식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처 학교주변 식품 조리 및 판매업소 위생점검 (2018-2-20, 파이낸셜 뉴스)

식품의약품안전처는 봄 개학을 맞이해 지방자치단체와 함께 오는 2월 26일부터 3월 9일까지 학교주변 식품 조리 · 판매업소에 대한 위생점검을 실시한다고 20일 밝힘. 이번 점검은 과자류, 음료류, 떡볶이 등을 판매하는 학교매점과 분식점, 문방구 등 어린이 식품안전보호구역 내 조리 · 판매업소 3만5000여곳을 대상으로 실시됨. 주요 점검 내용은 △무허가(신고) 영업 △유통기한 경과 제품 판매 △보존 및 유통기준 준수 여부 △종사자의 건강진단 실시 여부 △학교매점 및 우수판매업소 내 고열량 · 저영양 식품과 고카페인 함유 식품 판매금지 준수 여부 등임. 또한 어린이 기호식품 조리 · 판매 영업자를 위한 위생관리 수칙 홍보물 '안전하고 위생적인 식품안전보호구역'을 함께 배포할 예정임. 식약처 관계자는 "앞으로도 학교주변 조리 · 판매업소 종사자 위생 수준을 향상키겠다"면서 "어린이와 학부모들이 안심할 수 있도록 어린이 식품안전보호구역안전 관리에 최선을 다하겠다"고 말함.

2) 양천구, 식품업소 위생점검 사전예고제 실시 (2018-1-29, 헤럴드 경제)

서울 양천구(구청장 김수영)는 올해부터 '식품안전 알림서비스'와 '식품업소 위생점검 사전예고제'를 실시해 위해식품 유통을 차단할 방침이라고 29일 밝힘. '식품안전 알림서비스'는 각종 식품사고 발생 시 해당 분야 업소에 긴급 회수 및 폐기 조치를 알리는 SMS를 발송하는 것임. 식품안전 알림문자를 받은 영업주는 사용 식재료에 대해 확인하고, 위해식재료일 경우 납품업체에서 회수할 수 있도록 따로 보관 후 반품 처리할 것을 안내받음. 현재 구에는 일반음식점 3180개소를 비롯하여 식품접객업소 4617개소, 집단급식소 240개소가 있으며, 식품제조 · 판매업소 865개소가 운영 중이다. 관내 모든 업소에 식품안전 알림서비스 SMS가 발송됨. 더욱이 주민들의 식품안전을 위해서 '식품위생업소 지도 · 점검 사전예고제'도 실시함. 구는 점검 실시 전 양천구 홈페이지에 점검일정, 대상업소, 점검 내용 등을 사전예고함. 단, 특정일자, 시간, 특정대상 등에 대한 정보를 제공하지 않아, 업소들이 수시로 자율점검을 하도록 유도함. 자율점검 정착으로 영업자의 안전의식을 고양하고, 식품안정성을 강화하는데 효과가 있을 것으로 기대함. 김수영 양천구청장은 "구에서 실시하는 사전예고제는 식품위생 점검의 투명성을 확보하고, 신뢰할 수 있는 구정을 구현하는 데에 기여할 것"이라며 또한 "주민들이 관내 어디에서나 안전한 먹거리를 즐길 수 있도록 계속해서 노력하겠다"고 말함. 식품안전 알림서비스 및 위생점검 사전예고제에 대한 기타 자세한 사항은 보건위생과(☎2620-4885)로 문의가능함.

3) 평창올림픽 사전 위생점검... 식품위생법 위반 음식점 137곳 적발 (2018-1-31, 서울일보)

국민의당 최도자 의원(국회 보건복지위원) 에게 31일 식품의약품안전처가 제출한 자료에 따르면 지난해 식약처가 경기장과 개최도시 주변 음식점 4,321곳을 대상으로 실시한 1만3,035회의 사전 위생점검에서 적발사항이 발견된 음식점은 137곳이었음. 평창 동계올림픽을 대비해 식품의약품안전처가 지난해 올림픽 경기장과 개최도시 주

변 음식점을 대상으로 사전 위생점검을 한 결과 137곳의 음식점에서 식품위생법 위반 사항이 발견된 것으로 밝혀졌음. 이들 음식점들의 위반사항은 보건증이 없는 사람을 근무시킨 '건강진단 위반'이 82곳으로 가장 많았고 다음으로 조리장, 조리기구 위생 불량 등 '위생취급기준 위반' 39곳, 유통기한이 지난 재료를 보관하거나 사용한 '유통기한 위반' 7곳, 환기기구 불량 등 '시설기준 위반' 6곳, 반찬 재사용 등 '기타'가 3곳이었음. 적발 음식점을 지역별로 보면 원주가 80곳으로 가장 많았고 강릉 43곳, 평창 5곳 등의 순이었음. 최도자 의원은 "성공적인 올림픽 개최를 위해서는 식품 안전이 중요하다"며 "경기장과 개최 도시 주변 지역 음식점 위생 관리를 보다 철저히 해야 할 것"이라고 밝혔음.

4) 식약처, 발렌타인데이 대비 초콜릿 제조업소 위생점검

(2018-1-29, 이데일리)

식품의약품안전처는 밸런타인데이를 앞두고 소비가 급증하는 초콜릿, 캔디 제품에 대한 안전관리를 강화하기 위해 2월 5일부터 9일까지 5일 동안 전국 일제 점검을 펼친다고 밝혔음. 이번 점검은 17개 지방자치단체가 초콜릿, 캔디 제품을 제조판매하는 업체 2000여 곳을 대상으로 실시함. 참고로 2692곳을 대상으로 진행한 지난해 점검에서는 82곳(3.0%)이 적발됐음. 주요 점검 내용은 △부패변질 원료 사용 △제조일자 또는 유통기한 변조 △허용 외 색소 등 부적정 식품첨가물 사용 △유통기한 경과제품 사용 및 보관 △작업장 등의 위생적 관리 여부 등임. 식약처는 앞으로도 특정 시기에 국민들이 많이 소비하는 제품에 대한 사전관리를 강화해 안전한 식품이 유통될 수 있도록 노력하겠다고 밝혔음.

2. 식품첨가물

1) '식품 첨가물 표기' 변경… '천연' '화학' 대신 31개 용도별로 표기

(2018-2-2, 헬스조선)

지금까지 합성 · 천연으로 구분해오던 식품첨가물 분류체계가 올해부터 새롭게 바뀜. 정부가 그동안 식품첨가물에 써온 '화학'과 '천연' 단어를 없애고 용도를 세분화해서 쓰도록 했음. 예를 들어 식품에 구연산을 첨가했을 경우, 구연산(산도조절제)으로 명시되고 MSG로 불리는 L-글루타민나트륨의 경우에는 지금까지 화학적 합성품이라고 명시돼 왔지만, 이제부터는 'L-글루타민나트륨(향미증진제)'으로 표기되는 식임. 식품의약품안전처는 2018년 1월 1일부터 '식품첨가물의 기준 및 규격 전부개정고시'를 통해 식품첨가물에 붙이던 '화학적 합성품'과 '천연첨가물'의 구분을 없앴음. 대신 식품첨가물의 사용 목적을 쉽게 확인할 수 있도록 감미료 · 발색제 · 산화방지제 · 향미증진제 등 용도별 31개로 분류 체계에 맞춰 명시토록 규정했음. 지금까지는 식품첨가물의 품목별 기준 · 규격에는 보존료, 산화방지제 등 품목별로 용도가 제시돼 있지 않아 사용 목적이나 기능을 확인할 수 없었음. 더욱이 식품첨가물에 화학 혹은 천연 용어가 사용되면서 소비자들의 혼란과 함께 불신을 유발했음. 이에 정부는 식품첨가물에 대한 국민적인 불신을 잠식시키고, 보다 명확한 정보를 주기 위해 식품첨가물 품목별 사용기 준에 맞는 용도를 표기하기로 했음.

