식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 노인-아동 시설 위생점검 실시 (2017-11-08, 소비자경제)

식품의약품안전처는 노인, 어린이, 장애인, 산모 등 사회 취약계층의 식품 안전사고 예방을 위해 노인요양시설, 아동복지시설, 산후조리원 내 식품취급시설에 대해 오는 15일~24일까지 전국 일제 위생 점검을 실시한다고 밝힘. 이번 점검은 17개 지방자치단체가 전국에 있는 모든 노인요양시설(3,136곳), 아동 · 장애인 복지시설(907곳), 산후조리원(612곳) 등 총 4,655곳을 대상으로 실시함. 주요 점검 내용은 △부패 · 변질 · 무표시 · 유통기한 경과 제품(원료) 사용 여부 △부적합 식품용수 사용 여부 △식품의 위생적 취급 △종사자 건강진단 등임. 식약처는 "앞으로도 사회 취약계층에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 노인 · 아동 · 산모들이 이용하는 급식시설에 대한 위생관리를 꾸준히 실시하겠다."며 "관련 업계에서는 조리종사자의 개인위생과 안전한 식재료 사용, 조리장 위생관리에 적극 노력해 줄 것"을 당부했음.

2) 김치류 제조업체 1,826곳 점검, 식품위생법 위반 132곳 적발 (2017-11-22, 식약일보)

식품의약품안전처(처장 류영진)는 김장철을 맞아 식품안전을 확보하기 지방자치단체와 함께 지난 11월 6일부터 10일까지 김치류, 고춧가루, 젓갈류 제조업소 등 총 1,826곳을 점검하여 132곳을 적발하였다고 밝힘. 주요 위반 내용은 △위생적 취급기준 위반(32곳) △원료 · 생산 · 판매 관계 서류 위반(27곳) △건강진단 미실시(22곳) △자가품질검사 미실시(14곳) △시설기준 위반(6곳) △품목제조보고 미보고(6곳) △유통기한 경과 제품 보관(5곳) △기타 표시기준 위반(20곳) 등임. 이번 점검에서 적발된 업체는 관할 지방자치단체가 3개월 이내에 재점검을 실시하여 개선여부를 확인할 예정임. 식약처는 앞으로도 소비자들에게 안전한 식품이 생산 · 공급될 수 있도록 계절별 · 시기별로 지도 · 점검 등 위생관리를 강화해 나갈 계획임. 아울러, 국민들이 식품과 관련된 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해서는 불량식품 신고전화 1399 또는 민원 상담 전화 110으로 신고하여 줄 것을 요청함.

3) 대전동부교육지원청, 급식학교 불시 방문해 위생점검 (2017-10-30, 일요신문)

대전동부교육지원청은 24~31일 교육장을 비롯한 간부 공무원들이 동부 지역 급식학교 8개교를 불시 방문해, 식중독 예방 및 청렴도 향상을 위한 위생점검을 실시함. 이번 점검은 각 부서 과장급이상 간부공무원이 식재료 검수, 조리종사원 개인 위생상태, 조리기구의 세척 · 소독 및 위생적 보관 관리, 급식소 정기소독 실시 여부, 조리장 시설의 안전 · 위생적 관리, 급식소 주변 환경 청결상태 유지 등 학교급식 전반에 대해 점검해, 안전성을 확보하고 안전사고를 미연에 방지하기 위한 것임. 최경노 교육장은 지난 26일 태평초등학교를 방문해 학교급식관계자에게 품질이 우수한 식재료 사용과 조리 및 세척 등 모든 과정에서 교차오염이 발생하지 않도록 위생관리에 철저를 기하도록 당부했음.

4) 인천 연수구, 안심 자율위생 점검제 실시
(2017.11-22, 도민일보)

연수구(구청장 이재호)는 최근 관내 기타식품판매업소 영업자를 대상으로 '클릭! 안심 자율위생점검제'를 도입했음. 이번 제도는 최근 살충제 계란 등 사회적 이슈가 된 유통식품 안전 문제에 적극 대응하고, 신속한 점검으로 식품안전사고를 예방하기 위한 것임. 사회적으로 이슈 되는 식품이나 유통 중인 부적합 제품이 발생 시 구가 문자로 긴급점검 알림메시지와 전자우편으로 점검표를 발송하면 영업자가 스스로 자율점검을 실시하고 전자매체 등을 통해 구청에 점검결과를 보고하는 제도임. 대상은 관내 기타식품판매업소(영업장 면적 300㎡ 이상) 28개소이며, 부적합 제품을 보관 중이거나 점검결과를 기한 내 미제출 또는 허위보고한 업소는 담당 공무원이 현장점검을 실시할 계획임. 또한, 구는 이메일로 점검알림 서비스 제공뿐만 아니라 식품의약품안전처의 식품안전 동향에 관한 정보를 수시 제공해 영업자의 식품안전관리 의식을 함양하고 자율위생관리 능력을 향상시킨다는 방침임. 구 관계자는 "안심 자율위생점검제 실시로 공무원의 출입점검이 감소됨에 따라 업소의 부담을 경감할 것"이라며, "영업자 스스로 위생점검 및 개선 · 조치를 통해 행정처분 등의 불이익을 사전 예방할 것으로 기대하고 있다"고 말함. 한편, 구는 지난 15일 관내 기타식품판매업소 관계자 20명을 대상으로 안심 자율위생점검제 실시 안내를 위한 간담회를 개최해 판매업체의 적극적인 협조를 요청함.

5) 세스코, 위생등급제 참여를 희망하는 업체를 위한 맞춤형 컨설팅 제공
(2017.11.24., 뉴스웍스)

'음식점 위생등급제'가 지난 5월부터 실시되고 있는데 음식점 위생등급제는 위생등급 평가를 희망하는 음식점 영업자를 대상으로 식당 객장과 주방의 청결, 주방장과 종업원의 위생상태, 식재료 유통기한 준수부터 세척, 보관상태까지 다양한 항목을 점검해 평가한 뒤 '좋음, 우수, 매우 우수, 등 3단계로 등급을 부여함. 위생등급을 받을 경우, 2년간 각종 위생 관련 검사가 면제되고 위생적으로 우수한 음식점임을 알리는 위생등급 표지판을 식당 입구에 부착할 수 있으며 장차 본 제도가 정착되면, 위생등급은 소비자가 음식점을 선택하는 중요한 지표로 자리잡을 것으로 예상됨. 하지만 위생등급제는 평가기준이 많고 까다로워 음식점 사업자의 자체적인 관리만으로 위생등급을 획득하기는 쉽지 않고 '매우 우수' 등급을 받기 위해서는 기본분야 13개, 일반분야 72개, 공통분야 12개 등 100여가지의 평가 항목을 통과해야 함. 실제로 매달 100여곳의 음식점이 위생등급제를 획득하기 위해 도전하고 있지만, 최근까지 위생등급제를 통과해 별점을 받은 음식점은 50여곳에 그치고 있으며, '매우 우수' 등급을 받은 음식점 또한 그 수가 대단히 적음. 최근 대형 프랜차이즈 기업들은 매장 위생을 체계적으로 관리하고 음식점 위생등급을 획득하기 위해 세스코(대표이사 사장 전찬혁)와 같은 전문업체의 위생 관리 서비스를 이용하고 있음. 이들 업체에 식품안전서비스를 제공하고 있는 세스코 관계자는 "최근 위생등급제 시작 이후 음식점 위생 관리에 대한 업주들의 관심이 커지고 있다"며 "위생등급을 획득하려면 식품원재료부터 종업원 위생 관리까지 다양한 영역에 대한 광범위한 평가를 받아야 하는 만큼, 위생등급제 전문 컨설팅 서비스를 받아 체계적으로 준비하는 것이 도움이 될 수 있다"고 밝힘. 세스코는 음식점 위생등급제 참여를 희망하는 업체를 위한 위생등급제 컨설팅 서비스를 곧 제공할 예정임. 본 서비스에는 음식점 위생등급제 운영관련 항목을 바탕으로 위생점검, 영업자 및 직원 교육, 현장 위생 수행평가, 위생등급제 신청에 필요한 각종 다양한 문서관리 등 다양한 분야가 포함됨.

