식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 소주 제조업체 특별 위생점검 나선다 (2018-11-21, 이데일리)

식품의약품안전처는 주류 소비량이 증가하는 연말연시를 맞아 우리국민이 즐겨 마시는 소주에 대한 안전관리를 강화하기 위해 오는 26일부터 30일까지 소주 제조업체에 대해 위생 점검을 실시한다고 21일 밝혔음. 주요 점검 내용은 △원료(지하수, 주정 등) 및 제품 관리 △제조시설 위생상태 △영업장 및 종사자 위생관리 △보관 및 유통기준 준수 여부 △빈병 재사용에 따른 위생적 세척 여부 등임. 특히 소주는 겨울철 난방용 석유류와 함께 보관할 경우 소주에 이취(석유취)가 발생할 수 있어 분리 보관하는지 여부도 집중 점검함. 또 제조업체에 보관 중인 완제품을 수거해 메탄올, 알데히드 등이 기준·규격에 적합한지 안전성 여부도 검사할 예정임. 식약처 관계자는 "이번 점검이 주류 제조업체 식품안전 인식 개선과 위생적인 제조환경을 조성하는 데 기여할 것으로 기대한다"며 "앞으로도 안전한 주류가 제조·공급될 수 있도록 사전 안전관리를 철저히 하겠다"고 말했음.

2) 온라인쇼핑몰서 유통 중인 일부 절임배추에서 대장균 검출 (2018-12-2, 매일경제)

온라인 쇼핑몰에서 유통·판매 중인 절임배추 일부 제품에서 대장균이 검출된데 이어 김장재료 제조업체 중 식품위생법을 위반한 152곳이 적발됐음. 한국소비자원과 농산물품질관리원이 온라인 쇼핑몰에서 유통 중인 15종류의 농산품과 절임배추의 위생 및 표시실태를 조사한 결과, 일부 제품에서 대장균이 검출되고 표시도 미흡해 개선이 필요한 것으로 나타났다고 2일 밝혔음. 김치의 원료로 사용되는 절임배추는 사업자에 따라 '농산물' 또는 '절임식품' 유형으로 판매되고 있음. 시험검사 대상 15개 중 7개 제품은 '농산물', 8개 제품은 '절임식품' 유형임. 절임식품은 미생물 기준·규격이 규정되어 있으나, 농산물은 관련 기준·규격이 없는 상태임. 식품유형과 관계없이 제조·유통업자 대부분은 "별도의 추가 세척이 필요없다"고 표시·광고하고 있고, 소비자들도 제품 구입 후 바로 사용하는 경우가 많음. 그러나 최근 2년 10개월간(2016년1월1일~2018년10월31일) 한국소비자원 소비자위해감시시스템(CISS)에 접수된 '절임배추' 관련 위해사례 19건을 분석한 결과, 부패·변질(12건), 이물질(4건), 악취(3건) 등 모두 부적절한 위생관리 관련 사례였고, 주로 김장철(11~12월)에 발생한 것으로 집계됐음. 게다가 이번 위생실태 시험검사 결과에서도 조사대상 절임배추 15개 중 1개 제품(절임식품)에서 대장균이 기준을 초과해 검출되기도 했음. 또한 15개 중 10개 제품 표시 미흡, 1개 제품은 소금 원산지 허위 기재하기도 했다. 소금 원산지 허위 기재 업체는 제품 판매 페이지에 '100% 신안천일염'이라 기재했으나 실제로는 국산과 중국산 소금을 혼합해 사용하고 있었음. 한국소비자원은 이번 조사결과를 바탕으로 안전 및 표시기준 부적합 사업자에게 ▲제품 회수 및 위생관리 강화 ▲표시사항 개선을 권고했고, 관련 부처에는 ▲제조·유통 단계의 위생 관리·감독 강화 ▲식품유형 단일화 검토(농산물은 미생물 기준·규격 부재) ▲원산지 및 제품 표시 관리·감독 강화를 요청했음. 이에 국립농산물품질관리원은 원산지 허위 표시 업체에 대해 수사 후 검찰에 송치하고, 식품의약품안전처는 김장철 성수 식품 일

제점검을 실시해 법 위반 제품에 대한 조치를 취할 예정임을 밝혔음. 소비자에게는 ▲배송이 오래 걸리거나 악취 등이 발생할 경우 사용하지 말 것 ▲수령 후 바로 사용하고, 즉시 사용이 어려울 경우 서늘한 곳이나 냉장 보관할 것 ▲식중독 증상 발생 시 병원에서 진단을 받고 음식물과 같은 증거물은 비닐 봉투에 보관 후 보건소에 신고할 것을 당부했음. 한편 이날 식품의약품안전처는 김치류(절임배추) · 고춧가루 · 젓갈류 제조업체 등 총 1948곳을 점검한 결과 식품위생법을 위반한 152곳을 적발했음. 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(46곳) ▲표시기준 위반(34곳)▲위생적 취급기준 위반(23곳) ▲자가품질검사 미실시(19곳) ▲원료 · 생산 · 판매 관계 서류 미작성(17곳) ▲유통기한 경과 제품 보관(3곳) 등임. 식약처가 11월 19~23일 전국 17개 지방자치단체와 함께 실시한 이번 점검에서 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 하고, 3개월 이내에 다시 점검을 실시해 위반사항 개선여부를 확인할 예정임. 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해서는 불량식품 신고전화 1399 또는 민원상담 전화 110, 스마트폰의 경우 '내손안(安) 식품안전정보' 앱으로 신고할 수 있음.

3) 대장균 검출 런천미트 등 캔햄 · 참치캔 멸균제품 안전성 확인

(2018-12-3, 쿠키뉴스)

대장균이 검출돼 판매가 일시적으로 중지됐던 청정원 런천미트 사건을 계기로 실시된 멸균제품 전반에 대한 수거검사 결과, 모두 적합 판정을 받은 것으로 나타났음. 식품의약품안전처는 캔햄, 참치캔, 과일통조림 등 멸균제품 128건을 검사한 결과, 모두 적합해 국내 생산 멸균제품의 안전성에 문제는 없는 것으로 파악됐다고 3일 밝혔음. 식약처는 지난 10월 22일 유통기한이 2019년 5월 15일인 청정원 런천미트 제품에 대한 부적합 발표 이후, 멸균제품에 대한 안전성 확인을 위해 수거검사를 실시하고 그 결과를 발표했음. 이번 조사에서는 당시 문제된 런천미트 제품과 동일한 제품 중 생산일자가 다른 8건(40개)을 포함해 캔햄, 통조림 · 병조림 및 레토르트 등 총 39개사 128건(640개)의 멸균제품에 대해 세균발육 여부 등에 대한 검사를 실시했음. 그 결과, 모두 적합한 것으로 확인됐음. 또 당초 부적합 판정 시 실험과정에서 오염됐을 가능성이 있다는 일부의 문제 제기가 있어 검사기관인 충청남도 동물위생시험소를 현장점검했음. 이를 통해 검사 전 과정에 대해 점검했으며, 검사결과에 영향을 미칠만한 특이사항은 발견하지 못했다고 밝혔음. 식약처는 조사결과 등에 대해 전문가 자문을 구했으며, 참석한 전문가들은 일련의 상황으로 볼 때 명확한 원인 규명은 매우 어려울 것으로 보인다는 의견을 제시했음. 다만, 멸균제품의 경우 제조공정에서 문제가 발생해 제품이 오염될 가능성은 낮다는 입장을 보였음. 특히 이번에 검출된 대장균의 경우 멸균과정에서 생존할 가능성은 거의 없다는 의견을 제시했으며, 보관 · 유통 등 취급과정에서 미세한 틈이 생기는 등 포장 손상으로 오염될 가능성을 완전히 배제할 수는 없다고 했음. 식약처는 "이번 사례를 계기로 국민이 안심하실 수 있도록 멸균제품을 포함한 식품안전 관리를 위해 더욱 노력하고, 검사기관에 대한 신뢰도를 제고해 검사결과에 대한 불신과 오해가 발생하지 않도록 최선을 다하겠다"고 전했음.