2) 가공식품 사용 '식품첨가물' 우려할 수준 아냐

(2018-2-1, 식품음료신문)

시중에서 유통되고 있는 가공식품에서 식품첨가물(표백제 및 발색제)를 사용하는 경우가 있지만 국민 건강에 직접적인 영향을 미치지 않는 안전한 수준인 것으로 나타났음. 식품의약품안전처(처장 류영진) 식품의약품안전평가원은 시중에 유통 중인 가공식품을 대상으로 표백제 및 발색제 사용실태를 조사해 위해 평가한 결과 이 같이 나왔다고 밝혔음. 이번 조사는 가공식품에 들어있는 식품첨가물인 표백제(6종) 및 발색제(3종) 함량을 조사하고 국민건강영양조사를 바탕으로 섭취수준을 평가해 우리 국민들 건강에 미칠 수 있는 영향을 확인하기 위해 진행했음. 조사

방법은 표백제 및 발색제가 사용될 수 있는 식품을 중심으로 이산화황 및 아질산이온 함량을 각각 분석했음. 표백제는 절임식품, 건조과일 등 29개 식품유형 1003개 제품, 발색제는 식육가공품, 젓갈류 등 10개 식품유형 732개 제품을 대상으로 실시했음. 조사 결과 수거 · 검사한 모든 제품에서 표백제 및 발색제가 사용기준에 적합한 것으로 확인됐으며, 검출량을 토대로 실시한 위해평가에서도 인체 위해 우려가 없는 수준으로 나왔음. 표백제(이산화황)는 건조과일, 과실주, 건조채소 등 13개 식품유형(82건)에서 평균 48.7mg/kg이 검출됐고, 각 식품유형별 평균 함량을 토대로 일일노출량을 추정한 결과 일일섭취허용량(0.7mg/kg bw/day) 대비 0.2%(1.39㎍/kg bw/day)로 안전한 수준이었음. 발색제(아질산이온)는 햄류, 소지지류, 베이컨류 등 9개 식품유형(389건)에서 평균 11.5mg/kg이 검출됐고, 일일섭취허용량(0.07mg/kg bw/day) 대비 2.0%(1.39㎍/kg bw/day)로 안전한 수준으로 조사됐음. 아울러 우리 국민들은 과실주 · 건조과일 · 절임류 등을 통해 표백제를, 햄류 · 소시지류 · 즉석섭취편의식품류 등을 통해 발색제를 주로 섭취하는 것으로 나타났음. 식약처 관계자는 "주기적으로 국민들의 식품첨가물 섭취수준을 모니터링해 안전성 평가를 실시하고 있는 만큼 식품첨가물에 대해 과도한 우려를 하지 않아도 된다"며 "다양한 교육 및 홍보자료를 개발해 지속적으로 올바른 정보를 제공하겠다"고 말했음.

3) 명반 등 식품첨가물 사용량 제한

(2017-12-26, 보건뉴스)

명반 등 알루미늄을 함유한 식품첨가물의 사용량이 제한됨. 식품의약품안전처(처장 류영진)는 황산알루미늄칼륨(명반) 등 알루미늄을 함유하는 식품첨가물 5품목에 대해 사용량 기준 신설을 주요내용으로 하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 일부개정고시(안)을 26일 행정예고 한다고 밝혔음. 이번 개정안은 가공식품 섭취를 통한 알루미늄 섭취를 줄여 소비자가 즐겨먹는 식품에 대한 불안감을 해소하고자 마련했음. 주요 개정 내용은 △황산알루미늄칼륨 등 5품목의 사용량 기준 신설 △글루콘산망간 등 8품목 사용기준 정비 △촉매제로 니켈 신규지정 △합성향료 허용물질 목록 개정 등임. 알루미늄은 동 · 식물 등 자연에 존재하는 금속으로 다양한 식품을 통해 섭취되고 있는 만큼 의도적 사용으로 인한 섭취를 줄이고자 빵, 과자 제조 시 팽창제로 사용하는 황산알루미늄칼륨 등 5품목에 대한 사용량 기준을 신설함. 알루미늄레이크계 식용타르색소류 7품목에 대해서도 사용량 기준을 설정해 관리하고 있음. 조제유류 등 영 · 유아식 범위에 '유단백 알레르기 영 · 유아용 조제식품'이 추가됨에 따라 글루콘산망간 등 7품목을 유단백 알레르기 영 · 유아식 조제식품에도 사용할 수 있도록 기준을 개정했음. 아울러 영양강화제 용도로 사용되는 L-시스테인염산염은 착향의 목적으로도 사용할 수 있도록 사용기준을 개선했음. 마가린 등 경화유를 제조 할 때 촉매제로 니켈을 사용할 수 있도록 신규 지정하고 최종식품 완성 전에는 니켈을 제거하도록 기준 · 규격을 신설했음. 또 합성향료 안전성 강화를 위해 국제향료협회 등 해외에서 허용된 향료를 인정하는 조항을 삭제하고, 합성향료 허용물질 추가 지정, 삭제, 명칭 개정을 통해 목록을 재정비했음. 식약처는 앞으로도 식품첨가물의 안전관리는 강화하는 한편 안전성이 확보돼 사용 필요성이 인정되는 식품첨가물의 기준 · 규격은 합리적으로 개선할 계획이라고 밝혔음. 자세한 내용은 홈페이지(http://www.mfds.go.kr〉 법령 · 자료〉 법령정보〉 입법/행정예고)에서 확인 가능함.

4) 식품첨가물로 내시경기구 소독제 불법 제조…병원 59곳서 사용

(2017-12-12, 연합뉴스)

식품용기 · 포장을 소독하는 데 쓰는 식품첨가물로 소독제를 만들고선 내시경 기구, 수술기구용 소독제로 속여 판매한 업자들이 적발됐음. 혈액 투석기나 내시경 기구는 제대로 소독 · 멸균 처리하지 않으면 환자가 살모넬라, 결핵, C형 간염 등에 감염될 수 있어 위험함. 서울시 민생사법경찰단은 의약품으로 허가받지 않은 제품을 의료용 소독

제인 것처럼 표시해 판매한 업체 대표 8명을 약사법 위반으로 형사 입건했다고 12일 밝혔음. 입건된 제조업자들은 식품첨가물로 만든 소독제 용기에 식품의약품안전처 마크와 병원표시 문양을 표기하고 영문으로 'Disinfectant Medical Devices Solution(의료용 소독제)'이라고 기재했음. 제품 설명서에는 세척, 소독, 멸균이 가능한 차세대 소독제로 수술기구 · 내시경 기구 · 신장투석기 멸균 소독에 사용할 수 있다고 썼음. 소독제 관련 전문지식이 없는 한 업자는 의약품으로 허가받은 다른 회사 소독제의 광고를 베끼기도 했음. 일부 병원들은 가격이 더 싸다는 이유만으로 의료용 소독제인지 제대로 확인하지 않고 식품첨가물 소독제를 내시경 기구 등에 사용한 것으로 밝혀졌음. 4L들이 제품을 기준으로 식품첨가물 소독제는 1만~2만원인데, 제대로 허가받은 의료용 소독제는 3만~6만원임. 홍기정 서울시 보건의약수사팀 주무관은 "병원 59곳이 문제 있는 소독제를 쓴 사실을 확인했지만, 의료법에는 소독제를 잘못 쓴 병원에 대한 처벌 규정이 없어 병원들을 처벌하기 어렵다"고 말했음. 이번에 형사입건된 제조업자들 최고 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금을 받게 됨. 강필영 서울시 민생사법경찰단장은 "식품첨가물이나 공산품으로 제조된 소독제를 의약품과 유사하게 표시해 판매한 약사법 위반 사범 수사를 확대할 예정"이라고 밝혔음.

3. 원산지표시

1) 설 명절 농식품 원산지 · 양곡표시 위반 548곳 적발 (2018-2-26, 정책브리핑)

국립농산물품질관리원은 설 명절 농식품 유통 성수기인 지난 달 1월 22일부터 이달 14일 까지 24일동안 제수 · 선물용 농식품 판매 및 제조업체 1만539개소를 조사, 원산지와 양곡 표시를 위반한 548개소를 적발했다고 밝혔음. 이번 단속은 설을 맞아 유통 성수기를 틈타 외국산을 국내산으로 판매하거나 일반농산물을 유명지역의 특산물로 둔갑하는 행위를 근절하기 위해 성수품인 축산물, 떡류 및 가공품에 대하여 원산지 · 지리적 표시 위반행위를 집중 단속했음. 이와 더불어 쌀의 경우, 국내산과 수입산을 혼합하거나 생산연도 · 도정연월일 · 품종 등에 대한 거짓 표시행위도 단속했음. 부정유통 적발사례를 보면, 원산지 표시를 위반한 업소가 539개소(거짓표시 325, 미표시 214), 양곡 표시를 위반한 업소가 9개소(거짓표시 2, 미표시 7)임. 원산지 · 양곡 표시를 거짓으로 표시한 327개소에 대해서는 수사 후 검찰에 송치할 예정이고, 표시를 하지 않은 221개소에 대해서는 과태료를 부과할 예정임. 원산지를 위반한 품목 중에서는 돼지고기와 쇠고기가 219건으로 38.3%를 차지해 가장 많이 적발됐으며, 이어서 배추김치 117건(20.5%), 콩 57건(10.0%), 떡류 24건(4.2%)순으로 나타났음. 양곡 표시 위반 유형을 보면 쌀의 도정연월일 미표시 5건(38.5%), 생산연도 미표시 3건, 품종 거짓표시 1건과 미표시 1건, 품목 미표시 2건, 용도외 사용 1건 순으로 나타났음. 한편 올해는 위반 업체가 전년(804개소)에 비해 크게 감소(32.0%)했는데, 원산지를 위반한 경우 과징금과 원산지 의무교육제도가 강화되고 원산지표시 캠페인을 강화한데 따른 것으로 보임. 농관원 관계자는 "농식품을 구입할 때 원산지 등 표시사항을 확인하고, 표시되지 않았거나 표시된 원산지 등이 의심되면 전화(1588-8112) 또는 인터넷(www.naqs.go.kr)으로 신고해 줄 것"을 당부했음. 부정유통을 신고해 처분이 확정되면 소정의 포상금을 지급함.