2. 식품첨가물

1) 정부 정책에 따라 식품 첨가물도 3低가 대세
(2017-11-06, 보건뉴스)

식품업계가 '다이어트'에 한창인데 단 음식과 짠 음식을 일컫는 '단짠단짠' 트렌드는 가고 최근엔 설탕과 나트륨

등의 과잉 섭취가 사회적으로도 이슈가 되면서 저당(低糖), 저염(低鹽), 저지방(低脂肪) 제품들로 소비자들의 이목을 사로잡고 있음. 건강한 원료로 본연의 맛을 살리고 첨가물은 줄인 식품들이 사랑 받는 시대가 왔으며 식음료 하나를 고르더라도 건강을 생각해 깐깐하게 선택하는 소비자들의 니즈를 적극 반영한 '3低' 제품들을 소개함. 식품업계의 저당 트렌드를 가장 적극적으로 반영하고 있는 제품임. 요거트는 발효유 특유의 신맛을 잡기 위해 당을 많이 첨가하던 것에서 이제는 당 함량을 크게 낮춰 본연의 건강한 맛을 살린 제품들이 속속 등장하고 있음. 풀무원건강생활의 유산균음료 전문 브랜드 풀무원프로바이오틱에서 선보인 '액티비아 프리미엄 프로바이오틱스'는 요거트 타입의 건강기능식품으로 한 병(130ml)에 함유된 당이 3g에 불과하고 100억 CFU의 유산균이 함유돼 장 내 유익균을 증식시키고 유해균을 억제시키며 원활한 배변활동에 도움을 줄 수 있을 뿐만 아니라 당 함량을 크게 줄여 당 걱정 없이 마실 수 있는데 일반 우유보다도 낮은 함량에 해당하며 공기밥 1/4 수준으로 칼로리를 낮췄음. 매일유업의 '매일 바이오 백도 로어슈거'는 플레인 요거트에 백도를 넣은 제품으로, 당 함량을 매일유업의 기존 제품 대비 30% 이상 낮춘 저당 제품임. 연세대학교 연세우유의 떠먹는 요거트 '연세랑' 3종도 기존의 자사 제품 대비 당 함량을 36% 줄여 리뉴얼 출시한 제품임. 설탕과 함께 비만의 주요 원인으로 지목되는 나트륨 역시 정부 차원에서 나트륨 저감화 정책에 나섬에 따라 나트륨 함량을 낮춘 간편식의 인기가 높음. 풀무원건강생활의 건강한 칼로리 조절 식사 전문 브랜드 잇슬림의 '헬씨 퀴진'은 나트륨 함량을 낮춰 건강 관리에 도움이 될 수 있도록 했음. 한국인의 실제 평균 한 끼 나트륨 섭취량은 1,626mg이나 잇슬림은 950mg 이하로 낮췄고 칼로리 역시 한 끼 평균 500kcal미만임. 또 대한지역사회 영양학회의 영양 자문을 받았으며 풀무원의 건강한 211식사(채소 2, 단백질 1, 통곡물 1)기준에 맞춰 설계한 것이 특징임. 동원홈푸드가 운영하는 가정간편식 전문 온라인몰 차림의 '솔트컷'은 일반 식사보다 나트륨 함량을 20% 이상 줄이면서도 식재료 본연의 맛을 살린 메뉴로 구성한 식단을 선보이고 있음. 건강 트렌드에 발맞춰 우유 시장에선 저지방 우유가 꾸준히 성장세를 이어가고 있음. 몸매 관리나 균형 잡힌 영양소 섭취를 위해 저지방 우유를 찾는 이들이 늘어나고 있기 때문. 남양유업의 '맛있는 우유 GT 저지방' 3종은 지방 함량을 기존 흰 우유 제품 대비 50%나 줄이면서도 우유 본연의 고소한 맛을 살렸음. 칼슘 역시 기존 대비 2배 이상 함량을 높였음. 롯데푸드 파스퇴르의 '쾌변 레이디 저지방 크랜베리&석류'는 지방 함량은 낮추고 한 병당 150㎎의 히비스커스를 넣은 저지방 요구르트임. 프리미엄 유산균 LP299V와 여성 건강을 생각한 히비스커스로 기능성을 강화했음.

2) 식약처, 독성 · 발암성 부산물 생성 '락스' 식품첨가물로 허가 '관리 · 감독 안해' (2017-10-17, 데일리메디팜)

권미혁 더불어민주당 의원(비례대표)은 17일 식품의약품안전처 국정감사에서 초중고 아이들이 매일 먹는 학교 급식에서 인체에 유해한 락스 성분인 '차아염소산나트륨'으로 과일과 채소를 소독하고 이에 대한 관리감독도 제대로 하지 않고 있는 문제를 지적했음. 식약처 독성정보에 따르면, 차아염소산나트륨은 피부 접촉 시 발적, 통증, 수포, 화상을 유발할 수 있고 흡입 시 인후통, 기침, 폐부종을 유발할 수 있으며, 섭취 시 구토, 복통이 나타날 수 있음. 일선 학교에선 식중독을 예방하기 위해 락스의 주성분인 차아염소산나트륨으로 생으로 먹는 과일, 채소 등의 식품을 소독하고 있음. 교육부 '학교급식위생관리지침서'에 따르면, '유효염소농도 100ppm 소독제'(먹는물 4L에 4% 차아염소산나트륨 10ml를 가해 희석)에 과일류를 5분간 담궜다가 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 헹구도록 돼 있음. 차아염소산나트륨은 현재 식약처가 허가하고 있는 식품 살균소독제 5개 품목(과산화수소, 오존수, 차아염소산나트륨, 차아염소산수, 차아염소산칼슘)중 하나임. 그런데 차아염소산나트륨은 인체에 위해한 독성은 물론이고, 소독과정에서 클로로포름이나 트리할로메탄 같은 발암성 부산물질이 생겨날 수 있음. 식약처가 과거 한

국보건산업진흥원에 연구용역을 줘서 실시한 '해썹 지원사업단 식재료전처리업소 해썹적용 시범사업 보고서'에서도 차아염소산나트륨의 이 같은 문제점을 지적하고 있음. 이 보고서에선 차아염소산나트륨 유효염소 농도가 200~300ppm을 넘으면 양배추에서는 트리할로메탄이 생성된다고 지적하고 있음. 그래서 미국 등 외국에서는 이런 문제를 피하기 위해 오존수, 이산화염소수 등을 차아염소산나트륨의 대체품목으로 확대해온 것으로 알려졌음. 식약처 또한 이런 문제점을 인식하고 식품첨가물 기준을 개정해 2007년부터 차아염소산나트륨의 문제를 해소할 수 있는 오존수와 이산화염소수를 식품 소독제로 사용할 수 있도록 허용했음. 그러나 학교급식 현장에선 가격이 저렴한 차아염소산나트륨을 많이 쓰고 있음. 권미혁 의원실이 확인한 2015년 서울시교육청 자료에 따르면, 차아염소산나트륨4~6% 소독제(락스 주방용)를 급식실 식기, 기구, 바닥청소와 과일 채소류 살균소독에 함께 쓰고 있음. 좀 더 안전한 대체품목이 있음에도 불구하고, 상대적으로 더 유해한 차아염소산나트륨(락스 주방용)을 쓰는 것도 문제지만, 차아염소산나트륨 사용실태와 유해성에 대한 정부의 관리감독이 제대로 이뤄지지 않고 있다는 것도 큰 문제임. 식약처와 교육부는 매년 상반기와 하반기에 전국의 초중고 학교급식위생점검을 실시하지만, 소독제에 대해서는 허가된 품목을 쓰고 있는지 등만 형식적으로 점검할 뿐, 염소 잔류량과 소독과정에서 생성될 수 있는 발암성 부산물에 대해서는 제대로 점검하지 않고 있음. 권미혁 의원은 "전국 초중고에서 580만명에 달하는 학생들이 학교급식을 이용하고 있는데, 식약처의 관리감독에 구멍이 뚫려있다"라며 "액체질소를 마셔 어린아이의 위에 천공이 생긴 용가리과자 사건도 식품첨가물 관리감독의 사각지대에서 벌어진 일이다. 식약처는 전면적으로 학교급식 살균소독제 사용실태를 파악해 제도를 정비해야 한다"고 촉구했음.