2. 식품첨가물

1) 천연유래 식품첨가물 인정 규정 마련

(2018-11-2, 식품저널)

식품의약품안전처는 천연유래 식품첨가물 인정 규정을 마련하고, 과산화초산을 과채류와 식육에 살균제로 사용할 수 있도록 했음. 식약처는 이같은 내용으로 '식품첨가물의 기준 및 규격' 일부를 개정, 1일 고시했음. 식약처가 고시한 내용을 보면 식품, 건강기능식품, 축산물에서 의도적으로 사용하지 않은 첨가물이 검출된 경우 △이미 식약처장이 천연유래로 인정한 검출량 이내이거나 △국내외 정부기관 · 국제기구 보고서, 학술지에서 천연유래로 확인된 경우에는 천연유래로 인정함. 또, 과학적 자료 등을 제출해 천연유래 되었음을 입증하는 경우 천연유래로 인

정받을 수 있으며, 제출 자료의 범위는 △검출된 식품첨가물명 · 함량에 관한 자료 △식품유형, 원료배합비율, 제조공정 등에 관한 자료 △원료 · 제조과정에서 천연유래됨을 입증할 수 있는 자료 △원료 등에서 검출된 식품첨가물에 대한 시험성적서 △기타 천연유래를 입증할 수 있다고 인정되는 자료 등임. 이와 함께 식약처는 과산화초산을 과일 · 채소류와 식육에 살균의 목적에 한해 사용할 수 있도록 하고, 최종식품의 완성 전 식품 표면으로부터 침지액 또는 분무액을 털어내거나 흘러내리게 하도록 했음. 또한, '국' 중 입국의 제조에 다양한 균주를 적용할 수 있도록 산도 기준 개정이 필요하다는 지적에 따라, '국'의 성분규격 중 산도 기준은 삭제했으며, 영유아식에 사용되는 '구아검' 등 14품목은 최대사용량 기준을 마련했음. 천연유래를 인정받고자 하는 경우 제출 자료의 범위: 가. 검출된 식품첨가물명 및 함량에 관한 자료, 나. 식품유형, 원료배합비율, 제조공정 등에 관한 자료, 다. 원료 및 제조과정에서 천연유래됨을 입증할 수 있는 자료, 라. 원료 등에서 검출된 식품첨가물에 대한 시험성적서, 마. 기타 천연유래를 입증할 수 있다고 인정되는 자료임

2) FDA, 벤조페논 등 7개 합성향료 식품 첨가물서 제외 (2018-11-5, 식품음료신문)

미국 FDA가 벤조페논과 스타이렌 등 7개의 합성향과 향강화 성분들을 식품 첨가물 목록에서 제외한다고 최근 밝혔음. 먼저, 제외 대상이 되는 6개 첨가물은 △벤조페논 △에틸아크릴레이트 △오제닐 메틸 에테르 △미르센 △푸레곤 △피리딘 등으로 이들 첨가물은 암을 발생시킨다는 동물 실험결과에 따른 것이며, 특히 벤조페논은 가소제용으로도 쓰이지 않도록 식품첨가물 규정을 개정함. 이와 더불어 합성향료인 △스타이렌도 목록에서 제외하는데, 이는 업계에서 더 이상 사용하고 있지 않기 때문이라고 덧붙였음. 한편, 해당 제조사들은 이번 개정 발효일로부터 24개월 안에 이 성분들이 적합한 다른 성분으로 대체되었음을 증명해야 함.

3) 가공보조제 · 향료 식품첨가물 신규지정 제출자료 변경 (2018-9-28, 쿠키뉴스)

식품의약품안전처는 식품첨가물 신규지정 시 제출하는 안전성 자료 중 최종제품에 남지 않는 가공보조제와 소량 사용 · 섭취하는 향료에 대해서 반복투여독성 및 유전독성 자료만 제출하도록 개선하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 11월27일까지 행정예고 한다고 밝혔음. 가공보조제 및 향료 안전성 자료 제출 범위는 현재 반복투여독성, 유전독성, 생식 · 발생독성, 면역독성, 만성 · 발암성시험(5개) 등으로 개정되면 반복투여독성, 유전독성(2개)으로 간소화됨. 개정안 주요 내용은 ▲가공보조제 등 신규지정 시 제출자료 범위 개선 ▲β-카로틴 제조가능 범위 확대 ▲α-아밀라아제 생산가능 균주 추가 신설 등임. 식약처는 앞으로도 식품의 안전성 확보와 식품산업의 활성화를 위해 식품첨가물 기준 · 규격을 합리적으로 개선할 계획이라고 밝혔음.

3. 원산지표시

1) 2018년 수산물 원산지 표시 이행률 91%…꾸준히 증가 추세 (2018-11-30, 머니투데이)

국립수산물품질관리원은 최근 2018년도 수산물 원산지 표시 이행실태를 조사한 결과 이행률이 전년 대비 0.6% 상승한 91.1%로, 지난 2011년도 이행률 점검 착수 이후 지속적으로 상승하고 있다고 밝혔음. 수산물 원산지 표시 제도 업태별 이행률은 백화점 · 대형마트의 경우 2016년도 이후 지속적으로 100%의 이행률을 보이고 있지만, 음식점과 노점상은 83.2%, 68.0%로 상대적으로 낮게 나타났음. 음식점의 경우 모든 품목을 누락하는 사례보다 냉장고, 게시판에 일부 표시를 하지 않아 미이행하는 경우가 대다수임. 온라인을 통해 판매되는 수산물은 원산지표시 조사 결과, 원산지 정보가 누락된 사례가 확인돼 소비자가 안전하게 거래 할 수 있도록 주기적인 모니터링과 단속이

필요한 것으로 판단됐음. 전국 8000여 개의 표본조사를 통해 원산지 표시 이행정도를 지역별로 살펴보면 대구, 강원, 부산 지역에서 각 97.1%, 96.2%, 96.1% 로 높은 이행률을 보였음. 특히 유통업체 및 요식업이 많은 경기도의 경우 전년도 84.9%에서 91.2%로 6.2%나 상승해 원산지 표시제가 정착되고 있는 것으로 나타났음. 수산물 원산지 표시제도 의식 조사를 위해 판매 관련자, 전통시장 상인회 등 약 100여 명을 대상으로 심층 인터뷰를 한 결과, 원산지 미표시의 주된 사유로는 '매번 원산지 수정 · 변경의 번거로움(65.3%)'을 뽑았으며 '표시해야할 품목이 많아서(19.8%)'가 그 뒤를 이었음. 국립산물품질관리원 우동식 원장은 "이행실태조사 결과를 바탕으로 원산지 이행 취약지역에 명예감시원과 지도조사원을 활용해 지도 · 홍보를 확대할 것"이라며 "유통, 요식업 관계자가 쉽게 원산지표시를 이행할 수 있도록 제도를 정비할 계획"이라고 밝혔음. 국립수산물품질관리원은 앞으로 수산물 원산지표시 위반자에 대한 강력한 단속을 위해 내년 상반기 중 원산지 표시 위반 단속 전담인력 17명을 신규로 배치하고, 기동단속팀을 신설할 예정임. 아울러 소비자단체 회원 및 생산자 단체 임직원으로 구성된 명예감시원을 확대해 소비자 · 생산자와 함께하는 원산지 단속 지도 · 홍보 캠페인을 추진할 계획임.

