 · 만두류 등 다양한 원료가 포함된 식품을 통해 위해사례가 빈번히 발생했고 닭고기 중 닭튀김류(치킨 · 닭강정 등)로 인한 위해사례가 많았음. 소비자원은 배달음식을 포함한 비포장식품(외식)에 대한 알레르기유발성분 표시를 의무화해 소비자가 안전사고를 사전에 예방할 필요가 있다고 밝혔음. 소비자원은 관련 부처에 ▲배달앱 내 알레르기유발성분 의무표시 대상 판매사업자(가맹점)에 대한 관리 · 감독 강화, ▲비포장식품(외식)의 알레르기유발성분 표시 의무화 등을 요청할 계획이라고 전했음. 또 식품알레르기 질환자 및 보호자에게 배달앱 등 온라인으로 비포장식품을 주문할 경우 앱에 게시된 정보 및 프랜차이즈(본사) 누리집을 통해 특정 알레르기유발성분 함유여부를 반드시 확인할 것을 당부했음.

3) 무항생제축산물 인증제, 축산법으로 이관하여 본격 시행 (2020-12-29, 대한민국 정책브리핑)

농림축산식품부(장관 김현수, 이하 농식품부)는 지난 3월 24일 개정 · 공포된 축산법(법률 제17099호, 2020. 8. 28. 시행)에 의거 무항생제축산물 인증제를 친환경농어업법에서 축산법으로 이관하게 됨에 따라, 개정 축산법에서 위임한 사항과 그 시행에 필요한 사항을 정하기 위하여 2020년 8월 28일자로 축산법 시행령이 개정 · 시행되었으며, 2020년 12월 30일자로 축산법 시행규칙이 개정 · 시행된다고 밝혔음. 축산법 및 하위법령의 주요 개정내용은 다음과 같음. ① 무항생제축산물 인증제 소관 이관(친환경농어업법 → 축산법) – 2017년 12월 친환경축산물을 국제기준에 맞게 “유기(Organic)”로 단일화하기로 한「식품안전 개선 종합대책」의 후속조치로, 친환경축산물의 하나로 운영하던 무항생제축산물의 소관 법률이 친환경농어업법에서 축산법으로 이관되었음. 이에 따라, 무항생제축산물에는 “친환경” 문구를 사용하지 못하게 되고 다만, 이미 제작해 놓은 포장재, 스티커 등을 소진할 수 있도록 친환경농어업법 시행규칙에 경과규정을 두어 2021년 12월 말까지 무항생제축산물에 “친환경” 문구를 표시할 수 있게 하였음. ② 농약 관련 인증기준 보완 – 기존에는 무항생제인증 축산물 생산을 위한 가축의 사육과정에서 농약이나 농약성분이 함유된 동물용의약외품의 사용이 금지되었고, 축산물에서도 농약성분의 검출이 금지되었음. 앞으로는 농약을 가축에 직접 사용하는 것은 여전히 금지되지만, 축사 소독 및 해충 구제 등을 위해 허가된 동물용의약

외품은 사용이 가능하고, 농약 성분은 일반 축산물과 동일한 기준을 적용하여 잔류허용기준치 이하로 검출되는 것은 허용됨. ③ 동물용의약품 관련 인증기준 보완 – 항생제 등 동물용의약품은 질병취약시기 외 사용을 금지하는 원칙은 계속 유지하되, 인증농가 및 전문가 등 현장 의견을 수렴하여 일부 불합리한 기준을 보완하였음. 첫째, 포유동물의 경우 이유기 전 · 후 질병에 가장 취약한 점 등을 감안하여 질병취약시기를 한 · 육우 및 젖소는 출생 후 2개월에서 3개월로, 돼지는 출생후 1개월에서 5주로 확대하였고, 젖소의 경우 건유기를 추가하였음. 둘째, 가축의 질병 예방 및 치료를 위해 포도당 · 아미노산 등 영양제를 사용할 수 있도록 하였고, 성장촉진제나 호르몬제는 치료 및 번식 목적으로 제한적으로 사용할 수 있도록 하였음. ④ 기타 항생제 저감과 직접 관련이 없는 인증기준 삭제 – 사육장에 대한 토양오염우려기준 준수, 축사 작업자에 대한 적절한 위생 조치, 가축 수송 시 적절한 위생 조치 및 상처나 고통 최소화 등 항생제 저감 취지와 직접 관련이 없는 인증기준은 삭제하여 축산농가가 항생제 저감에 집중하도록 하였음. ⑤ 농가불편 최소화를 위해 기존 인증관리 체계 유지 – 무항생제축산물 인증명칭, 인증마크, 인증번호 등(인증표시)은 소비자의 무항생제 인증에 대한 인지도 및 농가의 포장재 신규 제작에 따른 부담 등을 고려하여 현행대로 유지함. 무항생제축산물 인증 유효기간은 1년으로 현행과 동일하며, 기존 인증 유효기간은 축산법 이관 후에도 계속 유지함. 국립농산물품질관리원이 민간인증기관을 지정하고, 민간인증기관이 농가 등의 신청을 받아 인증을 내주는 현행 관리체계는 그대로 유지하고 다만, “미흡” 평가를 받은 인증기관에는 2회를 초과하여 인증을 받을 수 없도록 함. 농식품부 관계자는 이번 축산법 개정을 통해 무항생제축산물 인증기준이 국내 축산여건에 맞게 합리적으로 개선됨으로써, 인증농가의 부담이 완화되고, 이로 인해 인증이 활성화되어, 궁극적으로는 가축 사육과정에서 항생제 사용이 줄어들 수 있을 것으로 기대된다고 밝혔음. 아울러, 무항생제축산물 인증제가 더욱 활성화될 수 있도록 인증사업자에 대한 교육을 강화하고, 인증품 판로 확대를 위한 온 · 오프라인 홍보를 추진하는 등 다각적인 노력을 기울여 나갈 계획이라고 밝혔음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)