3) 싸고 맛있는 패스트푸드? 비결은 식품첨가물 (2017-10-5, 비즈한국)

싸고 간편한 패스트푸드. 혹시 바쁘다는 핑계로 편의점 음식이나 컵라면, 햄버거, 스낵 등 정크푸드로만 끼니를 때우고 있진 않는가. 특히 배고플 때 먹는 패스트푸드는 맛까지 좋아서 유혹을 떨치기 어려움. 그러나 분명 '건강에 좋지 않다'는 걸 알고 있는데, 끊을 수 없다면 한 번쯤 '패스트푸드 중독'을 의심해봐야 함. 중독의 원인은 바로 식품첨가물에 있음. 햄버거 등 패스트푸드에 들어있는 식품첨가물은 중독을 유발하고, 미네랄 부족을 일으킬 수 있음. 패스트푸드는 강렬한 맛은 진한 인공조미료, 즉 식품첨가물에 의한 것임. 온갖 첨가물로 범벅된 패스트푸드의 맛을 혀를 통해 느끼고, 이것이 다시 뇌의 쾌락중추를 자극하게 되는 일련의 행동을 반복할 경우, 우리의 뇌는 어느새 '패스트푸드를 먹으면 쉽게 쾌락을 얻을 수 있다'고 기억하면서 습관화하게 됨. 또 다른 악영향으로 일본 매체 '비즈니스 라이프'에 따르면, 패스트푸드에 들어있는 첨가물은 미네랄 부족을 초래할 수 있음. 첨가물이 소화되는 과정에서 대량의 미네랄이 필요하기 때문임. 인체는 탄소 · 수소 · 산소 · 질소와 같은 주요 원소와 미네랄로 구성되어 있음. 이 중 미네랄은 체액 균형을 유지하고, 근육과 신경을 조절하는 등 생명 유지에 필수적인 성분임. 그러나 첨가물을 지나치게 많이 섭취할 경우, 소화과정에서 대량의 미네랄을 소비하게 되고 패스트푸드를 자주 먹는 사람은 미네랄 부족으로 이어지게 되는데 대표적인 사례가 아연 부족임. 아연은 미각 미네랄, 성장 미네랄, 피부 미네랄, 섹스 미네랄이라고 불릴 만큼 우리 몸에 많은 역할을 하는데 주요 기능은 피부를 건강하게 지키고, 미각 유지와 성장호르몬의 기능 유지에 관여함. 다만 정크푸드의 영향을 받기도 쉬워서 현대인들이 가장 결핍되기 쉬운 미네랄임. 일단 아연이 부족하면 미각 기능에 이상이 생겨 구체적으로는 간이 싱겁게 느껴지고, 단맛이나 새콤함을 느끼지 못함. 뭘 먹어도 입안이 버석버석해 식욕이 감퇴됨. 또 다른 증상으로는 성장 지연, 피부 장애를 불러옴. 피부가 거칠어지는 건 물론 작은 상처도 잘 낫지 않음. 이렇듯 패스트푸드를 자주 섭취하면 단순히 살만 찌는 것이 아니므로 바쁘다는 이유로, 귀찮다는 이유로 오늘도 패스트푸드

를 먹고 있는 당신이라면. 적어도 이 정도의 주의점은 알아두기 바람. 특히 식품첨가물이 가진 중독성을 이해한 후 패스트푸드를 마주할 필요가 있음.

3. 원산지표시

1) 농식품 원산지 위반, 과학수사로 밝혀낸다 (2017-11-28, 매일경제)

과학수사로 농식품 원산지 위반을 잡아낼 수 있게 됐음. 국립농산물품질관리원은 갈수록 지능화 · 조직화되고 있는 원산지 위반 행위에 대응하기 위해 '디지털포렌식센터'를 개소했다고 28일 밝혔음. 농관원의 디지털포렌식센터는 디지털포렌식을 활용해 파급효과가 큰 대형업체를 중심으로 단속에 나설 계획임. 디지털포렌식은 PC나 노트북, 휴대폰 등에 남아 있는 각종 디지털 정보를 분석해서 범죄 단서를 찾는 수사기법을 말함. 디지털을 기반으로 한 지식 정보화 환경이 구축되면서 디지털 증거를 복구 · 분석하는 기술이 핵심적인 수사역량으로 떠오르고 있음. 이에 따라 대검찰청 · 관세청 · 식약처 · 고용노동부 등이 이미 디지털포렌식센터를 운영하고 있음. 농관원 관계자는 "농식품 유통업체들도 주요 자료를 PC의 외장하드와 서버 등에 저장하는 경우가 많아진데다 인터넷을 기반으로 한 이메일 · 메신저 교신이 늘어나면서 이들 정보를 원산지 위반 관련 수사에 활용할 필요성이 커졌다"고 설명했음. 이어 "앞으로도 빅데이터를 활용한 첨단 판별기술을 꾸준히 개발하는 등 과학적 · 체계적인 방법으로 농식품의 부정유통을 막아가겠다"고 밝혔음.

2) 김장철인데…원산지 속이고 유통기한 지난 못믿을 김장재료 (2017-11-22, 중앙일보)

절임배추의 원산지를 속이거나 유통기한이 지난 고춧가루를 보관하는 등 불량 식품 제조 · 가공 업체들이 무더기로 적발됐음. 경기도특별사법경찰단(경기도 특사경)은 지난 13일부터 17일까지 도내 식품제조 · 가공업체 267곳을 단속해 식품위생법 등 위반 혐의로 40곳을 적발했다고 22일 밝혔음. 유형별로는 원산지 위반 2곳, 유통기한 경과 · 미표시 5곳, 식품표시기준 위반 6곳, 미신고 영업 8곳, 자가품질검사 미실시 5곳 등임. 김포시 A업체는 다른 지역에서 가져온 절임배추를 유명한 절임배추 지역인 '충북 괴산군'에서 생산된 것처럼 속여 6kg을 유통하다가 적발됐음, 이 업체에선 괴산 절임배추로 표시된 20kg짜리 종이박스 1만2000개가 발견됐음. 괴산 절임배추는 20kg당 3만원에 거래되지만 다른 지역 절임배추는 같은 양에도 2만원에 팔린다고 함. A업체 관계자는 "김장철을 앞두고 배추 생산량이 증가하면서 배추 가격이 크게 떨어졌는데 괴산 절임배추는 워낙 유명해서 그나마 제값을 받을 수 있어서 원산지를 속이게 됐다"고 진술했음. 여주 B업체는 유통기한이 3개월 지난 중국산 고춧가루를 보관하다 적발됐음. 유명 분식 프렌차이즈업체에 고추장을 납품하고 있는 이 업체는 올해 작황 부진으로 고춧가루 가격이 폭등한 점을 노렸음. 실제로 국내산 고춧가루의 1kg 가격은 지난해보다 1만원 비싼 2만5000원~3만원에 거래되고 중국산 고춧가루도 지난해보다 2000원 정도 비싼 1kg당 8500원에 판매됨. 부천시 C업체는 고추씨를 섞은 고춧가루로 김치를 만들어 팔다가 단속에 걸렸고, 구리시 D업체는 고춧가루 완제품에 제조일자를 표시하지 않은 채 보관하다 단속됐음. 경기도 특사경은 적발된 40곳 중 38곳을 식품위생법 위반 등 혐의로 입건할 예정임. 또 각 시 · 군에게 알려 영업정지와 과태료 부과 등 행정 처분하도록 하기로 했음. 국립농산물품질관리원과 경기도보건환경연구원에 고춧가루 등 44개 시료의 안전성과 원산지 확인검사를 의뢰했음. 경기도 특별사법경찰단은 김장철을 맞아 지난 13일부터 17일까지 도내 식품제조 · 가공업소 267곳을 단속한 결과, 40곳을 식품위생법 등 위반으로 적발했음. 경기도보건환경연구원도 지난달 25일부터 이달 15일까지 수원 · 구리 · 안양 · 안산 농수산물 도매시장과 도내 대형마트 등에서 수거한 배추 · 고춧가루 등 김장재료 303건에 대한 안전성 검사를 했음. 이중 잔류농약 기준을 초과한 9건을 적발해 7176kg을 폐기했음. 김종구 경기도특별사법

경찰단장은 “김장철이 다가오면 김장재료 원산지를 속이는 사례가 매년 발생하고 있다”면서 “안전한 먹거리 확보를 위해 지속해서 단속을 하겠다”고 말했음.