2) 호주산이 한우 설렁탕 둔갑… 원산지 위반 "여전" (2018-11-28, CBS노컷뉴스)

호주산이 한우 설렁탕으로 둔갑하는 등 쇠고기 원산지 표시를 위반한 업체들이 해마다 무더기로 적발되고 있어 보다 강력한 처벌이 필요하다는 지적이 일고 있음. 국립농산물품질관리원 전남지원은 올해 들어 최근까지 광주전남에서 쇠고기 원산지를 미표시한 업체 83군데를 적발해 모두 2천8백여만 원의 과태료를 부과했음. 또, 원산지를 거짓 표시한 업체 27곳도 적발돼 업주가 입건, 적게는 수십만 원에서 많게는 수백만 원 상당의 벌금을 부과받았음. 여수에 있는 한 설렁탕 음식점은 쇠고기를 호주산으로 조리해 팔면서 버젓이 원산지를 국내산으로 표시했다가 적발됐음. 또, 목포 한 음식점은 미국산 소갈비를 국산으로 표시해 팔고 순천의 또 다른 음식점도 미국산 쇠고기를 국내산으로 속이다 농산물 품질 관리원에 들통이 나기도 했음. 지난해에도 광주 전남에서 쇠고기 원산지 미표시로 105군데가 적발돼 4천7백여만 원의 과태료를 부과받았으며 47곳은 거짓 표시로 역시 업주가 벌금을 냈음. 이처럼 쇠고기 원산지 거짓 표시가 끊이지 않는 것은 적발된 업주들은 형사 입건돼 7년 이하의 징역 또는 1억 이하의 벌금형이 선고되는 데 대부분 몇백만 원의 벌금형에 그치는데 반해 음식점 등 업주들이 원산지를 한우로 속여 판 이익이 훨씬 크기 때문으로 분석되고 있음. 이와 관련해 한우자조금 위원회 민경천 위원장은 "지속적인 단속에도 수입산을 한우로 둔갑해 파는 상행위가 끊이지 않는 것은 해당 업주 등에 대해 벌금형과 과태료 부과에 그치기 있기 때문이다"라면서 "더 강력한 처벌과 함께 한 차례 적발 뒤 상호나 업주 명의를 변경해 다시 영업을 계속하는 경우가 많아 영업장 폐쇄 같은 조처가 필요하다"고 강조했음.

4. 수입식품

1) 유전자변형 감자 첫 수입 앞두고 뜨거운 논란 "유해성분 줄인 것" vs "GMO 쏟아질라" (2018-10-25, 한국일보)

정부가 유전자변형(GM) 감자 수입을 허용할 가능성이 높아지면서 공방이 거세지고 있음. 식용유, 물엿 등 가공식품의 성분으로 활용되는 것이 아니라 직접 먹을 수 있는 GM 농산물이 수입된 적은 지금까지 없었음. 유전자 조작을 하긴 했지만 안전성에 문제가 없는 것으로 확인된 데다 튀김감자를 만들 때 발암물질을 없애주는 긍정적 효과가 크다는 게 수입사 측의 주장. 하지만 이런 식으로 물꼬를 터주면 GM 농산물이 물밀듯 밀려 들어올 거라는 저항이 거셈. 24일 식품의약품안전처에 따르면 지난 5월15일 열린 '제159차 유전자변형식품 등 안전성 심사위원회'는 GM 감자 'SPS-E12'에 대해 "안전성에 문제가 없다"고 결론을 내렸음. 지난 2016년 2월 미국 심플롯사가 심사를

신청한 지 2년여 동안 8차례의 회의에서 격론을 벌이다 내린 결론임. 미국 심플롯사가 안전성 심사를 신청한 이 감자는 유전자조작을 통해 감자를 튀길 때 다량으로 생성되는 발암물질인 '아크릴아마이드'의 생성을 현저히 낮출 수 있도록 한 제품임. 대부분의 GM 작물이 크기를 키우거나 제초제 사용이 필요 없도록 하는 등 가격을 낮추는 목적으로 개발된 반면, 이 제품은 인체에 해로운 성분을 감소시키기 위해 개발됐다는 차이가 있음. 한 달 가량의 의견수렴을 거치고 이제 남은 절차는 관련부처 협의 등. 식약처는 "여전히 심사 절차가 진행 중이므로 수입을 예단하는 것은 잘못"이라며 손사래를 치지만, GM 작물에 대한 일반적인 안전성 심사 절차가 다 이뤄진 만큼 내년 2월께는 승인 결정이 나고 수입이 개시될 것이라는 관측이 나오고 있음. 수입사측은 유전자 조작을 했다고 안전성 검증이 된 만큼 수입은 당연히 허용돼야 한다고 주장함. GM 감자가 줄여주는 아크릴아마이드는 국제암연구소가 지정한 발암 가능성이 있는 물질(2A군)로, 감자나 일부 곡류를 120도 이상 높은 온도에서 튀기거나 구울 때 내부의 아스파라긴산과 반응해 다량으로 생성됨. 심플롯사의 GM 감자는 감자에 있는 4가지 종류의 유전자가 발현되지 못하도록 해 아스파라긴산 함량이 낮아지고 아크릴아마이드 생성을 최대한 막아줌. 게다가 해외에서는 이미 안전성 논란을 제거했음. 미국 농무부 동식물검역원(USDA APHIS)는 2014년 11월 재배 승인을 했고, 식품의약국(FDA)도 일반 감자와 다르지 않으며 식품 및 사료로 사용해도 문제가 없다고 확인했음. 안전성도 확인됐고 발암물질도 줄여주니 실보다 득이 훨씬 크지 않느냐는 것임. 하지만 "시기상조"라는 반대쪽 저항은 점점 거세지고 있음. 김현권 더불어민주당 의원과 GMO반대전국행동은 지난 18일 국회 정론관에서 기자회견을 갖고 "식약처의 승인은 국민 안전을 외면한 처사이며, 승인을 취소하고 관련 법안이 마련될 때까지 보류해야 한다"고 주장했음. 김 의원은 "GM 감자는 주로 패스트푸드점의 감자튀김 재료로 사용될 것으로 보이는데 식품접객업소는 유전자변형식품(GMO) 표시 의무가 없어 국민들은 감자튀김이 GM 감자로 만든 것인지 알 수가 없다"고 지적했음. 실제로 유전자변형 농산물 판매 시 반드시 표시를 해야 하지만 일반음식점이나 휴게음식점에서는 이런 의무가 없음. 지금까지 실제로 사람이 직접 조리해 섭취하는 용도로 허가가 난 적이 없기 때문에 법이 제대로 갖춰지지 않은 것임. 가장 큰 우려는 국내 농업에 미칠 영향임. 농민들은 이번 제품을 시작으로 콩과 옥수수 이외의 다른 GM 작물도 직접 사람이 섭취하는 용도로 본격적으로 수입될 수 있고, 이 경우 가뜩이나 낮은 국내 농산물 자급률이 더 떨어질 수 있다고 불안해 하고 있음. 한국농업경영인중앙연합회 한민수 정책실장은 "현재 가공용으로 강원도 등에서 생산되는 국산감자가 많이 사용되는데, GM감자가 수입되면 자급률을 낮추는 결과를 초래할 수 있고 또 다른 GM 농산물 수입도 수월해질까 우려된다"며 "11월 대규모 집회를 통해 강력하게 대응해 나갈 것"이라고 경고했음.