2) 콩요리 음식점 10곳중 9곳 '원산지 엉터리' (2018-1-30, 뉴시스)

콩을 원료로 한 요리 음식점 10곳 중 9곳이 원산지를 엉터리로 표기해온 것으로 드러났음. 국립농산물품질관리원(농관원)은 지난 4~19일 16일간 콩 수입 · 제조 · 생산업체 4062곳을 대상으로 원산지 특별단속한 결과를 30일 발표했음. 콩 원산지 표시를 위반한 업체는 124곳이었고 전체 단속 대상의 3.1%에 해당함. 이중 66곳이 콩 원산지를 거짓 표시했다가 적발돼 검찰에 송치됐다. 나머지 58곳은 원산지를 아예 표시하지 않아 과태료 총 1207만원을

부과했음. 업소별로는 두부류 · 콩비지 · 콩국수 등 콩 요리 음식점이 113곳(91.1%)으로 가장 많았고 60곳이 원산지 거짓표시, 53곳이 원산지 미표시 음식점이었음. 콩 가공업체와 유통업체는 각각 9곳, 2곳이 적발됐음. 콩은 수입 의존도가 높은 작물 중 하나로 지난해 기준 수입 물량만 28만6800t이며, 국산 콩 자급률은 24.6%에 불과함. 농관원 관계자는 "지난해부터 음식점 원산지 표시 대상품목에 쌀과 함께 콩이 추가됐지만 아직도 잘 모르는 곳이 많다"며 "웰빙 식품인 콩의 수요가 느는 만큼 소비자들이 안심하고 구입할 수 있도록 단속을 강화할 것"이라고 말함. 콩 원산지 표시 위반을 목격하거나 의심될 경우 '원산지 위반 의심 신고전화'(농 · 축산물 1588-8112)나 농관원 홈페이지(www.naqs.go.kr)로 신고하면 됨.

3) 원산지 위반 감소했으나 대형위반 여전 (2018-2-2, 농축유통신문)

지난해 한해 동안 원산지 표시대상 23만 개소를 조사한 가운데 위반업소가 3951개소 적발돼 2016년도 대비 7.8% 감소됐음. 국립농산물품질관리원(원장 조재호)은 지난달 24일 작년 한해 동안 원산지 표시대상 업소를 조사한 결과 이같이 나타났다고 발표했음. 이 가운데 원산지 거짓표시는 2522개소에서 2999건을 적발, 2016년 2905개소 3408건에 비해 업소수로는 13.2%, 적발건수로는 12.0%가 각각 감소했음. 적발내용 가운데 상위 5개 위반 품목은 돼지고기 26%, 배추김치 25%, 쇠고기 12%, 콩 5%, 닭고기 4% 등으로 나타났고, 상위 5개 위반 업종은 음식점 56%,식육업 12%,가공업체 9%, 노점상 3%, 슈퍼 2% 등으로 집계됐음. 원산지 위반이 감소한 원인은 과징금 · 의무교육 등 강화된 제도 시행, 취약분야 선택 · 집중 단속 및 과학적인 원산지 검정법의 지속적인 개발로 업주들의 경각심이 높아진 것으로 판단됨. 그러나 1000만원 또는 1톤 이상의 대형위반은 지난해에도 425건이나 나타났고, 원산지 검정법이 2014년 112품목이 개발됐으나 지난해 134품목으로 개발이 늘어 원산지 위반을 촘촘한 그늘을 빠져나가지 못해 원산지표시가 줄어들고 있는 것으로 분석됨. 또한, 원산지 거짓표시로 적발된 2999건의 위반유형을 보면 중국산을 국산으로 둔갑한 것이 982건(32.7%)으로 가장 많았고, 미국산을 국산으로 272건, 멕시코산을 국산으로 142건, 호주산을 국산으로 둔갑한 것이 102건이었음. 특히 중국산이 국내산으로 둔갑된 대상은 농산물이었으며, 미국산 · 멕시코산 · 호주산의 국내산 둔갑은 축산물이었음. 지난해 농관원은 위반형태가 점차 조직화 · 지능화됨에 따라 취약분야에 대한 집중 점검으로 단속의 효과를 높이고, 특별사법경찰의 단속 · 수사 역량 강화를 위해 원산지표시 위반 개연성이 높은 품목에 대한 '원산지 부정유통 조기경보 서비스'를 매월 제공, 일선 원산지 단속원이 보다 효과적인 단속을 할 수 있게 했음. 아울러 품목별 원산지 식별 정보를 객관화 · 표준화해 '알기 쉬운 우리 농산물 식별법' 책자를 발간, 단속 현장의 지침서로 활용했음.

4. 수입식품

1) 일본산 수입 식품, 6년새 두 배 증가했다 (2018-2-24, 약사공론)

세계무역기구(WTO)가 지난 22일 한국 정부의 일본산 식품 수입금지 조치가 WTO협정에 위배된다며 패소 판정한 패널 최종보고서를 공개한 가운데, 정부가 WTO 상소를 준비하고 있는 것으로 알려졌으며, 상소 및 이행 협의 단계가 완료되기 전까지 수입제한조치는 변경되지 않고 유지될 전망임. 또 방사능 오염 가능성이 우려되는 일본산 식품에 대한 수입금지 조치에도 불구하고 일본산 식품 수입이 6년 새 두 배로 증가한 것으로 나타났음. 식약처는 더불어민주당 남인순 국회의원(보건복지위 · 송파구병)에게 제출한 'WTO 제소 대응 및 일본산 수입수산물 안전관리 대책'에서 "일본은 한국의 수입제한조치가 일본산 식품을 부당하게 차별하고 있으며 한국 국민의 건강을 보호하는 수준보다 과도하게 무역을 제한하고 있다고 주장했으며, 이러한 일본의 주장에 대해 패널은 우리측에 불리한 판정을 했다"고 밝히고 "WTO 분쟁해결규정에서 패

널보고서 공개 후 60일 아내 상소를 제기하도록 규정하고 있으며, 현재 산업부를 중심으로 관계부처, 국내외 법률대리인, 전문가가 상소를 포함한 향후 절차에 대응하기 위해 준비하고 있다"고 밝혔음. 식약처는 "WTO 패널보고서가 공개되더라도 우리의 수입제한 조치는 변경되지 않고 유지될 것이며, WTO 분쟁결과와 별개로 소비자들이 우려하는 수입수산물 원산지 허위표시 문제에 대해서는 해수부, 관세청 등 관계부처와 원산지 표시 단속 강화, 이력관리품목을 확대하는 등 협의 노력하겠다"면서 "향후 일본산 식품 수입제한조치의 변경은 WTO 상소 및 이행 협의 단계가 완료되어야 그 범위와 내용이 결정된다"고 밝히고 "국민건강보호를 위해 WTO 분쟁 결과의 이행과 함께 일본산 수입수산물 안전관리 대책을 마련할 예정"이라고 덧붙였음. 한국 정부의 일본산 식품에 대한 임시특별조치의 주요 내용은 14개현 27개 농산물, 8개현의 모든 수산물 수입금지, 매수입시 방사성 세슘과 요오드 검사, 방사능이 검출되면 기타핵종 검사증명서 요구 등임. 남인순 의원은 "2016년 2월 WTO 사무총장 직권으로 우루과이와 프랑스, 싱가포르 3인으로 패널을 구성했는데 당시 박근혜 정부가 WTO 한 · 일 분쟁에 적극적으로 대응하지 못하였고 특히 국제 공조를 제대로 못해 패소에 이르게 된 것으로 판단된다"고 밝히고, "박근혜 정부는 방사능 오염 가능성 관련 정보를 최선을 다해 수집하며, 일본산 수산물 등 식품에 대한 객관적 위험평가를 하고 그 결과를 국민께 알리며, 2013년 9월 채택한 임시특별조치가 국제법적 정당성을 갖고 있다는 점을 입증하는데 최선을 다했어야 했는데 미흡했다"고 지적했음. 이어 "WTO 패널 보고서에 우리 국민의 건강을 위협하는 부당한 내용이 포함됐다면 상소를 비롯하여 적극적으로 대응해야 하며, 일본과 WTO 분쟁이 모두 종료된 이후에도, 일본산 방사능 오염식품이 수입되지 않도록 장기적 안전관리 방안을 마련해야 한다"고 피력했음. 특히 지난해 10월 식약처에 대한 국정감사에서 "2013년 7월 일본 후쿠시마 원전에서 방사능 오염수가 바다로 흘러나간다는 사실이 보도되면서, 우리나라 국민들의 일본산 수산물 방사능 오염 가능성에 대한 우려가 심각했으며, 그래서 정부가 2013년 9월 일본 후쿠시마를 포함한 8개현의 수산물을 금지하는 임시특별조치를 채택한 것"이라며 "일본의 방사능 안전관리에 대한 국민적 우려를 감안하여 일본산 수산물 등에 대한 수입규제조치를 취한 것은 국제법상 정당하다"고 강조했음. 아울러 "박근혜 정부는 2014년 임시특별조치를 재검토하기 위해 '민간전문가 위원회'를 구성하고, 3차례 걸쳐 일본 현지조사도 실시했는데, 일본 현지조사를 통해 방사능 오염을 확인하기 위해 계획했던 심층수와 해저토는 시료 채취조차 못하고 돌아왔다"고 지적한 바 있음. 한편 후쿠시마 원전사고 이후 한국정부의 수입제한조치에도 불구하고 일본산 식품 수입이 증가해온 것으로 나타났음. 식약처가 남인순 의원에게 제출한 '후쿠시마 원전사고 이후 일본산 식품 수입현황' 자료에 따르면, 2011년 3월14일 후쿠시마 원전사고 발생이후 지난해까지 가공식품과 농산물, 축산물, 수산물 등 일본산 식품 수입 추이는 2012년 7만5099톤(2만6441건)에서 2017년 16만4916톤(3만5226건)으로 6년 새 2배 이상 증가(119.6%)한 것으로 집계됐음. 일본산 수입 가공식품의 경우 2012년 5만3901톤(2만1439건)에서 2017년 13만1580톤(2만7250건)으로 6년 새 2.5배가량 증가(144.1%)했으며, 일본산 수입 수산물의 경우 2012년 2만526톤(4729건)에서 2014년 1만8,265톤(5290건)으로 감소했다가 2015년 2만2523톤(6525건), 2017년 2만4158톤(7271건)으로 증가추세인 것으로 나타났음. 남 의원은 "2011년 3월 일본 원전사고 이후 수입규제 조치를 취한 나라는 총 46개국이며, 현재까지 수입규제를 유지하는 나라는 24개국"이라며 "24개국은 일정지역 수산물 수입 시 방사능 증명서를 요구하고 있으며, 이중 9개국은 일부지역을 특정하여 생산물에 대한 수입금지도 병행하고 있다"고 밝히고, "우리나라의 임시특별조치 중 후쿠시마 주변 8개 현의 모든 수산물 수입 금지는 다른 나라의 수입규제조치에 비해 지나침이 없다"고 주장했음. 이와함께 "식품의약품안전처가 제출한 자료에 따르면, 임시특별조치의 '기타핵종 검사증명서 요구'는 24개국 중 우리나라가 유일하다"면서 "일본산 수입 식품에서 방사능 세슘이 미량이라