3) 원산지 속여 세종시 학교급식 납품 ‘덜미’ (2017-11-30, 세종의소리)

원산지를 속여 세종시의 학교 급식소에 공급한 납품업체가 발각됨. 세종시 생활안전과 민생사법경찰팀은 이 같은 혐의로 A납품업체를 적발해 기소의견으로 검찰에 송치했다고 30일 밝혔음. A업체는 스페인산 돼지 등갈비 100kg을 국내산으로 거짓 표시해 납품한 것으로 드러났음. 원산지를 속이기 위해 B도매업체로부터 돈육을 매입한 것처럼 영수증을 허위로 작성하는 수법을 사용했음. 제보를 받고 출동한 민생사법경찰팀은 사업장 내부, 배달차량, 매입 및 매출전표 등을 확인하는 과정에서 의심되는 매입 전표를 발견, 입고량과 출고량이 일치하지 않는다는 사실을 파악한 것으로 알려졌음. 이후 도매상을 역 추적해 증거를 확보했음. 향후 처분이 확정될 경우 시는 업체명과 처분 사항 등을 언론과 홈페이지에 공표할 예정임. 박종국 생활안전과장은 “먹거리 안전이 최우선되어야 할 학교급식이 납품업체 비리로 얼룩져 유감스럽다”며 “이번 단속으로 수입산 농수산물을 국내산으로 속여 판매하는 행위가 근절되도록 기획수사를 확대해 나갈 계획”이라고 말했음.

4) 홈쇼핑도 원산지 허위 표시하면 과태료 문다 (2017-11-18, 한국일보)

내년부터 홈쇼핑 채널에서 농산물의 원산지를 허위로 표시해 판매할 경우, 해당 농산물을 납품한 판매업자뿐만 아니라 중계업자인 홈쇼핑 채널에도 과태료가 부과됨. 농림축산식품부는 지난 17일 열린 국회 본회의에서 이 같은 내용을 담은 25건의 소관 법률안 개정안이 통과됐다고 18일 밝혔음. 이번 개정안은 그간 농업계 등에서 지속적으로 요구해온 농산물 품질 · 안전관리 강화, 농업재해보험 활성화 등에 대한 다양한 제도개선 사항을 포함하고 있음. 우선, 기존에는 판매자와 대형유통업체 등에만 적용됐던 원산지 거짓표시 등에 대한 처벌이 방송채널사용사업자로 확대됨. 홈쇼핑과 같은 방송채널사업자에게도 원산지 관리 의무를 부과한 것임. 이들이 원산지 표시를 거짓으로 하거나, 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상 · 변경하는 행위 등이 있음을 알았거나 알 수 있었음에도 방치할 경우, 1,000만원 이하의 과태료가 부과됨. 또 원산지 표시제 강화를 위해 ‘상습범’으로 모호하게 표현했던 부분을 ‘5년 내 재범자’로 구체화하고, 형량 하한제를 도입해 처벌을 보다 강화했음. 농업인들의 농업재해보험 가입을 촉진하기 위해 보험사가 농업인들이 납부한 보험료의 일부를 환급해줄 수 있는 근거 규정도 마련됐음. 친환경인증 상습 위반자의 인증신청 제한기간도 기존 1년에서 2년으로 늘어남.

4. 수입식품

1) 식약처, 수입식품 검사 누락 논란 (2017-10-31, 보건뉴스)

수입 축산물과 식품에 대한 안전성 관리에 구멍이 뚫린 것으로 드러남. 관세청 수입통계와 농림축산검역본부 검역실적과는 달리 올 들어 전세계에서 살충제 파문과 E형 감염 논란을 불러 온 일부 네덜란드산 계란가공품과 독일산 소시지에 대한 식품의약품안전처의 수입검사 실적이 전무한 실정임. 국회 농림축산식품해양수산위원회 소속 더불어민주당 김현권 의원이 지난 9월부터 10월까지 식약처와 검역본부를 상대로 올해 전세계에서 안전성 논란을 촉발한 네덜란드산 계란가공품과 독일산 소시지의 수입 통계와 검사 · 검역실적의 차이를 따져본 결과, 특정 국가, 특정 가공품에 대한 식약처의 수입검사가 전혀 이뤄지지 않은 채 누락된 것으로 나타났음. 김현권 의원이 식약처와 검역본부의 답변 자료를 분석한 바에 따르면 수십톤, 수백톤의 검역실적과 수입통계가 존재함에도 유독 네덜란드산 전란액, 그리고 독일산 소시지에 대한 식약처 수입검사는 전혀 이뤄지지 않았음. 지난 2016년 1월부터 올 7월까지 유럽 국가별 소시지 수입통계, 수입검사 실적, 검역

실적으로 비교해 보면 관세청의 프랑스산 소시지 수입실적인 식약처 수입 검사 및 검역 실적보다 많게는 10배가 넘게 차이를 보인 것을 제외하곤 기관별로 수입물량이 전반적으로 큰 편차를 나타내지는 않았음. 하지만 검역본부와 관세청 통계에서 40톤가량 수입된 것으로 나타난 독일과 스웨덴 소시지에 대한 식약처의 수입검사 실적은 전무한 실정이어서 수입검사 자체가 누락된 것 아니냐는 의문을 자아내고 있음. 지난해 1월부터 올 7월까지 국내에 들어온 네덜란드산 계란 가공품에 대한 관세청 수입통계, 검역본부 검역실적, 식약처 수입검사 내역을 비교한 결과, 난백분과 난백액에 대한 수입 중량을 기관별로 큰 차이를 보이지 않았음. 그런데 검역본부 검역실적, 그리고 관세청 수입통계에서 약 250톤이 수입된 것으로 나타난 전란분과 전란액에 대한 식약처 수입검사 실적인 전무한 것으로 드러났음. 식약처는 답변자료에서 "자가소비용 수입식품, 무상 견본 · 광고물품 등 수입으로 보기 어려운 것에 대해선 수입 검사가 이뤄지지 않는다"면서 "일반 식품으로 식약처에 신고해 놓고 관세청에서 소시지로 통관했다면 식약처에는 수입 검사실적이 없을 수 밖에 없다"고 해명했음. 또 "수입자 또는 관세사 등이 관세청에 수입신고 때 품목코드 입력을 잘 못했을 수도 있다"고 덧붙였음. 이와 관련 검역본부는 소시지중 멸균처리해서 밀봉해서 실온에서 보관 · 유통하도록 제조한 것은 검역대상에서 제외될 수 있다는 입장을 보였음. 하지만 네덜란드산 전란액과 독일산 소시지 물량이 각각 250톤과 25톤에 이르러 소량의 자가소비용이나 견품 및 광고물품으로 볼 수 없다는 점, 그리고 검역본부 검역실적에는 수입물량이 잡힌다는 점을 볼 때에 멸균 · 밀봉처리 등으로 인해 검사대상에서 제외됐다고 설명하기도 어려운 실정임. 도축과정에서 묻은 세균이 소시지에 옮겨붙어 사람에게 E형간염을 유발하는 것으로 알려진 가운데 유럽에선 지난 2005년 이후 E형 감염환자가 꾸준히 늘어나고 있다. 이에 반해 질병관리본부는 "우리나라에선 법정 감염병으로 지정돼 있지 않아 E형간염 공식 통계는 산출하지 않고 있다"고 밝혔음. E형간염은 E형간염 바이러스에 오염된 물을 마시거나, 오염된 돼지와 사슴 등의 육류를 덜 익혀 먹을 때, 그리고 수혈을 비롯해 혈액을 거쳐서 감염되는 것으로 알려졌음. 김현권 의원은 "유럽에선 지난 2005년부터 E형간염에 대한 관심을 갖고 꾸준히 모니터링하고 대책을 모색해 왔으나 우리나라에선 E형간염을 불러 일으킬 수 있는 나라로부터 들여온 수입 소시지에 대한 검사도 이뤄지지 않고, 질병관리본부는 아직도 이에 대한 통계 작성조차 하지 않고 있는 실정"이라며 "수입관리부터 뚫렸고 인체감염에 대한 감시 · 감독도 허술하기는 마찬가지"라고 꼬집었음. 또 "검역본부가 검역만을 맡고 식약처가 검사업무를 떠맡는 이중적인 축산물 안전성 업무를 일원화해서 체계화하는 방안도 검토돼야 한다"고 주장했음.