2) 수입식품안전관리특별법?…이거 하나면 끝!

(2018-11-20, 식품음료신문)

식품의약품안전처(처장 류영진)는 수입판매업자 등이 '수입식품안전관리특별법'에 따른 영업행위에 도움을 주고자 수입식품 안전관리 사항을 정리한 안내서를 발간한다고 밝혔음. 안내서는 수입판매업자 등이 지켜야할 준수사항과 행정처분 기준, 허위 · 과대광고 위반사례 등을 수록해 영업자 위반행위를 사전에 방지하는데 도움을 주고자 마련됐음. 주요 내용은 △수입식품안전관리 체계 △영업등록(변경신고) 절차 △수입신고 방법 및 구비서류 △영업자 준수사항 및 행정처분 △수입식품안전관리특별법 및 허위 · 과대광고 Q&A 등임. 식약처는 이번 안내서 발간을 통해 수입판매업자 등이 '수입식품안전관리특별법'에 따른 책무를 다하는데 도움이 될 것으로 기대하며, 앞으로도 안전하고 품질 좋은 수입식품이 유통될 수 있도록 필요한 정보를 지속적으로 제공하겠다고 밝혔음. 자세한 내용은 홈페이지(www.mfds.go.kr)→법령 · 자료→법령정보→홍보물에서 확인 가능함.

3) 식약처, 일본산 수입식품 방사능 검사 결과 발표 (2018-10-26, 파이내셜 뉴스)

식품의약품안전처가 일본산 수입식품에 대한 방사능 검사 결과를 26일 발표했음. 이번 검사는 지난 19일부터 26일까지 진행됐음. 검사결과 일본산 △가공식품 △농산물 △축산물 △수산물 등에서 기준치를 초과한 방사능은 검출되지 않았음. 총 검사 건수는 866건이고 검사 중량은 4581톤임. 이로써 이달엔 총 3022건, 1만3978톤의 일본산 수입식품을 대상으로 방사능 검사가 진행됐고 방사능이 검출된 일본산 수입식품은 없었음. 한편 지난 2011년 3월 14일부터 올해 10월 25일까지 일본산 수입식품에서 방사능이 검출된 사례는 344건으로 중량은 약 3220톤임. 이 중 통관이 진행된 물량은 146건, 3020톤이며 반송 조치된 물량은 198건, 약 200톤임.

5. 식중독사고

1) 美 "절대 먹지 말라" 로메인상추…농식품부 "문제 無" (2018-11-22, 중앙일보)

정부가 미국에서 '로메인 상추'가 장출혈성 대장균 오염으로 현지 당국이 "절대 먹지 말라"는 경고를 내린 가운데, 정부는 국내에서 생산 · 유통되는 상추는 문제가 없다"며 소비자 불안 진화에 나섰음. 22일 농림축산식품부에 따르면 로메인 상추는 흔히 시중에서 쌈 채소로 먹는 적상추 · 청상추와는 다를 상추 품종임. 농식품부 관계자는 "미국과 캐나다에서 재배한 로메인 상추를 올해 국내에 수입한 물량은 없다"면서도 "종자를 수입해 국내에서 재배한 물량은 있지만, 정확한 양은 파악하지 못했다"고 말했음. 이어 "미국에서 문제가 된 것은 상추 자체에서 유해물질이 들어 있어 사람에게 해를 끼친다기보다 재배 과정에서 용수든 토양이든 2차 오염이 돼 문제가 된 것으로 추정하고 있다"며 "문제가 없는 곳에서 재배하면 로메인 상추를 먹는다고 문제가 되지는 않는다"고 말했음. 국내에서 키운 로메인 상추는 고급 레스토랑에서 샐러드용 식재료로 사용되는 것으로 알려졌음. 국내 보건당국은 이번에 북미 지역에서 문제가 된 로메인 상추는 식물 그 자체보다는 재배 과정에서 문제가 일어난 것으로 추정하고, 일단 국내 재배 상품은 문제가 없다고 분석했음. 다만 정부는 아직 국내 상추 시장에서 로메인 상추의 비율이 얼마나 되는지는 파악하지 못한 상태임. 미국에서는 로메인 상추를 매개로 한 장출혈성 대장균 '이콜라이' 중독 환자가 수십명 발생하면서 현지 당국이 이를 절대 먹지 말라고 경고까지 내린 바 있음. 환자 발생 지역은 미국 일리노이 · 위스콘신 · 미시간 · 오하이오 · 캘리포니아 등으로, 미국 외에 캐나다 온타리오와 퀘벡 지역에서도 '시가 독소'를 생성하는 장출혈성 대장균 감염 환자가 발생했음. 현지 언론에 따르면 미국 11개 주에서 최근 대장균 감염 환자 32명이 발생해 이 중 13명이 입원했음. 캘리포니아에서 가장 많은 10명의 감염 사례가 보고됐고 미시간에서도 7명의 환자가 나왔음.

2) 경기도 '식중독' 비상…이달들어 47건 발생 (2018-11-14, 아시아경제)

경기도에 겨울철 식중독 비상이 걸렸음. 이달 들어서만 47건의 노로 바이러스가 검출됐기 때문이다. 노로 바이러스는 식중독 원인균임. 경기도보건환경연구원은 이달 들어 47건의 노로 바이러스가 검출됐다며 철저한 겨울철 위생 관리를 주문했음. 최근 5년간 노로바이러스 식중독 검출 현황을 분석한 결과, 전체 검출건수 908건의 56%인 507건이 11월부터 2월까지 발생했음. 노로 바이러스 식중독은 날씨가 추워지는 11월부터 증가하기 시작해 겨울철에 집중적으로 발생하고 있음. 노로 바이러스에 감염되면 1~2일 내 구토, 설사 등의 증상이 나타나고 감염 환자와의 직 · 간접적인 접촉을 통해 2차 감염이 일어나게 됨. 노로 바이러스를 예방하기 위해서는 해산물은 익혀 먹고, 지하수는 반드시 끓여 마셔야 함. 또한 외출 후, 식사 전후, 음식 조리 전 등에는 비누로 흐르는 물에 30초 이상 손을 깨끗이 씻어야 함. 윤미혜 경기도보건환경연구원장은 "손을 깨끗이 씻고 음식을 익혀먹는 작은 실천만으로도 노로바이러스 발생을 크게 줄일 수 있다"며 "개인은 물

론 조리종사자들은 위생관리에 더욱 주의를 기울여 달라"고 당부했음.