도 검출되면 스트론튬, 플루토늄 등 기타 핵종에 대한 검사증명서 추가 요구를 하고 있는데, 우리나라만 이런 조치를 취하고 있다"면서 "WTO 분쟁에서 일본 측이 이러한 점을 집요하게 파고든 것으로 보인다"고 역설했음. 뿐만 아니라 "하지만 2011년 3월14일 후쿠시마 원전사고 발생 이후 지난해까지 일본산 수입식품은 총 20만4110건 70만8566톤이며, 이중 기준치 이하의 방사능이 미량 검출되어 스트론튬 등 기타핵종에 대한 검사증명서를 추가 제출하도록 요구하여 반송 조치된 내역은 194건 200톤으로 0.03%에 불과한 것으로 분석됐다"고 밝혔음. 일본산 수입 식품 중 방사능이 미량 검출되어 반송된 내역은 가공식품 181건 126건, 농산물 8건 54톤, 수산물 5건 20톤 등임.

2) 식약처, 국내수출 불량 해외식품업소 55곳 적발… 수입중단

(2018-1-31, 아시아경제)

식품의약품안전처는 국내로 식품을 수출하는 수출국 현지 해외제조업소 406곳에 대해 2017년 현지실사를 실시한 결과, 위생관리가 불량한 55곳을 적발해 수입중단 등의 조치를 했다고 31일 밝혔음. 현지실사 부적합율은 13.5%로 '수입식품안전관리 특별법'이 시행된 2016년(4.1%)보다 3배 이상 증가했다. 식약처는 실사 대상을 검사 부적합 발생 등 위해 발생 우려가 높은 업소 위주로 선정한 데 따른 것이라고 설명했음. 주요 부적합 이유는 대부분 기본적인 위생 · 안전관리에 관한 사항들로 ▲원 · 부재료의 위생상태 불량 ▲식품용 기계 · 기구류의 세척 · 소독 소홀 등의 위생관리 미흡 ▲작업장 내 해충, 쥐 등 방충 · 방서관리 미흡 등임. 부적합 품목은 김치류, 과채가공품, 가금육, 기타가공품, 돼지고기, 향신료가공품, 건강기능식품 등임. 적발된 제조업소 55곳 중 위생 · 안전 상태가 심각하게 불량한 18곳에 대해서는 업소의 개선이 완료될 때까지 수입중단 등을 조치하고 나머지 37곳은 개선명령과 함께 수입검사를 강화했음. 한편 식약처는 '수입식품안전관리 특별법' 시행 이후 현재 177개 국가에서 6만8473곳의 해외제조업소를 등록 관리하고 있음. 국가별로는 ▲중국 1만6775곳(24%) ▲미국 1만2318곳(18%) ▲일본 4585곳(7%) ▲프랑스 3663곳(5%) ▲이탈리아 3131곳(5%) ▲베트남 2030곳(3%) ▲칠레 1726곳(3%) ▲태국 1501곳(2%) ▲스페인 1584곳(2%) ▲독일 1497곳(2%) 순임. 해외제조업소 등록 갱신은 유효기간 만료 7일전까지 '수입식품 검사시스템 전자민원창구(www.impfood.mfds.go.kr)'에 신청해야 하며 2년마다 등록을 갱신해야 함. 식약처 관계자는 "앞으로도 수입통관 · 유통단계 검사에서 부적합 빈도가 높거나 최근 국내외 위해 정보가 빈발하게 발생된 국가 · 품목 등을 대상으로 수출국 현지에서부터 선택과 집중된 현지실사를 추진해 안전한 식품이 수입될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

3) 식약처 수입식품 검사결과 및 수입신고서 인터넷서 조회 가능

(2017-12-26, 파이낸셜뉴스)

식품의약품안전처는 수입식품을 수입해 판매하는 영업자가 검사결과 및 수입신고서를 식품안전나라에서 조회 · 출력할 수 있도록 정보제공 방법을 개선한다고 26일 밝혔음. 기존에는 수입 · 판매업자가 검사결과를 확인하거나 신고대행업자가 수입신고한 수입신고서를 확인하기 위해서는 정보공개 청구를 제기해야 했음. 이에 따라 민원처리에 일주일 정도 소요되는 등 애로사항이 있었음. 이번 개선조치로 수입 · 판매업자는 본인확인 절차를 거친 후 해당내용을 인터넷에서 바로 조회 · 출력할 수 있음. 식약처 관계자는 "앞으로도 식품안전과 관련 없는 규제는 합리적으로 개선할 것"이라면서 "다만 위해우려가 있는 수입식품 등은 국내 반입되지 않도록 안전관리를 더욱 강화할 것"이라고 말했음.

4) 수입 와인 판매가, 수입가격의 최대 11배

(2018-2-19, 스포츠 경향)

수입 와인 판매가격이 수입 가격의 최대 11배까지 높은 것으로 조사됐음. 한국소비자원은 2016년 7월부터 2017

년 6월까지 수입 와인의 평균 수입가와 국내 판매가격의 차이를 살펴본 결과 레드와인은 평균 11.4배, 화이트와인은 평균 9.8배였다고 19일 밝혔음. 특히 다른 수입 가공식품인 생수인 경우 수입가격과 판매가격 차이가 6.6배, 맥주가 6.5배 등인 것과 비교하면 수입 와인류의 가격차는 훨씬 컸다. 수입 생수와 수입 맥주류 대비 유통 마진에 판매촉진비 등이 상대적으로 높은 것이 주요 원인임. 이에 대해 소비자원은 "수입 와인의 수입가격보다 국내 판매가격이 높은 이유는 세금 외 운송 · 보관료와 임대료 · 수수료, 유통 구조상 판매촉진비 등이 더해졌기 때문"이라고 설명했음. 이처럼 수입가 대비 판매가격이 10배 이상 차이나는 외산 와인류에 대해 소비자들의 가격만족도는 낮았음. 특히 수입 와인을 구매한 경험이 있는 20대 이상 소비자 1000명을 대상으로 조사했더니 7점 만점에 가격만족도가 4.69점으로 가장 낮았음. 반면 디종의 수입 와인류에 대한 선택 다양성 만족도는 5.26점으로 높았고 품질 만족도는 4.71점으로 나타났음. 한편 한국무역협회에 따르면 국내 와인 수입액은 2012년 1억4726만달러에서 2014년 1억8218만달러, 2016년엔 1억9145만 달러까지 오르는 등 국내 와인 마켓은 매년 조금씩 외연이 늘고 있음. 특히 수입 와인의 원산지는 기존 칠레와 프랑스, 이탈리아, 미국 등지에서 호주와 스페인 등으로 확대됐으며 와인류도 레드와인에서 화이트와인, 발포성와인 등으로 다양화됐음. 와인 유통 업계 관계자는 "와인 시장에서 수입가격과 판매가격 격차가 갈수록 심해지는 것은 세금을 제외하고 유통 구조상 비용이 많이 더해지기 때문"이라며 "대형 마트에 들어가는 제품처럼 유통 단계를 줄여 나가고 가격 책정을 표준화하는 것이 중요하다"고 지적했음.