2) 수입 금지 미국산'건강기능식품'제품 회수 조치 (2017-11-22, 메디팜헬스)

식품의약품안전처(처장 류영진)는 수입식품업체인 한국솔가(주)(서울 서초구)가 수입 · 유통한 비타민 · 무기질 제품인 '솔가 네이처바이트(138.15G)'와 '솔가 네이처바이트(46.05G)'에 사용된 원료가 제품 표시사항과 달라 해당 제품을 판매중단 및 회수한다고 밝혔음. 해당 제품들은 표시사항에 '건조 돼지 간'을 이용하였다고 표시하였으나 실제로는 미국에서 '건조 소간(원산지: 아르헨티나)'을 사용하여 제조한 사실이 확인되었음. 회수 대상은 솔가 네이처바이트(138.15G)의 경우 유통기한이 2018년 8월 1일, 2018년 11월 1일, 2019년 1월 1일, 2019년 4월 1일, 2020년 2월 1일 제품이며, 솔가 네이처바이트(46.05G)는 유통기한이 2018년 8월 1일, 2019년 1월 1일, 2019년 4월 1일, 2020년 2월 1일 제품임. 식약처는 관할 지방청에 해당 제품을 회수하도록 조치하였으며, 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품하여 줄 것을 당부하였음. 식약처는 시중 유통 중인 부적합 식품의 유통차단을 위해 위해식품 판매차단시스템과 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있으며, 소비자들이 식품 관련 불법행위를 목격한 경우 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고하여 줄 것을 요청하였음.

3) 수입식품에도 '우수' 인증 차별화 시도
(2017-11-15, 대한급식신문)

식약처가 수입식품 사전 안전성 확보를 위해 해외우수제조업소 인증 기준을 강화함. 식품의약품안전처(처장 류영진, 이하 식약처)는 지난 15일 '수입식품등 사전안전관리제도 등록 및 관리 기준'을 일부 개정했다고 밝혔음. 주요 내용은 '우수수입업소'와 '해외우수제조업소'에 대하여 우대조치 및 적용대상을 확대하고 등록기준을 강화하는 것임. 식약처는 우수수입업소 및 해외우수제조업소가 생산·수입하는 제품 포장지 등에 우수 영업자 도안을 표시할 수 있도록 하여 수입업자가 안전관리에 더욱 책임감을 가질 수 있도록 했음. 우수 영업자 대상을 기존 과자류, 배추김치 등 가공식품 위주에서 가열, 냉동, 숙성과정을 거치는 단순가공품까지 우수영업자로 등록할 수 있도록 대상을 확대하여 수입식품의 사전 안전관리 영역도 넓혔음. 또한 식약처는 우수수입업소 및 해외우수제조업소 등록기준을 식품안전관리인증기준(HACCP) 등 식품안전관리시스템뿐 아니라 식약처장이 정한 해외제조업소 및 해외작업장의 위생기준에도 충족하도록 강화했음. 현지실사 결과 부적합으로 판정된 경우에는 무작위표본검사 미적용 등의 우대조치를 중단할 수 있도록 근거를 마련한 것임. 식약처 관계자는 "이번 고시 개정으로 수입식품에 대한 자율 안전관리의 수입기반이 구축될 것으로 기대한다"며 "앞으로도 안전한 수입식품이 국민들에게 공급될 수 있도록 수입식품 안전관리를 강화하겠다"고 밝혔음.

5. 식중독사고

1) 경북대 상주캠퍼스 집단식중독 100명 넘었다
(2017-11-15, 연합뉴스)

지난달 말 경북대 상주캠퍼스에서 식중독 증세를 보인 대학생은 당초 알려진 20명보다 훨씬 많은 100여명을 넘은 것으로 나타났음. 15일 경북 상주시보건소 등에 따르면 설사 등 증세를 보인 대학생 95명에게 역학조사를 위한 설문조사를 했고, 다른 수십명은 설문조사를 받지 않고 약만 받아갔음. 상주시보건소는 "교내 방송을 통해 식중독 증세를 보인 학생들을 불렀지만 시험공부를 해야 한다며 아예 오지 않은 학생도 있었다"고 말해 실제 피해 학생은 이보다 많을 것으로 보임. 역학조사 중인 상주시보건소는 기숙사 식당에 보관하던 백진미(오징어) 무침에서 장병원성 대장균과 장독소형 대장균 등 여러 종류의 대장균류를 확인했음. 그러나 백진미 무침 대장균류와 설사한 대학생 가검물의 혈청이 동일하지 않아 질병관리본부에 정밀검사를 의뢰한 상태임. 기숙사 대학생은 1천200명이지만 일부 외부 대학생도 기숙사에서 급식해 함께 식중독 증세를 보인 것으로 드러났음. 상주캠퍼스는 지난달 27일 기숙사 식당 급식을 중단했다가 지난 13일부터 재개했음. 상주보건소는 역학조사 결과가 나오면 상주캠퍼스에 행정처분(과태료)을 할 예정이다. 집단급식소 과태료는 1차 300만원, 2차 400만원, 3차 500만원임. 상주보건소는 "대학교 기숙사 식당은 영업 행위가 아니라서 영업정지 행정처분을 할 수 없고 과태료 처분만 가능하다"고 설명했음. 앞으로 상주캠퍼스가 식중독 증세를 보인 피해 학생들에게 어떤 보상을 할지 관심이 집중됨.

2) 공공기관 연수회 참가자 집단 식중독 증상
(2017-11-24, YTN)

전남 여수에서 공공기관 연수회에 참석한 참가자들이 집단 식중독 증상을 보여 보건당국이 조사에 나섰음. 여수시 보건소는 어젯밤 11시 40분쯤 여수시 경호동에 있는 리조트에서 47살 정 모 씨 등 10명이 설사와 구토 증세를 보여 치료를 받았다고 밝혔음. 해당 리조트에서는 중소벤처기업부 산하기관이 개최한 연수회가 열렸으며 130명이 참가한 것으로 알려졌음. 이들은 리조트에서 저녁을 먹고 난 뒤에 식중독 증상을 보인 것으로 알려졌음. 보건당국은 당일 저녁에 먹었던 음식 시료는 물론 이들의 몸에서 가검물 등을 채취해 정밀 감식을 벌이고 있음.

3) 전북도 "겨울철 노로바이러스 식중독 조심하세요"
(2017-11-30, 뉴시스)

겨울철 식중독이 빈번하게 발생하고 있어 각별한 주의가 요구됨. 30일 전북도에 따르면 최근 3년(2014~2016년)간 전북지역에서 노로바이러스 식중독이 9건(174명)이 발생했음. 식중독 발생 현황을 월별로 보면 ▲12월 1건(10명) ▲1월 3건(55명) ▲2월 1건(2명) 등으로 겨울철에 많이 발생했음. 노로바이러스 식중독은 바이러스에 오염된 지하수와 해수 등이 채소와 과일류, 패류, 해조류 등을 오염시켜 음식으로 감염됨. 또 노로바이러스 감염자와의 직 · 간접적인 접촉을 통해서도 쉽게 전파됨. 식중독에 걸릴 경우 메스꺼움과 구토, 설사, 탈수, 두통 등의 증상이 동반됨. 도는 식중독 예방을 위해 개인위생과 식품위생 관리에 세심한 관심을 기울여야 한다고 당부했음. 도 관계자는 "노로바이러스 식중독을 예방하기 위해 손 씻기 등 개인 위생을 철저히 해야 한다"며 "많은 사람들이 이용하는 시설과 음식점 등에서는 조리종사자들이 위생관리에 보다 철저한 주의를 기울여야 한다"고 밝혔음.