3) 고온에 죽는 대장균 나왔다..'런천미트 미스터리' 대혼돈

(2018-11-01, 중앙일보)

대상 청정원의 '런천미트 세균 검출' 논란이 새로운 국면을 맞고 있음. 검출된 세균이 섭씨 80도 이상에서는 살지 못하는 대장균으로 확인되면서 100도가 넘는 멸균처리(열처리) 과정을 거친 제품에서 어떻게 살아있는 대장균이 나올수 있느냐는 논란으로 번지고 있는 것임. 대장균 논란은 류영진 식품의약품안전처장의 국회보건복지위원회 국정감사장 답변에서 비롯됐음. 류 처장은 "런천미트는 살모넬라라든지 병원성 출혈성 식중독균은 아니고, 일반 대장균이 기준치 이상으로 많이 나와 그 원인이 무엇인지 조사하고 있다"고 답변했음. 류 처장의 답변이 알려지자 런천미트에서 검출된 균의 종류에 주목하던 식품 전문가들은 일제히 "이상하다"고 의문을 제기하는 상황임. 신동화 전북대 명예교수는 31일 "대장균은 섭씨 80도만 돼도 계란 노른자처럼 익어 굳어버린다"며 "100도 이상으로 멸균한 제품에서 대장균이 검출될 수는 없다"고 단언했음. 그렇다면 80도 이상에서 살지 못하는 대장균이 100도 이상으로 가열한 제품에서 어떻게 나왔을까. 식품 전문가나 조사를 담당한 충남 동물위생시험소 등의 의견을 종합하면 원인은 세 가지 정도로 좁혀짐. 첫째, 대장균이 검출된 것은 사실인만큼 멸균이 제대로 이뤄졌는가 하는 의문임. 둘째는 멸균은 완벽했지만 이후 냉각이나 보관 · 유통 과정에서 재오염됐을 가능성임. 셋째는 해당제품의 조사과정에서 대장균이 오염됐을 수도 있다는 지적임. 먼저, 해당 제품의 멸균이 완전했는지에 대해 신상돈 교수는 "천안공장은 정부의 해썹(HACCP) 인증을 받은 만큼 제조 과정상의 생산 개수, 열처리 온도 시간 등이 기록으로 남아 있다"며 "대상이 조작하지 않는 한 이 기록을 사실로 인정해야 한다"고 말했음. 대상 측은 "해당 제품의 생산 당일에도 116도에서 40분 열처리한 걸 확인했다"고 말했음. 대장균이 살 수 없게 완전한 열처리가 이뤄졌다는 것임. 또 열처리한 제품을 식히는 냉각이나 유통 과정에서 재오염됐을 가능성임. 하상도 중앙대 식품공학과 교수는 "열처리 후 식히는 과정에서 오염된 냉각수가 용기에 미세한 틈만 있어도 대장균이 스며들 수 있다"고 했음. 하 교수는 "하지만 생산한 지 2년 반이나 된 만큼 대장균에 오염됐었다면 대장균이 증식하면서 내뿜는 가스로 용기가 부풀거나 고기가 상했을 것"이라고 말했음. 충남 동물위생시험소 측은 "5개의 견본제품은 육안으로 확인될 만큼 용기나 고기에 외형상 변형은 없었다"고 밝혔음. 마지막으로, 해당 제품 조사 과정상의 대장균 감염 가능성을 놓고 신성균 한양여자대학 식품영양학과 교수는 "대장균은 공기나 사람 손 등에 흔한 세균"이라고 말했음. 완벽한 무균실이 아니면 개봉 후 대장균에 오염될 수 있고, 균을 배양하면 양성이 나온다는 것임. 이에 대해 충남 동물위생시험소의 김희 정밀분석팀장은 "소독된 물이 담긴 비커 두 개에 한쪽은 런천미트 고기를 넣고 다른 쪽은 안 넣는 방식으로 대조실험을 한 결과 런천미트를 넣은 비이커에서만 대장균이 검출된 것"이라고 밝혔음. 김 팀장은 또 "조사과정서 오염됐다면 대장균뿐 아니라 다른 균도 나왔어야 하는데 5개 샘플 모두에서 오직 대장균만 나왔다"고 강조했음. 동물위생시험소 측은 오히려 "멸균이나 냉각과정을 더 살펴봐야 한다"고 지적했음. 멸균 공정에서 116도에 제품을 17분 정도 열처리하는 게 일반적인데 천안공장은 맛의 손실을 감내하면서까지 40분이나 노출하는 건 그만큼 열처리 기술이 미흡한 것 아니냐는 것임. 또 냉각수로 일반 상수도를 사용하는 냉각과정도 정밀조사가 필요하다는 입장임. 이에 대해 대상 측은 "멸균 온도와 시간은 해썹의 중점관리기준이기 때문에 철저한 관리를 위해 열처리 시간을 강화해 관리하는 것"이라고 밝혔음. 또 "냉각도 물을 받아놓고 담그는 방식이 아니라 흐르는 물을 뿌리는 형태여서 물이 오염될 가능성이 작고 최종 단계서 밀봉영상검출기로 검사하기 때문에 혹시라도 냉각수가 유입될 가능성이 없다"고 설명했음.

6. 건강기능식품

1) '못믿을 건강기능식품'…이상사례 급증하는데 인과관계 못밝혀내

(2018-12-2, 헤럴드경제)

건강기능식품을 섭취한 후 의도하지 않은 징후와 증상, 질병 등을 경험하는 이상사례가 매년 증가하면서 건강기능식품 안전에 대한 우려가 커지고 있음. 2일 국회 보건복지위원회 윤종필(자유한국당) 의원이 식품의약품안전처로부터 제출받은 '건강기능식품 이상사례 현황' 자료에 따르면 아상사례는 2015년 502건, 2016년 696건, 2017년 874건, 2018년 10월 821건으로 매해 증가추세를 보이고 있음. 특히 입원, 생명위협, 영구장애 등의 문제 등 '중대한 이상사례' 발생건수는 2016년 6건 2017년 9건, 2018년 10월 2건에 달했음. 코리아리서치센터가 식약처로부터 용역을 받아 지난해 11월 전국의 만 19세 이상의 성인 남녀 대상으로 진행한 건강기능식품 인식도 설문조사를 보면 건강기능식품 신뢰도 향상을 위해 시급하게 추진되어야 할 정책들로 '안전성 확보'가 41.6%로 가장 많았고 '제조부터 판매까지의 이력관리 의무화'도 23.7%를 차지해 대체로 안전에 대한 우려가 큰 것으로 나타났음. 식약처는 이상사례 신고가 접수되면 신고자의 질병이력, 섭취식품이나 약품 등의 정보를 기반으로 인과관계 조사를 실시하고 건강기능식품 심의위원회 심의를 거쳐 인과관계에 대한 최종 판단을 내리고 있음. 하지만 인과관계를 밝혀낸 건수는 2015년부터 지난 10월까지 4년간 고작 3건에 불과함. 이에 윤종필 의원은 건강기능식품 이상사례 관리제도를 마련하는 '건강기능식품 일부개정법률안'을 대표발의했음. 윤 의원은 "건강기능식품 소비가 급속히 증가함에 따라 의도하지 않은 징후, 증상, 질병 등 이상사례가 발생하고 있다"며 "이상사례를 철저하게 조사 · 분석할 수 있는 법적 근거를 마련함으로써 인과관계를 정확하게 밝혀 국민들이 안전하게 건강기능식품을 섭취하도록 해야 한다"고 법률 개정안 발의 취지를 설명했음. 개정안에서는 이상사례 발생 시 건강기능식품을 제조하거나 판매하는 영업자가 식약처장에게 보고하도록 의무화하는 한편, 식약처장은 해당 건강기능식품의 안전성, 이상사례와의 인과관계 등에 대한 조사 · 분석을 실시해 그 결과를 공표하도록 하고 있음.