5) 외국산 식품 '밀물'…지난해 수입 역대 최고 (2018-1-22, 농민신문)

2017년 국내에 들어온 외국산 식품의 수입규모가 28조원으로 역대 최고치를 기록했음. 식품의약품안전처가 16일 내놓은 '2017년 수입식품 동향'에 따르면 지난해 우리나라가 들여온 외국산 식품의 수입액은 250억8772만달러(약 28조4000억원) 규모인 것으로 나타났음. 이는 2016년보다 7% 증가한 것으로 사상 최대 규모임. 수입물량은 1829만3759t으로 6%, 수입건수는 67만2278건으로 7.5% 늘었음. ◆수입액 1위 품목 쇠고기=수입액 기준으로 지난해 가장 많이 들여온 품목은 쇠고기(24억6378만달러)였음. 이어 돼지고기(16억3765만달러), 정제 · 가공용 식품원료(15억6306만달러), 대두(6억1222만달러), 밀(5억4979만달러) 등의 순이었음. 수입량이 많은 주요 품목은 정제 · 가공용 식품원료(268만2831t) · 밀(245만3889t) · 옥수수(243만8779t) · 대두(132만4713t) · 돼지고기(53만5026t) 등이었음. 국가별로 보면 미국이 54억3332만달러로 가장 큰 비중(21.7%)을 차지했고 중국 41억9887만달러(16.7%), 호주 25억7248만달러(10.3%), 베트남 11억8569만달러(4.7%), 러시아 9억4170만달러(3.8%) 순이었음. 미국에서 주로 수입한 품목은 쇠고기 · 돼지고기 등 육류고 중국에서는 쌀을 많이 들여왔음. 호주에서는 원당 등 정제 · 가공을 거쳐야 하는 식품원료를, 베트남에서는 냉동 새우 · 주꾸미를, 러시아에서는 냉동 명태와 옥수수를 주로 수입했음. ◆미국산 쇠고기 수입액 10억달러 초과=지난해 미국산 쇠고기 수입액은 사상 처음으로 10억달러를 넘어섰음. 관세청의 수출입 무역통계에 따르면 2017년 미국산 쇠고기 수입액은 11억7725만달러(약 1조3314억원)임. 이는 2016년의 9억6699만달러보다 21.7% 늘어난 것으로, 관세청의 수출입 무역통계 자료가 제공된 2000년 이후 역대 최고치임. 특히 지난해 미국산 쇠고기의 범람은 냉장육부문에서 두드러져 2017년 미국산 냉장 쇠고기 수입액은 3억9249만달러로 2016년보다 81.5%나 늘었고 반면 미국산 냉동 쇠고기 수입액은 2016년 7억5075만달러에서 7억8477만달러로 4.5% 증가하는 데 그쳤음. 미국육류수출협회 관계자는 "가정에서뿐만 아니라 일반 구이전문점 등 대형 식당에서도 미국산 쇠고기를 찾는 수요가 높아졌다"며 "가정에서도 손쉽게 즐기는 메뉴로 스테이크를 선택하는 이들이 늘고 있어 냉장육의 성장세는 계속될 것으로 보인다"고 말했음. ◆김치 무역적자 사상 최대=외국산 식품의 강세는 우리나

라가 주도권을 가져야 할 전통식품에도 악영향을 미쳤음. 중국산 저가 김치 공세에 밀려 김치의 무역적자가 지난해 사상 최대치를 기록했기 때문임. 관세청 수출입 무역통계에 따르면 2017년 김치 무역적자는 4729만달러(약 534억8310만원)로 나타났음. 2016년보다 11% 증가한 수치로, 2000년 이후 가장 큰 적자규모임. 금액뿐 아니라 수출입 중량 격차도 역대 최대를 기록했음. 지난해 김치 수입량은 27만5631t으로 수출량(2만4311t)보다 10배 이상 많았음. 지난 10년간 김치 수입량은 2007년 21만8910t에서 2017년 27만5631t으로 26% 늘었음. 중국산 김치가격이 국내산보다 크게 낮기 때문임. aT(한국농수산식품유통공사)에 따르면 2016년 기준 국내산 김치의 수출단가는 1㎏당 3.36달러인 데 비해 수입단가는 0.5달러임.

5. 식중독사고

1) "'노로바이러스' 수련원, 관리자 없어 위생점검 못해" (2018-2-12, 문화일보)

2018 평창동계올림픽 개막을 앞두고 발생한 노로바이러스 확산 사태는 인재(人災)였던 것으로 드러났음. 평창동계올림픽 보안업무 등을 담당한 민간안전요원 숙소에서 지난 3일 처음 노로바이러스 환자가 발생했음. 민간안전요원의 숙소로 사용된 강원 평창군의 A 청소년수련원은 2016년 6월부터 휴지(休止) 상태였지만, 이 기간에 관할 군청의 집단급식소에 대한 위생점검을 받지 않았던 것으로 확인됐음. 12일 평창군 등에 따르면 민간안전요원들이 숙소로 사용한 문제의 수련원은 영업 재개 신고를 하지 않고 영업을 시작해 과태료 300만 원을 물게 됐음. 이 수련원은 2016년 6월부터 오는 3월까지 3차례에 걸쳐 휴지 신고를 한 상태였음. 휴지 기간 중인 청소년 수련 시설은 수련 프로그램이나 일반인 숙박 영업을 할 수 없음다. 이 수련원은 이전에도 세월호 사건 등의 여파로 청소년 단체 숙박객의 숫자가 많지 않았던 것으로 전해졌음. 문제는 이 수련원에 민간안전요원 1000명 이상이 머물기 전 수련원 관계자가 현장에 없거나 연락이 닿지 않아 관할 군청의 제대로 된 위생 점검이 이뤄지지 못했다는 점임. 평창군 관계자는 "청소년 수련 시설은 폐업하지 않았다면 휴지 기간에도 집단급식소에 대한 위생 점검을 받게 돼 있지만, 이 수련원은 방문할 때마다 사람이 없거나 연락이 닿지 않아 위생 점검을 하지 못했다"고 밝혔음. 이 수련원은 노후 시설 개보수 공사 중 민간안전요원이 숙박해 논란을 빚었고, 노로바이러스 감염 환자가 잇따라 발생해 방역 당국의 역학 조사와 격리 조치가 진행된 곳임. 이 수련원에는 평창동계올림픽 조직위원회가 용역 계약을 맺은 인력파견업체 B 사에 채용된 민간안전요원들이 머물고 있음. 지난달 26일 경남 밀양 세종병원에서 화재가 발생한 뒤 평창군이 청소년 수련원 등 노후 시설에 대해 현장 실사를 진행하는 과정에서 이 수련원에 민간안전요원들이 머물고 있다는 걸 파악했음. 수련원 측은 노로바이러스가 검출된 이후인 지난 6일 뒤늦게 영업 재개 신고서를 제출했음. 한편 질병관리본부 관계자는 "식중독의 일종인 노로바이러스의 경우 발생 원인은 보통 오염된 물이나 음식"이라며 "감염 확산을 방지하는 한편 감염자들에 대한 설문조사와 채변 검사 등을 통해 감염원 조사를 진행하고 있다"고 밝혔음. 조직위는 "11일 기준 확진자는 177명이며, 이날 새 감염환자는 19명"이라며 "확진자 중 68명은 건강을 회복해 격리 해제하고 업무에 복귀했다"고 밝혔음.

2) 남아공서 식중독 리스테리아증 유행...172명 사망 (2018-2-23, 뉴시스)

남아프리카공화국에서 식중독균인 리스테리아증(선회병)이 유행하면서 172명이 목숨을 잃었다고 현지 보건부가 22일(현지시간) 밝혔음. 보건부는 국립전염병연구소(NICD)에 작년 1월 이래 지난 20일까지 915명의 리스테리아증 감염 환자가 보고됐으며 이중 172명이 사망했다고 전했음. 언론 보도로는 지난주에만 리스테리아증에 걸려 57명이 숨진 것으로 나타났음. 남아공 보건부는 유감스럽게도 리스테리아증의 정확한 확산 원인을 찾지 못하고 있다고 설명했음. 보건부는 리스테리아증 유행의 원인을 가능한 조속히 규명하기 위해 전문가팀이 NICD 연구

소에서 정밀검사를 진행하고 있다고 발표했음. 리스테리아증은 토양과 물, 식물에 서식하는 박테리아균이 육류 제품과 과일, 채소 등을 오염시키면서 발병함. 면역력이 취약한 임신부와 고령자, 유영아가 감염되기 쉬운 리스테리아증은 고열, 오한, 근육통, 복통, 두통, 정신혼미 등 증상을 보이며 치사율이 20~30%에 달함.