6. 건강기능식품

1) 백수오 · 한속단 등 건강기능식품 원료로 판매 가능 (2017-12-01, 뉴시스)

앞으로 백수오 · 한속단 · 당귀열수추출물과 회화나무열매추출물 등의 원료를 이용해 건강기능식품으로 제조 · 판매할 수 있음. 식품의약품안전처는 개별인정 기능성 원료인 백수오 · 한속단 · 당귀열수추출물과 회화나무열매추출물을 고시형 원료로 전환하는 것을 주요 내용으로 하는 '건강기능식품의 기준 및 규격'을 행정예고 했다고 1일 밝혔음. 이번 개정안은 영업자가 개별인정 받은 기능성 원료가 고시 등재 요건을 충족해 고시형 원료로 확대하는 것으로 영업자 누구나 해당 원료를 가지고 건강기능식품 제조 · 판매할 수 있음. '건강기능식품 기능성 원료 및 기준 · 규격 인정에 관한 규정'에 따라 개별인정 기능성 원료는 인정받은 날로부터 6년이 경과하고, 품목제조신고 50건 이상(생산실적이 있는 경우에 한함)인 경우 고시형으로 전환됨. 이번에 고시형 기능성 원료에 추가되는 백수오 · 한속단 · 당귀열수추출물과 회화나무열매추출물 모두 갱년기 여성의 건강에 도움을 줄 수 있는 기능성을 가지는 원료임. 식약처는 "앞으로도 건강기능식품 산업발전과 소비자 안전 및 선택권 확대 등을 고려해 합리적으로 규제를 개선해 나갈 예정"이라고 말했음.

2) '2017 건강기능식품 시장현황-소비자 실태 조사' 보고서 발간 (2017-11-29, 약업신문)

한국건강기능식품협회는 국내외 건강기능식품 시장 동향을 파악하고 국내 소비자에 대한 이해도를 높이고자 '2017 건강기능식품 시장현황 및 소비자 실태 조사' 보고서를 발간했다고 29일 밝혔음. 이 보고서는 국내 유일의 건강기능식품 시장 보고서로, 한국건강기능식품협회가 매년 제작해 회원사에 무료로 배포하고 있음. 올해는 전세계 시장 동향을 비롯하여, 미국 · 유럽 · 중국 등 해외 및 국내 시장 별 구조에 대해 상세히 다뤘다. 특히, 3년에 걸친 가구패널 조사를 실시해 보다 객관적이고 정확하게 국내 시장을 분석한 결과도 담았음. 뿐만 아니라, 약 1,500명을 대상으로 한 소비자 설문조사로 건강기능식품에 대한 인지도, 구매 및 섭취 행태 등을 분석함으로써, 기업 실무자들의 제품 개발 및 마케팅 업무에 실질적인 도움이 되도록 했음. 한국건강기능식품협회 김수창 전무는 "건강기능식품 산업에 대한 국내 · 외 관심이 급증하면서 정확한 시장 정보의 필요성이 제기되고 있다"며, "이번 보고서가 시장 현황은 물론 소비자의 인식까지 정확하게 파악할 수 있는 유용한 자료로 활용되길 바란다"고 말했음. 이 책자는 한국건강기능식품협회 회원사(임원사 2권, 정회원사 1권)에게 무료로 배포되며, 비회원사의 경우 기획정책팀(031-628-2326)을 통해 구입할 수 있음.

3) 건강기능식품 복용 20대 남성, 肝수치 정상초과확률 최대 2배 (2017-11-20, 문화일보)

'웰빙 시대'를 맞아 건강기능식품과 보충제 사용이 늘어

나는 가운데, 건강기능식품 등을 복용하면 그러지 않는 사람보다 간 손상이 심할 수 있다는 연구 결과가 나왔음. 특히 이 연구는 비교적 간 기능이 우수한 20대 젊은 남성을 대상으로 진행한 것이어서, 상대적으로 간 기능이 약한 중 · 장년층에서는 간 수치 이상이 더 많을 수도 있다는 분석임. 20일 대한가정의학회지 최근호에 실린 '20대 남성들의 건강기능식품, 보충제, 한약 복용과 간 수치의 상관관계(조성아, 공혜림, 조재범, 오준석, 이혜미, 임태길, 서한나)'에 따르면 간 질환 및 전문 약 복용 경력, 과음 등이 없는 20대 남성 301명을 대상으로 건강기능식품 · 보충제 · 한약 복용에 따른 간 혈액검사 수치를 분석한 결과, 건강기능식품 등을 복용한 사람은 그러지 않은 사람보다 간 수치가 정상 범위를 넘어설 가능성이 최대 2배 높은 것으로 나타났음. 연구팀은 "약제 및 천연물 유래의 건강기능식품, 보충제의 사용으로 이들의 주 대사 기관인 간의 손상이 증가하고 있어 간 손상 예방에 관심을 기울여야 한다"고 밝혔음. 간 혈액검사로 사용되는 '아미노전이효소'(aspartate aminotransferase · AST 및 alanine aminotransferase · ALT)는 아미노산 대사에 관여하는 효소로 전신의 거의 모든 조직에 존재하지만, 간세포 내에 특히 많이 있어 간세포가 파괴되는 현상이 있을 때 혈액으로 떨어져 나가 혈중농도가 증가함으로써 수치가 높아지게 됨. 로지스틱 회귀분석 결과, 건강식품 복용자가 복용하지 않은 사람보다 AST 이상의 가능성이 1.981배 높았음. 보충제를 복용한 사람도 복용하지 않은 사람보다 AST 이상의 가능성이 2.054배 증가했다. 복용 횟수도 간 손상 지수를 높였음. 매일 1회 복용군에서는 ALT 이상인 경우가 23.6%였지만, 매일 3회 복용군에서는 34.6%로 상승했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 유해물질 노출량 · 오염도 5년마다 재평가… '식탁 불안' 없앤다
(2017-11-15, 문화일보)

인류가 먹거리를 배불리 확보할 수 있게 된 지는 그리 오래되지 않았음. 사냥하거나 자연에서 음식을 채취하던 수렵채취시대를 지나, 1만여 년 전부터 한곳에 정착해 농사를 짓는 농업혁명으로 한 단계 발전했지만 여전히 풍요로움과는 거리가 있었음. 인류가 먹거리의 풍요로움을 누리게 된 것은 불과 100여 년 전 산업혁명을 거치면서부터이고 이때부터 식품의 본격적인 대량생산과 저장이 가능해졌음. 과학기술의 발달로 가공식품이 발전하면서 풍요로운 식품환경이 조성됐다. 이에 맞춰 식품에 대한 관심사항도 달라졌음. 소위 '못 먹고 못 살던 시대'에는 배불리 잘 먹을 수 있도록 하기 위한 '식품 공급'이 최대 문제였지만, 수요를 넘는 공급이 기본 전제가 되면서 이제는 환경오염 · 기후변화에서 자유로운 '안전한 식품'이 중요한 문제로 부각됐음. 정부도 안전한 식품공급을 위한 대책 마련에 나섰는데, '식품 기준과 규격' 제정이 대표적임. 이는 식품(첨가물, 축산물, 기구 및 용기 · 포장 포함)의 원료부터 제조 · 가공 및 보존 · 유통까지의 위생적 안전관리를 위해 준수해야 할 기준과 유해물질(중금속, 농약, 동물용 의약품, 미생물 등) 중심의 규격을 설정해 운영하는 것을 말함. 식품의약품안전처 관계자는 15일 "과학적이고 합리적인 기준 · 규격 마련을 위해 업계, 학계, 소비자단체, 관련 분야 전문가 의견을 수렴해 설정하고 있다"며 "설정된 기준 · 규격은 주기적으로 재평가를 추진하고 있다"고 설명했음. ◇식품안전 기준으로 출발='식품 등의 기준 및 규격'은 식품 등에 존재할 수 있는 오염물질, 잔류물질(농약 · 동물용 의약품), 식품첨가물, 미생물 등으로부터 안전하게 보호하기 위해 마련됐음. 1962년 '식품첨가물에 대한 기준 · 규격' 제정이 그 출발점이고 이후 점차 일반식품, 건강기능식품, 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격으로 확대됐음. 식품 기준과 규격이 마련됐음에도 식품 위해 사건은 꾸준히 나타나고 있음. 대표적인 사건이 '낙지머리 카드뮴'(2010년), '라면스프 벤조피렌'(2012년), '과일주스 및 영유아 식품 납'(2013년), '쌀의 무기비소'(2012년, 2014년), '생선의 메틸수은'(2014년) 등임. 최근에는 '살충제 계란' 사태도 발생했음. 안전한 삶에 대한