2) 어린이용 건강기능식품 화학첨가물 과다 사용 막는다

(2018-11-30, 서울경제)

앞으로는 화학첨가물이 잔뜩 들어간 어린이용 건강기능식품을 만들지 못하게 됐음. 어린이와 성인의 신체적 기능과 능력 차이 등을 고려할 때 어린이용 건강기능식품에 화학적 합성첨가물 사용을 제한하는 등 안전관리를 강화할 필요가 있다는 지적에 따른 것임. 30일 식품의약품안전처에 따르면 이런 내용을 골자로 한 건강기능식품법 일부 개정안이 지난 23일 국회 본회의를 통과해 공포 후 1년이 지나서 시행됨. 현재는 건강기능식품을 생산할 때 어린이용과 성인용의 구분 없이 기준과 규격을 정하고 있음. 그렇다 보니, 어린이용이라고 판매되는 건강기능식품에 성인용보다 더 많은 식품첨가물이 들어있는 경우도 있어 논란이 일었음. 실제로 지난 2016년 9월 감사원이 건강기능식품 안전과 품질관리실태를 점검하면서 식약처에서 제출받은 매출 상위 10위 어린이용 비타민 제품 5개와 홍삼 제품 5개의 합성첨가물 사용 실태를 조사한 결과, 이들 조사 대상 10개 제품 가운데 합성첨가물을 전혀 사용하지 않은 제품은 1개에 불과했음. 나머지 9개 제품에는 적게는 1종에서 많게는 12종의 화학 합성첨가물이 들어있었음. 특히 A사의 어린이용 비타민 제품에는 같은 회사의 성인용 비타민 제품보다 무려 10종이나 더 많은 11종의 화학첨가물이 들어있었음. 화학첨가물 중에는 스테아르산 마그네슘, 이산화규소 등 식품의 부패와 변질을 막을 때 사용하는 일종의 방부제도 있었음. 현재 식약처는 어린이 식생활 안전관리 특별법, 어린이 기호식품 품질인정기준 등에 근거해서 어린이용 일반 식품의 경우 비록 강제규정은 아니지만, 업계 자율적으로 합성첨가물의 과다 사용을 금지하는 등

품질관리를 하고 있음. 하지만 식약처는 정작 비타민과 홍삼, 유산균 등을 원료로 사용한 어린이용 건강기능식품에 대해서는 화학첨가물에 대한 별도의 사용 제한기준을 두고 있지 않음. 이에 대해 당시 감사원은 제조업체들이 어린이용 건강기능식품에 맛과 향을 자극하는 화학첨가물을 성인용 제품보다 더 많이 사용하지 않도록 식약처가 관리를 강화해야 한다고 주장했음. 이런 현실을 고려해 개정 건강기능식품법은 어린이용 건강기능식품에 대해서는 일반 성인용 건강기능식품과 달리 별도의 식품첨가물 기준과 규격을 설정토록 했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 경기도 내 판매 중 일부 김장재료서 유해 성분 검출 (2018-11-22, 뉴스토마토)

경기도 내 마트 등에서 판매 중인 일부 김장재료에서 유해 성분이 검출됐음. 도는 정밀검사를 거쳐 적합하지 않은 것으로 확인된 농산물을 압류 · 폐기하는 한편 해당 시 · 군에 행정조치를 취하도록 통보했음. 경기도보건환경연구원은 지난달 29일부터 19일까지 도내 농수산물도매시장 · 대형마트 · 재래시장 · 백화점 등에서 김장재료 353건을 수거, 잔류농약 · 중금속 · 방사능 · 유해미생물 등 유해 성분 관련 정밀검사를 실시했다고 22일 밝혔음. 검사 결과 일부 알타리무 잎과 갓 등에서 부적합 판정이 나왔음. 주요 사례를 보면 도내 한 공영도매시장에서 수거한 '알타리무 잎'에서는 기준치(0.05mg/kg)의 8배(0.40mg/kg)에 달하는 살충제성분(클로르피리포스)이 검출됐음. 대형마트에서 수거한 '갓'을 조사한 결과 기준치(0.05mg/kg)의 8배가 넘는 수치인 0.44mg/kg의 살충제성분(다이아지논)이 측정되기도 했음. 도는 김장철이 마무리되는 내달까지 김장재료 집중 수거 검사를 지속적으로 실시할 방침임. 윤미혜 연구원장은 "계절적으로 소비가 많은 식품의 유해물질 검사를 통해 식품안전을 확보하겠다"고 말했음.

2) 종이빨대에 '잉크성분 유해물질' 들어 있을까 (2018-11-28, CBS노컷뉴스)

일부 소비자들이 의문을 제기하는 것처럼 커피전문점이나 음료수 가게에서 사용하는 종이빨대에 잉크 성분 등 유해물질이 녹아나올 수 있을까. 결론은 '없다'임. 한국소비자원은 28일 오픈마켓에서 유통판매중인 종이빨대 9개제품을 대상으로 안전실태를 조사한 결과, 모든 제품에서 납과 비소 포름알데히드 형광증백제 벤조페논 등 유해물질이 검출되지 않아 안전성에 문제가 없는 것으로 나타났다고 밝혔음. 조사대상 종이빨대는 11번가나 옥션, 지마켓 등 오픈마켓에서 판매되는 상위 제품들이었음. 소비자원은 "플라스틱 빨대의 대체재로 종이 빨대가 주목을 받고 있는 가운데 일부 소비자는 종이 빨대에서도 잉크 성분 등 유해물질이 녹아나올 수 있다는 불안감을 가지고 있어 조사를 실시했다"고 밝혔음. 다만, 종이빨대 8개 제품이 제품 표시와 관련해, 필수 표시사항인 '업소명 및 소재지'나 '식품용 단어 또는 식품용 기구 도안'을 미표시한 것으로 조사됐음. 소비자원은 "일회용 빨대는 2018년 시행한 위생용품 관리법 관리대상 품목이나, 위생용품 관리법 상 표시기준이 2020년까지 유예돼 현재는 위생용품 관리법이나 식품위생법을 따라야 한다고 밝혔음. 한편, 소비자원이 한국부인회총본부와 공동으로 전국 주요도시 커피전문점 75곳을 대상으로 1회용품 사용실태를 조사한 결과 매장 내 소비자 1천665명 중 1천377명(82.7%)이 다회용 컵을 사용한 것으로 나타났음. 테이크아웃 이용 소비자 750명 중에서는 694명(92.5%)이 1회용 컵(플라스틱, 종이)을 사용했고, 텀블러 사용자는 56명(7.5%)에 불과했음. 또, 최근 1주일 이내에 커피전문점을 이용한 경험이 있는 소비자 1,000명을 대상으로 1회용품 이용 현황을 조사한 결과, 평균 플라스틱 빨대 2.30개, 플라스틱 컵 1.52개를 사용했음. 특히, 규제 대상이 아닌 1회용 플라스틱 빨대와 관련해 '습관적으로 사용한다'는 응답이 54.1%였고, '대안빨대가 없어서 사용한다'는 응답도 51.1%였음(중복응답). 텀블러를 사용하지 않는 이유로, '휴대하기 어렵다'는 응답이 76.0%로 가장 많았고, '세척해야 하는 불편함

이 있어서' 53.5%, '인센티브가 적어서' 19.6% 등의 순이었음. 우리나라의 1회용품 사용 수준과 관련해, 응답자의 76.4%가 '1회용품을 많이 사용한다'고 답했고, 87.1%는 '1회용품 사용을 줄여야 한다'는데 동의했음. 현재 시행 중인 1회용품 사용규제에 대해서는 62.1%가 '규제를 강화해야 한다'고 답했음.