3) 김치연, 진화된 노로바이러스 식중독 원인균 감별법 개발

(2018-2-8, 전자신문)

국내 연구진이 노로바이러스 중 식중독 유발 바이러스만 감별하는 방법을 개발했음. 세계김치연구소(소장 하재호)는 하지형 위생안전성분석센터 박사팀이 감염성을 가진 노로바이러스만 식별하는 새로운 분석법을 개발했다고 8일 밝혔음. 노로바이러스는 장염, 식중독을 유발하는 수인성, 식품매개 바이러스임. 그동안 주로 유전자 분석법으로 식품 내 바이러스 존재 여부를 가려냈음. 이중 유전자분석법을 이용하면 감염성이 없는 노로바이러스까지 함께 검출돼, 분석이 쉽지 않았음. 연구팀은 염색제로 쓰이는 'PMA'를 이용해 감염성 노로바이러스만 가려냈음. PMA는 감염성이 없는 노로바이러스와 결합, 유전자 증폭을 억제하는 성질을 지니고 있음. 여기에 계면활성제인 사르코실을 더하면 PMA 반응을 촉진, 검출 정확도를 높일 수 있음. 연구팀은 이 방법으로 단순 유전자 분석법에 비해 검출 정확도를 65% 높일 수있다고 설명했음. 하재호 소장은 "이번 분석법 개발로 식중독 원인균 논란을 원천 차단할 수 있게 됐다"면서 "앞으로도 식품 위생안전성 강화를 위해 노력하겠다"고 말했음.

4) 대구 산후조리원 집단 식중독 원인은 노로바이러스

(2018-01-04, 연합뉴스)

지난해 12월 21일 대구 한 산후조리원에서 산모가 집단으로 식중독 증세를 보인 것은 노로바이러스 감염 때문으로 밝혀졌음. 대구 달서구보건소는 산후조리원 산모 6명과 종사자 4명이 노로바이러스에 감염된 것을 확인했다고 4일 밝혔음. 애초 산모 8명이 복통이나 설사 증상을 호소했지만 2명은 노로바이러스에 감염되지 않았음. 또 종사자 1명은 장병원성 대장균에 감염된 것으로 나타났음. 노로바이러스는 겨울철 식중독 주원인으로 전염성 위장염을 일으킴. 달서구 보건소 관계자는 "산모 6명이 격리돼 병원에서 치료를 받고는 2~3일만에 퇴원했다"고 말했음.

5) 美서 식중독감염으로 2명 사망… 원인으로 지목된 로메인상추가 뭐지?

(2018-1-9, 머니S)

샐러드 재료로 쓰이는 로메인 상추가 2명의 사상자를 낸 식중독감염의 원인으로 지목됐음. 지난 4일(현지시간) 주간지 타임 등에 따르면 지난 7주간 미국 13개 주와 캐나다 4개 주에서 각각 17건과 41건의 식중독 발병이 보고됐으며 이들 중 2명이 숨졌음. 캐나다 보건당국은 주요 원인을 로메인 상추로 보고 추후 통보가 있을 때까지 섭취를 자제하라고 권고했음. 감염 원인을 조사 중인 미 질병통제예방센터(CDC)는 식중독 감염 환자 중 다수가 로메인 상추를 섭취했다는 사실을 발표했음. 또한 일부 미국 환자들에게서는 캐나다 환자들에게서 발견된 것과 동일한 장출혈성 대장균(O157:H7)이 검출된 것으로 알려졌음. 식중독이 건강한 성인에게는 생명을 위협하는 요인은 아니지만 어린아이나 노인, 면역체계 관련 질병을 가진 환자의 경우 식중독으로 인한 탈수와 급성심부전 등으로 사망에 이를 수 있음. 따라서 대장균 감염을 확실히 예방하기 위해서는 음식을 완전히 익혀서 먹는 것이 중요함.

6) 태안 집단 식중독 초등생 14명서 노로바이러스 검출

(2017-12-26, 헤럴드경제)

충남 태안군 한 초등학교에서 집단 식중독 증세를 보인 학생들에게서 노로바이러스가 검출됐음. 26일 충남도 보건환경연구원에 따르면 지난 22일 구토와 설사 증세를 보인 태안군 태안읍 백화초등학교 학생 17명의 가검물을 채취, 역학조사를 한 결과 14명의 검체에서 노로바이러스가 검출됐음. 노로바이러스는 오염된 음식물을 섭취하거나

바이러스가 묻은 물건을 접촉하면 감염을 일으키며, 영하 20도 이하에서도 살아남아 겨울철 식중독으로 불린다. 구토,설사, 고열 등 증세가 나타나고 전염성이 강함. 학교 측은 지난 19일 이후 학생들이 노로바이러스와 유사한 증세를 보이자 확산을 막기 위해 26~27일 휴업에 들어갔음.

6. 건강기능식품

1) 자일리톨 · 글루코사민 등 건강기능식품 원료 16종 재평가 실시

(2018-2-27, 뉴스1)

식품의약품안전처는 올해 자일리톨, 글루코사민, 비타민D 등 기능성 원료 16종에 대한 건강기능식품 재평가를 실시한다고 27일 밝혔음. 안전한 건강기능식품 공급을 목적으로 실시하는 건강기능식품 재평가는 기능성 원료로 인정받은 후 10년이 지난 원료를 대상으로 하는 주기적 재평가와 새로운 위해정보 등이 확인된 원료를 대상으로 하는 상시적 재평가로 나뉨. 올해 재평가 대상 원료 중 자일리톨 · 정어리펩타이드SP100N · 초록입홍합추출오일 복합물 · 황금등복합물 등 9종은 주기적 재평가 대상이며, 글루코사민 · 비타민D · 백수오등복합추출물 · 헛개나무과병추출분말 등 7종은 상시적 재평가 대상임. 재평가 검토 자료는 △영업자 제출자료 △생산실적 △품목제조신고 △이상사례 및 식약처 조사 결과 등이며, 평가 결과에 따라 제조기준 변경, 일일섭취량 변경, 섭취 시 주의사항 변경 등 조치가 이뤄짐. 지난해에는 가르시니아캄보지아추출물, 프로바이오틱스 등 기능성 원료 9종에 대해 재평가가 실시됐음. 올해 건강기능식품 재평가 계획은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr)에서 확인할 수 있음.

2) 식약처, '건강기능식품 기능성 평가 가이드' 발간

(2018-2-8, 전국매일신문)

식품의약품안전처(처장 류영진) 식품의약품안전평가원은 기능성 원료를 개발하는 연구자 등을 위해 ▲치아건강 ▲칼슘흡수 ▲수면건강 기능성 3개 분야에 대한 '건강기능식품 기능성 평가 가이드'를 발간한다고 밝혔음. 이번 가이드는 건강기능식품 기능성 원료 심사자에게는 일관성을 제공하고, 연구자와 업계에는 기능성 원료 개발에 있어 적정성과 효율성을 높이는데 도움을 주고자 마련됐음. 특히 이번 책자에는 기능성 확인을 위해 바이오마커별로 시험관시험, 동물시험, 인체적용시험의 연구방법과 측정방법을 제시해 연구 개발자가 시험설계에 유용하게 활용할 수 있도록 했음. 또 지난 2012년~2017년까지 총 29개 기능성 분야에 대한 평가 가이드를 마련했으며 2018년부터는 기존에 발간된 평가 가이드를 개정 · 보완할 계획임. 안전평가원 관계자는 "앞으로도 다양한 건강기능식품 개발을 지원하고 건강기능산업 활성화와 경쟁력 강화에 도움이 될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했음. 자세한 내용은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr〉 법령 · 자료〉 법령정보〉 공무원지침서 · 민원인안내서)에서 확인할 수 있음.

3) '녹차 추출물' 건강기능식품 주의사항에 '간질환자 유의' 추가

(2018-1-4, 헤럴드경제)

건강기능식품 등에 쓰이는 녹차 추출물은 체지방 감소 등에 도움을 주는 것으로 알려진 기능성 원료임. 그러나 최근 주요 성분에서 간 독성 유발 가능성이 보고됨에 따라 일일 섭취량을 설정하고, 섭취 시 주의사항에 '간 질환 또는 간 기능 이상이 있는 경우 섭취 전 전문가와 상의할 것'이라는 문구를 추가하기로 했음. 식품의약품안전처는 녹차 추출물을 포함, 가르시니아 캄보지아 추출물, 프로바이오틱스 등 기능성 원료 9종을 대상으로 지난해 상시적 재평가를 실시한 결과 원지 추출 분말을 제외한 8종에 대해서 인정사항을 변경할 예정이라고 4일 밝혔음. 이번 재평가는 고시형 원료 4종(가르시니아 캄보지아 추출물, 녹차 추출물, 알로에 전잎, 프로바이오틱스)과 개별 인정형 원료 5종(그린마테 추출물, 녹차 추출물 · 테아닌 복합물, 와일드망고 종자 추출물, 황기 추출물 등 복합물, 원지 추출 분말)을 대상으로 실시했음. 건강기능식품 재평