국민적 기대수준이 늘고, 이를 뒷받침할 분석기술 발달로 '극미량의 유해물질'까지 검출이 가능해지면서 나타난 현상임. 이에 따라 새로운 기준과 규격 마련이 요구되기 시작했음. 우선 기술발달로 저장식품이 늘어난 데다, 식습관도 1인 가구 등으로 다변화하면서 사회적 환경변화에 대응할 필요성이 생겼음. 한발 나아가, 기후변화와 과학기술의 발달도 적용해야 한다는 주장이 나왔음. 예를 들면, 2000년 이전에 도입한 202종의 농약 잔류허용기준은 국내 위해평가 없이 외국의 기준을 도입해 적용한 탓에 농약의 사용방법 변화 등을 반영해야 한다는 지적을 받고 있고 환경오염 · 지구온난화 등 식품 환경도 변화하고 있어, 달라지고 있는 유해물질과 위해 미생물에 대한 기준과 규격도 재평가되고 있음. 이외에도 안전성 평가방법이 새로 개발되고, 식품첨가물 제조방법 역시 다양화되며, 국민 식생활 패턴 변화도 새로 반영해야 할 평가 기준 항목에 오르기 시작했음. ◇'진화'하는 식품 기준과 규격=이 같은 환경 변화에 맞춰 정부는 식품 기준과 규격에 대해 재평가를 진행하고 있다. 우선 환경오염 및 식습관 변화 등에 따라 유해물질의 노출량이 증가할 수 있어 현행 기준 · 규격 자체에 대해 5년 단위로 재평가하는데 달라진 상황에 맞게 빼고 넣는 식으로 현재 기준은 농산물, 축산물, 수산물 등 총 26종 238품목을 대상으로 함. 유해물질 오염도와 국민의 식품 섭취량을 종합해 '인체 총노출량'을 산출하고, 이를 평가하는 방식으로 노출량이 지속적으로 감소하면 불필요한 기준은 삭제하고 노출량이 지속 증가하면 기준 강화는 물론 저감화와 섭취량 제한 등의 조치를 하고 있음. 식품별 유해물질 오염도 조사도 진행하는데 과거 곡류 등 농산물 중심에서 서구식 육식 위주로 식이 패턴이 변화했고, 기후변화에 따라 증가하고 있는 곰팡이독소 등 오염물질에 대비하기 위한 것임. 정부는 중금속 · 곰팡이독소 등 19종, 황색포도상구균 등 식중독균 3종을 조사하고 있고 국민 다수가 섭취하는 식품 및 오염 우려가 큰 식품을 중심으로 우선 시행하고 있음. 잔류농약도 재평가하는데 현재의 농약 사용방법 및 섭취량을 반영해 연간 40종씩 오는 2019년까지 재평가가 완료되도록 하고 대상은 과거에 국내 위해평가 없이 외국의 기준을 준용한 202종임. 잔류 동물용 의약품 역시 인허가 기관(농림축산검역본부)의 품목허가 사항 변경에 따라 정비가 필요한 경우 재평가함. 식품첨가물도 재평가 대상으로 식품첨가물의 국내외 안전성 평가 결과 및 사용실태, 식품 중 함유량과 섭취량에 따른 인체 총노출량, 위해 수준 등을 반영함. 식약처는 이를 통해 주기적인 기준 · 규격의 적정성 여부를 검토하고 있고 성분과 노출 정도를 평가해 첨가물의 기준과 규격 타당성도 검토 중임. 기구 및 용기 · 포장에서 중금속이나 가공보조제 등이 나올 수 있어, 이에 대한 인체 노출량을 평가하고 있음. '한국형 총식이조사'(KTDS)를 활용한 유해물질 관리체계도 도입하여 우리 국민의 소비패턴 등 식생활 양상이 반영된 유해물질 노출량 관리를 위해 실제 조리상태의 섭취식품에 대한 유해물질 오염도를 조사함. 특정 대상이나 식품 및 물질 등에 초점을 맞춘 맞춤형 식품섭취량 조사를 통해 유해물질 노출에 대한 민감집단 · 극단 섭취자 · 특정 식품유형에 대한 위해평가 근거자료로 활용함.

2) 살충제 계란 이어 '농약 채소' 올해 400건…기준치 1000배도

(2017-12-01, 뉴스 1)

'살충제 계란' 사태를 겪은 뒤 식품 잔류 농약에 대한 걱정이 많은 가운데 가정에서 일상적으로 섭취하는 채소에서 올해 400건이 넘는 살충제, 제초제 성분이 기준치 넘게 검출됐음. 농산물도매시장이나 대형마트에서 직접 수거해 검사한 것으로 소비자가 이미 구매한 뒤 검사 결과가 나오는 경우가 많아 속수무책임. 1일 식품의약품안전처에 따르면 올해 들어 9월까지 식품매장 등 유통과정에서 농약 성분이 기준치를 초과해 적발된 경우는 모두 224건이고 이후 11월까지 잠정 집계된 적발된 건수를 더하면 400여건 이상이라고 식약처는 밝혔음. 당국의 검사에서 거의 모든 종류의 채소가 적발됐는데 배추, 무, 양파, 상추 등 일상적으로 사용하는 채소는 물론 적겨자, 부추, 쪽파, 갓, 쑥, 쑥갓, 나물류 등 종류를 가리지 않고 검출되고

있음. 지난 11월1일 서울 보건환경연구원이 조사한 경기 포천시 A업체의 엇갈이배추에서는 살충제인 '에토프로포스'가 19.54mg/kg 검출됐으며 기준치(0.02mg/kg)의 970배에 달하는 양임. 검출돼선 안 되는 농약 성분이 나오는 경우도 있었음. 지난 10월19일 대구식약청 유해물질분석과에서 검사한 경북 성주 B업체의 양파에서는 살충제인 '프로티오코나졸'이 0.03 mg/kg이 검출됐는데 규정상 해당 성분은 검출되면 안됨. 강한 독성으로 장기간 복용하면 암에 걸리거나 폐수종, 혈압상승, 의식혼탁, 심지어 언어장애까지 유발할 수 있는 '카벤다짐'성분도 많게는 32배까지 검출됐음. 카벤다짐의 잔류기준은 0.1mg/kg이지만, 지난 11월15일 서울 보건환경연구원이 검사한 경기도 용인의 C업체의 근대에서는 3.2mg/kg가 검출됐음. 이외에도 펜디메탈린과 메트코나졸, 카보퓨란, 다이아지논 등의 살충제, 제초제 등 농약 성분이 초과 검출된 사례도 많았음. 일부 작물은 농약이 초과 검출됐는데도 생산자를 확인하기 어려워 결국 수거를 못한 경우도 있었음. 지난 11월16일 알타리에서 카보퓨란이 기준치의 18배인 0.90mg/kg 검출됐다. 그러나 생산자 '미상'으로 사후 조치를 취할 수 없었음. 정부가 해마다 검사하는데도 농약 성분 초과로 부적격 판정을 받는 농식품은 줄지 않고 있어 2015년 654건, 2016년 653건, 올해도 비슷한 수준이 될 것으로 보임. 적발해도 해당 농업법인이나 농가를 철저히 처벌하지 않는 현장의 분위기 때문임. 식약처 관계자는 "농식품의 경우 일단 판매되면 소비자가 출처를 알수 없는 경우가 많아 사실상 회수조치는 어렵다"며 "생산자들에게 농약사용 방법을 홍보하고 가뭄 때나 수확 전에는 농약을 사용하지 말라고 교육하지만 제대로 지키지 않는 경우도 더러 있다"고 말했음. 특히 "고령 농업인이 많아 행정처벌하거나 과태료를 물리는 것은 '국민 정서법' 상 쉽지 않다"고 덧붙였음.

3) 식탁 안전 위협하는 중국산 유해식품 (2017-09-14, 월간조선)

중국산 식품 문제로 2008년 '멜라민 분유', 2005년 '말라카이트그린 장어'와 '기생충알 김치', 2000년 '납 꽃게' 등이 대표적임. 한국갤럽이 지난달 성인 1004명을 조사한 결과, "중국산 식품이 안전하다"고 느낀 비율은 7%에 불과했고 실제로 중국산 식품 문제는 '현재 진행형'임.