3) 식품안전나라, 해외직구 식품 유해성분 수준 이정도? (2018-10-24, 금강일보)

식품안전나라에서 해외직구 식품 차단목록을 살펴보는 것이 좋겠음. 식품의약품안전처는 12일 인터넷 사이트에서 해외식품을 구매할 때에는 원료와 성분을 꼼꼼하게 확인해야 한다고 당부했음. 해외 사이트에서 직접 구매하는 식품에는 안전성이 확인되지 않은 성분이 들어 있을 수 있음. 식약처가 올해 다이어트 효과 등을 표방하는 제품 881개를 해외 사이트에서 직접 구매해 검사한 결과, 9.2%인 81개 제품에서 식품에 사용할 수 없는 의약품 성분인 엘-시트룰린, 동물용의약품 요힘빈 등이 검출됐음. 위해 성분과 의약품 성분 등이 들어 있어 국내 반입이 금지되는 해외식품은 식품안전나라 '위해식품 차단목록'에서 확인할 수 있음. 구매 전 제품명을 검색해 통관 가능 여부를 확인하는 게 좋음. 또 동일한 해외직구 식품이라도 판매국가에 따라 성분이나 함량에 차이가 있을 수 있어 정식으로 수입통관 절차를 거친 제품을 구매하는 것이 안전함. 식약처는 지난 2월 식품안전나라에 '해외직구 질의응답방'을 개설해 운영 중임. 해외직구 식품과 관련된 질문을 등록하면 1주일 이내에 답변을 받아볼 수 있음.

4) 전자담배 유해성 논란 가열…타르성분 · 해외사례 '갑론을박'(종합) (2018-12-3, 연합뉴스)

궐련형 전자담배 업계와 식품의약품안전처가 유해성 관련 소송전을 벌이는 가운데 관련 연구결과와 해외 정책사례가 잇따르면서 논란이 더욱 뜨거워질 전망임. 27일 업계에 따르면 지난 23일 보건복지부 주최로 열린 담배규제정책포럼에서 일본 국립보건의료과학원의 나오키 쿠누키타 박사는 "담배 배출물에 대한 분석결과, 일반 담배와 궐련형 전자담배의 타르 성분은 매우 다른 것으로 나타났다"고 밝혔음. 특히 "궐련형 전자담배의 배출물 중 한국 식약처가 타르로 통칭한 물질의 대부분이 의약품으로 쓰이는 등 인체에 무해한 습윤제 글리세롤이었다"고 말했음. 타르는 담배 연기를 구성하는 물질 중 니코틴과 수분을 제외한 나머지 물질로, 앞서 식약처는 지난 6월 궐련형 전자담배에서 일반 담배와 다름없는 양의 타르가 검출됐다며 "타르에 어떤 유해물질이 얼마나 포함됐는지 알 수 없기 때문에 유해성이 감소했다고 볼 수 없다"고 밝힌 바 있음. 나오키 박사는 "타르는 궐련형 전자담배에 적용하기 어려운 개념"이라며 "한국 식약처 연구결과의 타르는 전통적 개념의 타르로, 궐련형 전자담배에서 발생하는 것과는 다르다"고 주장했음. 그는 식약처가 궐련형 전자담배의 유해성을 주장하는 근거로 인용한 스위스 베른대학교 연구팀의 연구에도 문제가 있다고 덧붙였음. 궐련형 전자담배와 일반 담배의 구조와 성분이 다른 만큼 그에 맞게 2단계에 걸친 배출물 수집법을 거쳐야 한다는 것임. 나오키 박사는 개선된 연구방식으로 분석한 결과 "궐련형 전자담배의 배출물은 일반 담배보다 니코틴을 비롯한 유해물질이 대폭 줄었고 대신 글리세롤이 더 많았다"고 주장했음. 다만 그는 "현재 궐련형 전자담배의 잠재적 효과가 충분히 연구되지 않았다"며 "이들 제품의 안전성과 위험성에 대해 개별 연구가 필요하다"고 덧붙였음. 이에 대해 보건복지부는 해명자료를 통해 "2단계 수집법은 국제적으로 공인된 시험 방법이 아니다"라며 "타르에서 일부 성분을 제외하는 것도 세계적으로 합의된 정의와 다르다"고 반박했음. 또한 "세계보건기구 담배규제기본협약(WHO FCTC) 8차 당사국총회에서도 궐련형 전자담배에 대해 일반 담배와 같은 규제를 적용해야 하고, 일반 담배보다 덜 유해하다고 판촉하는 것을 규제해야 한다는 결정문을 채택했다"고 덧붙였음. 한편 해외에서는 영국에 이어 뉴질랜드가 궐련형 전자담배를 금연 보조제로 권장하는 정책을 추진하고 있음. 뉴질랜드 정부가 지난 23일 발표한 금연정책 개

정안에는 궐련형 전자담배를 금연 보조제로 사용할 수 있도록 지원해야 한다는 내용이 포함됐음. 이는 궐련형 전자담배 등 연기 없는 제품이 일반 담배보다 유해성이 현저히 적다고 판단한 데 따른 것임. 업계의 한 관계자는 "담배규제는 필요하지만 모든 담배가 나쁘다고 일괄 규제하기보다는 담배를 끊지 못하는 사람에 대한 고려도 필요하다"며 "담배 유해성 저감을 위해 더 합리적이고 객관적인 정책 결정이 필요하다"고 말했음. 그러나 복지부는 "궐련형 전자담배를 금연보조제로 사용하는 국가는 세계적으로 아직 없다"며 "영국에서 현재 금연보조제로 사용하는 것도 액상형 전자담배로, 이 역시 세계적으로 이견과 반대가 많은 정책"이라고 밝혔음.

5) 잔류 농약 기준치 수백 배 초과 농산물 유통된다 (2018-10-25, 쿠키뉴스)

잔류농약이 기준치의 수백 배를 초과한 농산물이 유통되고 있는 것으로 확인됐음. 국회 보건복지위원회 기동민 간사(더불어민주당)가 식품의약품안전처로부터 제출받은 자료에 따르면, 지난 2015년부터 올해 8월까지 국내산 농산물 총 2183개 품목에서 기준치를 초과한 농약이 검출된 것으로 조사됐음. 이 중 1654개(75.8%)는 폐기됐지만, 나머지 529개(24.2%) 품목은 식약처 자료 상 기재된 폐기량이 '공란'으로 표기돼 있었음. 식약처는 이에 대해 529건의 농산물은 소량의 검사체 외 수거 또는 폐기량이 없음을 의미한다는 답변을 얻었음. 다시 말하면, 소비자에게 그대로 유통됐다는 말임. 부적합 판정을 받았음에도 그대로 유통된 우리 농산물 529건 중 가장 높은 비중을 차지하는 것은 시금치(45건)이었음. 이어 부추 40건, 쑥갓 37건, 상추 32건, 깻잎 29건, 고춧잎 25건, 참나물 24건, 알타리잎 17건, 열무와 치커리 각 16건 순이었음. 지난 2015년에 생산돼 기준치 728배 잔류 농약이 검출된 깻잎, 2016년 332배 초과 골드키위 등이 포함됐음. 이처럼 기준치를 무려 100배 이상 초과했음에도 폐기 처리되지 못한 부적합 농산물은 모두 13건이었음. 이뿐만이 아니라 검출되지 않는 것이 원칙인 이른바 '불검출'기준에도 불구하고 농약이 검출됐으나 폐기되지 못한 농산물도 11건에 달했음. 여기에는 올해 생산된 샐러리와 들깻잎이 포함됐는데, 각각 알레트린 0.56mg/kg, 유니코나졸 0.077mg/kg이 검출됐음. 참고로 알레트린은 지난 2013년 스프레이형 모기 살충제 성분 검사에서도 초과 검출된 바 있는 유해물질로, 천식과 비염 등을 유발할 가능성이 있는 물질로 알려져 있음. 식약처는 '식품안전관리지침'에 따라 국내 유통되고 있는 농산물의 잔류 농약 검사를 실시하고 부적합 농산물은 판매 경로를 추적하여 회수하거나 폐기하고 있음. 다만, 신선 채소류의 특성상 출하 후 신선도 유지 및 소비시간이 짧아 검사 결과를 확인할 시점에는 폐기 조치가 용이하지 않은 한계가 있다는 게 식약처의 해명임. 기동민 의원은 "우선 농산물 유통 길목에서 더욱 신속하고 철저한 검사로 부적합 농산물 사전차단 시스템을 강화하는 것이 먼저"라며 "근본적인 해법은 우리 농민들 스스로 국민 먹을거리 안전을 책임지는 주체임을 인식하고 올바른 농약 사용법을 준수하는 것"이라고 강조했음.