가는 2015년 '가짜 백수오' 사건을 계기로 기능성과 안전성이 확보된 제품만 시장에 진입시키고 효능이 없는 기능성 원료는 재평가를 통해 퇴출시키기 위해 마련된 제도임. 기능성 원료 인정 후 10년이 경과한 원료를 대상으로 하는 주기적 재평가와 새로운 위해 정보 등이 확인되어 신속하게 재평가가 필요한 경우 실시하는 상시적 재평가로 나뉘어 실시됨. 상시적 재평가 절차는 건강기능식품심의위원회의 재평가 대상 선정 · 심의를 거친 뒤 기능성 원료 인정사항에 대한 조치를 진행하게 됨. 이번 재평가 결과 ▷제조기준 변경(1종) ▷규격 변경(2종) ▷일일 섭취량 변경(2종) ▷섭취 시 주의사항 변경(8종)이다. 해당 내용은 올해 상반기 중 관련 고시 개정을 통해 반영됨. 기능성 원료 중 유산균 증식을 통해 배변 활동을 원활하게 해 주는 데 도움을 주는 것으로 알려진 프로바이오틱스의 경우 일부 엔테로코커스 속 균주가 항생제 내성 유전자와 독성 유전자를 가지고 있는 것으로 알려져, 해당 균주를 사용할 경우 항생제 내성 유전자 · 독성 유전자가 없음을 확인하도록 인정사항 내 제조기준을 변경하기로 했음. 체지방 감소에 도움을 주는 것으로 알려잔 그린마테 추출물에는 카페인이 다량 함유돼 있음. 카페인에 민감한 사람이 섭취할 경우 주의가 필요하다고 평가돼 카페인 규격(7만㎎/㎏ 이하→6만㎎/㎏ 이하)을 강화하기로 했음. 어린이 키 성장에 도움을 주는 것으로 알려진 황기 추출물 등 복합물은 중금속 규격을 다른 기능성 원료 수준으로 관리할 필요성이 있다고 평가되어 납(2.0㎎/㎏→1.0㎎/㎏ 이하)과 총비소(4.0㎎/㎏→1.5㎎/㎏ 이하) 규격을 강화하기로 했음. 녹차 추출물과 성인의 기억력 개선에 도움을 주는 것으로 알려진 녹차 추출물 · 테아닌 복합물'은 기능성분(지표성분)인 카테킨을 구성하는 성분 중 하나인 에피갈로카테킨갈레이트(EGCG)가 섭취자의 상태 · 섭취량에 따라 간독성을 유발 가능성이 있다고 최근 보고됐음. 이에 따라 EGCG 일일 섭취량을 설정(300㎎ EGCG/일 이하), 적용하기로 했음. 가르시니아 캄보지아 추출물 등 기능성 원료 8종에 대해서는 2009년 이후 건강기능식품 이상 사례로 보고된 부작용을 평가, 임산부 · 수유부 · 어린이 등이 섭취할 때 우려되는 사항을 포함하도록 섭취 시 주의사항을 변경할 예정임. 이 원료는 역시 체지방 감소에 도움을 주는 것으로 알려져 있음. 식약처 관계자는 "이번 상시적 재평가를 통해 안전성과 기능성이 확보된 제품만 시장에 유통되도록 할 계획"이라며 "소비자가 안심하고 소비할 수 있는 환경이 조성될 것"이라고 기대했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 설 성수식품 유해물질 검사 안전…참기름만 부적합 (2018-2-13, 경북일보)

경북도가 설을 맞아 지난 달 22일부터 지난 9일까지 도내에 유통 중인 명절 제수용 식품과 선물용 식품 등 설 성수식품의 유해물질을 검사한 결과 대부분 안전한 것으로 나타났음. 이번 검사는 식약처, 도, 시군에서 검사 의뢰된 사과, 배 등 농산물 28건과 조기, 명태 등 수산물 8건, 식용유, 한과, 주류, 두부, 건어포류 등 가공식품 124건 등 모두 160건을 대상으로 잔류농약, 중금속, 표백제, 타르색소, 보존료, 미생물 오염 등을 검사했음. 검사 결과 대부분의 검사대상이 식품공전 기준에 적합했으나, 농산물 6건에서 기준치 이내 미량의 잔류농약이 검출됐으며, 가공식품 중에서는 참기름 1건이 부적합한 것으로 나타났음. 부적합 참기름의 경우 참기름의 진위여부 판별 기준이 되는 리놀렌산이 기준을 초과했으며, 이 제품의 경우 해당 기관에 신속 통보해 회수 · 폐기토록 조치했음. 또 사과 4건, 대추 2건 등 미량의 잔류농약이 검출된 농산물의 경우에는 흐르는 물에 여러 번 씻어서 조리 또는 섭취하면 안전한 정도의 미량 수준임. 김준근 경북보건환경연구원장은 "설 명절 등 성수기 다소비식품의 유해물질 검사를 적기에 실시해 주민들이 명절 준비에 안전한 식품을 선택할 수 있도록 하고, 앞으로 농수산물 잔류농약 검사, 방사능 검사 등을 지속적으로 실시하여 먹거리에 대한 불안감을 해소해 나가겠다"고 말했음.

2) '환자 생명줄'피딩백서 '유해물질'검출

(2018-3-1, 주간현대)

음식물을 삼킬 수 없는 환자들에게 사용되는 영양공급용기에서 유해물질인 프탈레이트가 초과 검출돼 회수 조치됐음. 식품의약품안전처(이하 식약처)가 유동식을 공급할 때 사용되는 피딩백 · 튜브 등 제품에 대해 식품용 기구 기준 · 규격 적합 여부 등을 조사한 결과 합성메디칼(주)과 동화판다(주)가 각각 제조하여 판매한 '영양공급용기'에서 프탈레이트(DEHP 등)가 용출규격을 초과해 검출됐음. 이에 식약처는 해당제품을 판매금지 및 회수조치 한다고 밝혔음. 또한 케어메이트가 식품용 기구로 정식 수입 신고하지 않고 판매한 '영양공급용기' 제품과 (주)가주헬스케어와 (주)두원메디텍이 각각 판매한 '영양 공급백'과 '영양액주입세트' 제품은 식품용 기구로부터 용출될 수 있는 비휘발성 물질의 총량에 대한 규격을 초과해 판매 금지 및 회수 조치했음. 영양공급용기는 질병 · 수술 등으로 음식물을 삼킬 수 없는 환자를 대상으로 입이나 코를 통해 인체에 삽입된 튜브 카테터에 연결해 유동식을 공급할 때 사용되는 피딩백 · 튜브 제품이며, 식품용 기구 기준 · 규격에 적합해야 함. 식약처는 관할 지방청 및 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치했고 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품하여 줄 것을 당부했음. 또 이번에 적발된 제조업체에는 대체 소재 적용 등 식품용 기구의 기준 · 규격에 적합한 제품으로 개선하도록 조치했음. 앞으로 식약처는 병원 · 요양원 등에도 납품처로부터 식품용 기구의 기준 · 규격에 적합한 제품임을 반드시 확인하고 사용하도록 안내할 계획임.

3) 해외직구 식품 17.7%서 유해물질 검출

(2018-1-12, 파이낸셜뉴스)

지난해 해외사이트를 통해 직접 구입한 해외직구 식품 5건 중 1건에서 유해물질이 검출됐음. 이에 따라 식품을 해외직구할 경우 사전에 관세청 등을 통해 국내 반입 차단 식품인지 여부를 확인할 필요가 있음. 식품의약품안전처는 지난해 해외사이트에서 다이어트 효과, 성기능 개선, 근육강화 및 소염.진통 효능 등을 표방하는 1155개 제품을 직접구매해 검사한 결과 17.7%인 205개 제품에서 식품에 사용할 수 없는 유해물질이 검출됐다고 12일 밝혔음. 식약처는 유해물질이 검출된 제품은 국내 반입 시 차단될 수 있도록 관세청에 관련 정보를 통보했음. 해당 판매사이트는 방송통신위원회 및 포털사 등에 통보해 차단했음. 이번 검사는 국내 소비자들이 해외 인터넷 사이트를 통해 직접 구매하는 식품이 증가하면서 해외 직구 식품들의 안전성을 확인하기 위해 실시됐음. 검사 결과 유해물질이 검출된 비율은 신경안정 효능 표방제품이 81.5%로 가장 높았음. 다음으로는 성기능 개선(26.6%), 다이어트 효과(18.0%), 근육강화 표방(3.7%) 등의 순이었음. '인조이' 등 신경안정 효능을 표방한 27개 제품 중 22개 제품에서는 전문의약품 성분인 '멜라토닌'과 '5-에이치티피(5-HTP)' 등이 검출됐음. '아미노잭스' 등 성기능 개선을 표방한 263개 제품 중 70개 제품에서 발기부전치료제 성분인 '타다라필' 등이 분석됐음. '블랙 맘바 하이퍼부쉬' 등 다이어트 효과를 표방한 567개 제품 중 102개 제품에서는 동물용 의약품으로 사용되는 '요힘빈'과 변비 치료제로 사용되는 '센노사이드' 등이 나왔음. 특히 '바이퍼 하이퍼드라이브 5.0'과 '리포덤' 제품에서는 각성제로 사용되는 향정신성의약품(암페타민) 이성체 '베타메틸페닐에틸아민'이 검출됐음. '하이퍼 슈레드' 등 근육강화 및 소염.진통 효능을 표방한 298개 제품 중 11개 제품에서는 동물용 의약품으로 쓰이는 요힘빈이나 간질환용 의약품 성분인 '엘-시트룰린' 등이 함유된 것으로 나타났음.