8. 기타

1) '아니면 말고'식 위생 논란…멍드는 식품 업계 (2018-11-29, 일간스포츠)

식품 업계가 '아니면 말고'식 여론 재판에 몸살을 앓고 있음. 이물질 혼입, 곰팡이 · 대장균 등 세균 검출 등 위생 문제가 불거질 때마다 사실관계와 상관없이 뭇매를 맞고 있어서임. 이에 업계는 최근 대응 수위를 한층 높이고 있음. 의혹이 나오면 곧바로 사과 성명부터 내던 과거와 달리 소송이라는 공세적 방법으로 소비자의 신뢰를 극대화하려는 모습임. 28일 업계에 따르면 남양유업은 최근 제조 과정에서 분유 '임페리얼 XO'에 코털과 코딱지 등 이물질이 들어갔다는 논란을 겪었음. 남양유업은 '이물질 혼입은 절대 불가하다'고 반박했으며 이를 증명하기 위해 세스코 식품안전연구소와 고려대 생명자원연구소에 정밀 검사를 의뢰했음. 그리고 두 연구소로부터 '제조 공정상 혼입 불가' 결과를 받았음. 앞서 대상에는 청정원의 캔햄 '런천

미트'에서 세균이 검출돼 식품의약품안전처(이하 식약처)의 회수 조치 및 판매 중지 명령이 내려졌음. 이후 검출 세균이 일반 대장균으로 밝혀졌고 전문가들은 '제조 과정이 아닌 수거 · 검사 과정에서 오염됐을 가능성도 있다'는 의견을 내놓았음. 이에 식약처는 대상 공장은 물론이고 검사기관인 충남 동물위생시험소에 대한 점검을 실시한다고 밝혔음. 지난달에는 한라산 소주가 문제가 됐음. 부적합 판정을 받은 물을 사용했다는 보도가 나오면서임. 그동안 '제주산 청정수'로 만든 소주라고 홍보해 왔던 터라 소비자들의 배신감은 컸으나 이는 사실무근이었음. 오뚜기는 출처가 불명한 사진 한 장으로 곤욕을 치렀음. 오뚜기 케첩에서 구더기가 발견됐다는 사진이 한 인터넷 게시판에 올라오면서임. 해당 케첩은 가정용이 아니라 카페에서 제공하는 일회용 제품임. 공장 제조 과정에서 구더기가 조그만 봉지 속으로 들어가기 힘들뿐더러 제조 과정에서 들어갔다고 가정하더라도 유통 과정에서 질식한다는 것이 상식적 판단임. 업계의 한 관계자는 "케첩이 밀봉된 상태에서 구더기가 살아 유통될 가능성은 제로에 가깝다"고 말했음. 식품 업계의 위생 논란은 하루 이틀 문제가 아니고 잊을만 하면 이물질 혼입 · 곰팡이 · 대장균 등 세균 문제가 터져 소비자들의 불신을 사고 있음. 하지만 위생 문제의 상당수는 검증이 안 된 의혹에 그치는 경우가 많음. 실제 식약처에 따르면 2016년 식약처에 보고된 식품 이물질 신고 5332건 중 31.1%(1660건)는 문제의 식품이나 이물질을 분실하거나 소비자 거부로 조사 자체가 불가능했음. 앞서 편의점 CU는 지난해 5월 이른바 '치아보충재 김밥' 논란이 있었지만 식약처가 조사한 결과 이물 혼입 개연성의 원인을 객관적으로 확인할 수 없는 것으로 밝혀진 바 있음. 악성 민원으로 업계뿐 아니라 정부 당국도 곤혹스러움을 감추지 못했음. 식약처 관계자는 "하루에도 수십 건씩 식품 이물질 신고 민원이 들어오지만 실제 대부분 현장에 가서 역학조사를 벌이면 '제조 과정에서 혼입됐다'는 증거를 찾을 수 없는 경우가 태반"이라고 말했음. 이 관계자는 이어 "캔햄 제품에 곰팡이가 슬었다는 민원이 들어와 조사해 보니 개봉한 뒤 냉장고에 오래 둔 제품으로 확인됐다"며 "확인도 하지 않고 무조건 신고하고 보는 블랙컨슈머들이 많다"고 토로했음. 업계가 잇따른 '아니면 말고'식 위생 논란에 대응 수위를 높이고 있음. 런천미트에 세균이 발견돼 판매 중단, 회수 조치를 받은 대상은 외부 공인 기관에 정밀 조사를 의뢰함과 동시에 조사 기관(충남도 동물위생시험소)을 상대로 행정소송을 제기한 상태임. 런천미트에서 검출된 대장균의 경우 멸균 과정에서 나올 수 없다는 판단 아래 공격적 대응에 나선 것으로 풀이됨. 식품 업체가 식약처 등 행정기관을 대상으로 법적 대응하는 것은 이례적임. 세균 검출로 브랜드 가치 훼손, 제품 신뢰도 하락을 고려해 단호한 대처를 택한 것으로 보임. 특히 대상은 만약 행정소송에서 승소할 경우 유 · 무형상의 피해액 보상에 대한 민사소송을 추가로 진행할 방침인 것으로 알려졌음. 남양유업은 지난 22일 최근 불거진 '이물질 논란'에 분유 공장의 설비와 제조 과정을 외부에 개방하며 '정면 돌파'라는 정공법을 택했음. 분유를 만들고 포장하기까지 전 공정이 외부와 접촉이 없는 상태에서 유지된다는 사실을 백번 말로 설명하는 것보다 눈으로 직접 확인시키는 것이 더 빠르다는 판단에서임. 남양유업은 기자단이 견학하는 내내 분유 제조 및 포장 과정에서 외부 이물질이 들어갈 수 없다는 점을 지속적으로 강조했음. 분유가 밀폐된 자동화 라인 안에서 어떻게 만들어지는지 세세하게 설명하며 '안전성'을 내세웠음. 최근 빼빼로에서 애벌레가 나왔다는 신고를 받은 롯데제과는 식약처가 제조 시설을 점검한 결과 문제없다는 소견을 받았다고 밝혔음. 살아 있는 벌레의 경우 유통 과정에서 혼입되는 사례가 있어 절차대로 소비자에게 제품 환불 등 조치만 진행했음. 식품 업체들이 이처럼 '강수'를 두는 이유는 제품 제조 과정에 대한 자신감과 브랜드 이미지를 회복하기 위해서임. 한 업계 관계자는 "브랜드 이미지 훼손으로 인한 여파는 다른 제품 매출에도 영향을 미친다"며 "식품위생과 안전기준이 높아진 점도 식품 업체가 과거와 달리 빠르고 단호한 대처에 나서는 배경"이라고 말했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)