4) 식품의약품안전처,국내유통 음료류 벤젠 안전 수준

(2018-2-28, 경인투데이뉴스)

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 지난해 우리나라에서 유통되고 있는 음료류를 대상으로 벤젠 검출 수준을 조사한 결과, 인체에 위해우려가 없는 안전한 수준이라고 밝혔음. 이번 조사는 음료류 제조과정 중 자연적으로 생성될 수 있는 벤젠 검출 수준을 조사하여 우리 국민들 건강에 미칠 수 있는 영향을 확인하기 위해 진행하였음. 참고로 벤젠은 비타민 C와 보존료로 사용된 안식향

산의 화학반응에 의해 자연적으로 생성되며, 비타민 C 함유 음료에서 벤젠이 검출되어 논란이 있었던 '06년 이후부터 현재까지 벤젠 저감화를 위한 노력을 지속적으로 실시하고 있음. 이번 실태조사 대상은 우리 국민이 자주 섭취하거나 많이 판매되는 음료류 6종(과채음료류, 탄산음료, 두유류, 발효음료류, 인삼홍삼음료류, 기타음료)을 대상으로 총 300건 수거 · 검사하였음. 조사 결과, 조사 대상 300건 중 3건에서 벤젠이 평균 3ppb 검출되었으며 검출 수준은 먹는 물 벤젠 기준(10ppb)에 비해 낮은 수준이었음. 또한, 벤젠 실태조사 결과를 토대로 한 일일추정섭취량(EDI) 평가한 결과(0.0000317 ug/kg b.w./day) 미국환경청(EPA)이 제시한 독성참고치(4 ug/kg b.w./day) 대비 0.00079%로 인체 위해발생 우려가 거의 없는 수준으로 조사되었음. 식약처는 이번 실태조사 결과 벤젠 검출 수준이 낮게 조사된 것은 ▲비타민 C와 안식향산나트륨 혼합 사용금지 ▲천연보존료로 대체사용 ▲살균공정 강화 ▲제조공정 개선 등 정부와 관련 업계의 지속적인 저감화 노력의 결과라고 설명했음. 아울러 국민 건강 확보를 위해 앞으로도 제조공정 중 생성되는 비의도적 유해물질 저감화를 지속적으로 추진할 예정이라고 밝혔음.

5) 내년부터 농산물 잔류 농약 관리 엄격해진다 (2018-2-22, 아시아경제)

내년부터 모든 농산물에 대한 잔류 농약 관리가 엄격해짐. 식품의약품안전처는 내년부터 모든 농산물을 대상으로 '농약 허용물질목록 관리제도'(PLS)를 전면 도입한다고 22일 밝혔음. PLS는 국내 사용 등록되거나 잔류허용기준이 설정된 농약 외에는 일률적으로 불검출 수준(0.01ppm)으로 관리하는 제도임. 지금까지는 농약 잔류허용기준이 없더라도 국제식품규격위원회(CODEX) 기준이나 유사 농산물의 최저 기준, 기타 농산물의 기준 등을 인정해왔음. 현재 일본과 유럽연합(EU), 대만 등에서 시행 중이며 미국 · 호주 · 캐나나 등은 기준이 없을 경우 불검출 기준을 적용하고 있음. 우리나라의 경우 2016년 12월31일부터 커피 · 아몬드 등 견과종실류와 바나나 · 망고 등 열대과일류에 대해 농약 PLS를 적용해왔다. 이를 내년 1월1일부터는 모든 농산물로 확대해 보다 잔류 농약을 보다 엄격하게 관리하게 됨. 이에 따라 농민은 농약을 살포하기 전 제품의 표시사항을 확인하고 해당 농작물에 등록된 농약인지 확인하고 안전사용기준을 준수해야 함. 수입자는 수입하려는 농산물에 사용되는 농약이 국내에서 잔류허용기준으로 설정된 농약인지 확인함. 만약 국내에 기준이 없을 경우 수입식품 잔류허용기준(IT)을 신청해야 함. 식약처는 "농약 PLS 시행 전까지 관련부처인 농림축산식품부, 농촌진흥청과 함께 지속적으로 교육 · 홍보할 예정"이라며 "농산물 생산자와 수입자는 전면 시행에 대비해 철저히 준비해달라"고 당부했음. 식약처는 향후 축 · 수산물에 대해서도 PLS를 확대할 계획임.

6) 부산, 취나물 · 부추서 잔류농약 허용 기준 초과 (2017-2-13, 파이낸셜뉴스)

설 명절을 앞두고 부산지역 공영도매시장에 반입된 취나물과 부추에서 허용 기준을 초과한 잔류농약이 검출됐음. 부산시 보건환경연구원 엄궁 · 반여농산물검사소는 최근 부산지역 공영도매시장에 반입된 설 명절 다소비 농산물 115건에 대해 잔류농약 검사를 실시했다고 13일 밝혔음. 검사 결과, 채소류 20건에서 잔류농약이 검출(검출률 17.4%)됐다. 잔류농약이 검출된 품목은 △깻잎 4건 △부추 · 취나물 · 파 · 쑥갓 각 3건 △오이 · 참나물 · 셀러리 · 파슬리 각 1건이며, 검출된 농약 성분은 '프로사이미돈'과 '플루디옥소닐' 등 10종임. 이 중 2건(취나물 · 부추, 330kg)에서 허용 기준을 초과해 부적합(부적합률 1.7%) 판정을 내렸다. 허용 기준을 초과한 농약은 살균제인 프로사이미돈이었음. 엄궁 · 반여농산물검사소는 부적합으로 판정된 농산물 2건에 대해서는 압류 · 폐기해 유통을 사전에 차단했고, 생산자를 관할 행정기관에 통보해 행정처분토록 했음. 엄궁 · 반여농산물검사소 관계자는 "앞으로도 중점 관리 품목인 잎 · 줄기 채소류에 대한 정밀검사를 실시해 시민들이 안전한 농산물을 안심하고 섭취할 수 있도록 잔류농약 검사를 강화해 나가겠다"고 말했음. 한편, 지

난해 설 다소비 농산물의 잔류농약 검출률은 24.7%, 부적합률은 1.3%로, 올해와 비교했을 때 잔류농약 검출률은 감소했으나 부적합률은 비슷한 수준임.

8. 기타

1) 제주 감귤 껍질 기능성 성분 산업화 추진…품질인증제 도입

(2018-2-9, 연합뉴스)

제주산 감귤의 껍질에 있는 기능성 성분을 추출해 산업화하는 방안이 처음 추진됨. 제주도는 제주한의약연구원과 올 한해 감귤 껍질(귤피)의 기능성 성분을 활용한 가공산업을 지원하기로 협약했다고 9일 밝혔음. 사업 내용은 제주산 감귤 껍질의 기능성 성분 모니터링, 제주산 감귤 껍질 품질 인증 방안 설정, 현재 유통 중인 감귤 껍질의 위해 물질 잔류 실태 모니터링 등임. 감귤 껍질의 생산과 유통 시스템을 개선하고, 기능성을 연구하는 이번 사업을 통해 고부가가치 제품 개발의 토대를 마련할 방침임. 현재 국내에서 유통되는 진피의 양은 2천t 정도고 이 가운데 절반인 1천t가량이 제주산인 것으로 추정되고 있음. 이번 사업 예산은 1억원임. 감귤 껍질은 한의계에서 사용하는 주요 한약재 중 하나일 뿐 아니라 기능식품, 화장품 등 다양한 산업에 응용되고 있음. 수입품을 제외한 국산은 제주에서 전량 생산돼 유통되고 있어 가장 경쟁력 있는 한의약 자원으로 평가됨. 감귤 껍질을 말린 진피(陳皮)와 청피(靑皮)는 허준의 동의보감에서도 찾아볼 수 있다. 예로부터 더부룩한 속을 달래주는 소화 효과가 있는 것으로 알려졌음. 최근 한국한의학연구원 한의기술응용센터는 진피에서 추출한 'WCUP'라는 기능성 성분의 항암 보조 기능을 입증했음. 이 성분은 암으로 인한 근육, 체중 감소를 완화해 주는 효과가 있는 것으로 분석됐음. 제주한의약연구원 이주상 박사는 "한약재로서 일반 진피 소매가격은 kg당 8천원 수준인데 반해 친환경인증 감귤로 가공된 진피는 kg당 1만6천원으로 2배 차이를 보인다"며 "이번 사업을 통해 품질 인증 등 차별화 전략을 마련하면 저가의 중국산 진피를 대체해 한약재로서 제주산 감귤 껍질을 산업화할 수 있다"고 설명했음. 전병화 도 감귤진흥과장은 "현재의 재래식 감귤 껍질 유통 단계에서 벗어나 생물학적 위해 요인을 제거하고 농약 등에 대한 걱정이 없는 현대적인 생산 · 유통 시스템을 도입해 엄격한 기준의 품질인증제와 유통이력제를 실시한다면 국민의 신뢰를 받는 한약재가 될 것"이라며 "청정 제주 생명산업의 대표 소재로 자리매김할 것"이라고 기대했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)