식약처 식품안전나라 포털에 공개된 중국산 '부적합' 식품 내용을 보면, 이달 8일 들여온 염지란(양념을 넣어 가공한 알 제품)에서는 세균이 무려 1억4000만 마리 검출돼 기준치(5만 마리)의 2800배였음. 지난 7월 수입된 중국산 양념깻잎에서는 대장균이 320마리/g 검출돼 기준치(10마리/g)의 32배였음. 식약처 발표대로라면 최근 빚어진 '살충제 계란'은 한 번에 126개까지 먹어도 될 만큼 위해도가 크지 않은데, 이보다 자칫 더 위험할 수 있는 식품들이 국내에 들어올 뻔했다는 것임. 이근화 제주대 의대 교수는 "대장균이 많이 검출됐다는 건 제품 위생이 엉망이란 뜻"이라며 "세균성 대장균의 경우 출혈성 장염이나 용혈요독증후군 등 치명적인 감염을 일으킬 수도 있다"고 말했음. 중국산 수입 수산물에선 유해 중금속과 항생제도 검출되고 있음. 지난 4월 중국산 수입 미꾸라지에선 항생제인 페플록사신이 검출(0.0016㎎/kg)됐고, 작년 5월 중국산 낙지에선 카드뮴이 기준치(3.0㎎/kg)를 넘는 4.6㎎/kg 검출돼 반송 · 폐기되기도 했음. 김명연 국회의원실이 식약처에서 받은 중국산 '농 · 임산물 및 수산물 부적합 현황'(2015년~2017년 8월) 자료를 보면 수입 단계에서만 부적합 적발 건수는 총 165건이었음. 식품 전문가들은 "수입 업자들이 무조건 싼 것만 찾다 보니 위생이나 품질에 문제가 있는 저품질 수입품이 종종 적발된다"고 말함. 오상석 이화여대 식품공학과 교수는 "중국산 식품 전체에 편견을 갖기보다는 가격 경쟁력을 이유로 나쁜 식품을 골라 들여오는 수입업자에게는 책임을 강하게 묻는 식의 대책이 필요하다"고 말했음. 사후약방문(死後藥方文) 격인 식품 안전 정책을 개선해야 한다는 지적도 나옴. 이향기 한국소비자연맹 부회장은 "우리나라의 수입 식품 검사 시스템 자체는 선진적이지만, 문제는 시스템을 제대로 작동하게 해야 하는 것"이라며 "대형 중국산 식품 안전사고가 터진 지 꽤 됐다고 해서 (안전 조치가) 느슨해지면 안 된다"

고 말함. 식약처는 김치와 같은 다소비 식품에 대한 관리 강화 방안을 마련해 시행하는 방안을 검토하겠다고 밝힘.

8. 기타

1) 한국식품연구원, 돼지 심장, 식품 소재 이용 가능성 열려

(2017-11-22, 쿠키뉴스)

한국식품연구원 바이오공정연구단 이남혁 박사 연구팀은 초음파를 활용해 돼지의 심장근육으로부터 단백질을 추출하는 기술을 개발했다고 22일 밝힘. 돼지는 가장 널리 소비되는 축산물 중 하나로 지난해만 돼지 16,545 천두가 도축된 것으로 보고됐으며, 이 중 식육으로 소비되고 있는 것은 대부분 골격근으로, 내장근이나 심근은 일부가 순대 등 가공품으로 이용될 뿐 대부분 폐기되고 있는 실정임. 심근 단백질을 구성하는 근원섬유 단백질은 염가용성으로 기존의 방법은 단백질을 추출하기 위해 고농도의 염용액(0.5 M 이상의 KCl 혹은 NaCl)을 처리하는 과정을 거쳐야 했음. 이에 연구팀은 초음파 기술을 활용함으로써 염을 거의 사용하지 않으면서도 90% 이상의 단백질을 추출할 수 있는 기술을 개발했음. 식품첨가물로 사용 가능한 염류 시험 결과, 피로인산염과 초음파를 같이 80분간 처리한 경우 수율이 91.5%로 매우 높게 나타났고 이는 초음파 단독 처리군 혹은 염 단독 처리군과 비교했을 때에도 2.5배, 5배 이상 높은 수치임. 특히, 피로인산염 농도를 5mM만 처리해도 이와 같은 결과를 얻을 수 있어, 0.5 M 이상의 고염용액을 사용하던 방법에 비해 100 배 이상의 염농도 저감 효과를 볼 수 있음. 또한, 개발된 기술로 추출된 단백질은 기존의 방법으로 추출된 단백질에 비해 체내 소화 효소인 펩신에 의한 소화도가 높은 것으로 관찰됐으며, 이는 초음파 추출 단백질의 높은 생체 이용률을 시사함. 연구팀 송경모 박사는 "이번 연구 결과로 그 동안 버려지던 돼지 부산물을 식품 소재로써 이용할 수 있는 가능성이 높아진만큼 축산농가나 관련업계의 부가 이익 창출에도 도움이 될 수 있을 것으로 기대된다"며, "특히, 친환경 기술을 사용하여 추출 효율까지 높이면서 생체 이용가능성도 높은 단백질 소재를 얻을 수 있다는 점에서 의의가 있다"고 밝혔음.

2) "탄산수와 탄산음료, 차이를 아시나요?"

(2017-11-23, 정책뉴스)

과식을 한 A씨는 더부룩한 속을 달래기 위해 탄산수를 구매했음. A씨는 평소 단맛을 선호하지 않는 까닭에 물 같은 맛이되 탄산가스가 가득한 탄산수를 원했으나 구매한 음료를 개봉하고 들이켜자마자 예기치 못한 과일 향에 노출되었음. 구매하려던 탄산수와 탄산음료 병의 외관이 비슷한 탓에 구분이 어려웠던 것임. 물 대용으로 탄산수를 찾는 소비자가 늘고 있는 가운데 외관상 탄산음료와 구분하기 어렵다는 지적이 나오고 있음. 이에 식품의약품안전처는 탄산수와 탄산음료, 무알코올 음료 등을 구입할 때 기호에 맞는 음료를 선택할 수 있도록 '식품 표시 사항 확인 방법 등 관련 정보'를 제공하기로 했음. 탄산수는 천연적으로 탄산가스를 함유하고 있는 물 또는 식수에 탄산가스를 인위적으로 첨가한 물임. 설탕, 감미료, 착향료 등이 전혀 첨가되지 않고 만약 탄산가스 이외에 식품(레몬즙, 설탕 등)이나 식품첨가물(감미료, 향료)을 함유하고 있다면 탄산음료임. 그럼에도 일부 제조업체가 특정 향을 첨가한 탄산음료와 탄산수를 명확하게 분류하지 않고 디자인을 동일하게 만들거나 온 · 오프라인 판매 시 표시 및 광고 행위에서도 구분 짓지 않아 소비자의 혼동을 부추기고 있음. 식약처는 지난해 4월 15일부터 5월 10일까지 탄산수와 탄산음료를 판매하는 국내 인터넷 사이트를 대상으로 허위 · 과대 광고 여부를 모니터링 한 바 있음. 그 결과 276곳이 탄산음료를 탄산수인 것처럼 광고하거나 탄산음료를 과즙음료나 과채음료인 것처럼 광고하다 적발됐음. 식품의약품안전처는 탄산수를 구입할 때 식품 유형과 원재료명을 확인할 것을 당부했음. 식약처 측은 "탄산음료를 탄산수로 표시 · 광고하는 사례를 지속적으로 점검할 계획"이라며 "음료 제품을 구입할 때 표시 사항을 꼼꼼하

게 읽고 선택하는 것이 필요하다"고 강조했음. '맥주 맛 음료'를 선택할 때도 주의가 요구된다. 이 음료는 술 대신 가볍게 분위기를 낼 수 있는 음료로 알려지면서 인기를 얻고 있음. 그러나 알코올 함량이 1% 미만인 음료는 '주류'가 아닌 '음료류'로 규정돼 비알코올 음료에 해당하여 술을 피해서 선택한 음료에 알코올이 조금이라도 들어 있을 수 있다는 의미임. 비알코올 음료와 무알코올 음료는 엄연히 달라 비알코올 음료는 알코올을 1% 미만 함유한 반면 무알코올 음료는 알코올을 일체(0%) 넣지 않은 제품을 가리키기 때문에 맥주 대용으로 즐겨 마시더라도 알코올 섭취를 원하지 않거나 임산부일 경우 '무알코올'로 표기된 음료를 골라야 함. 특히 두 음료 모두 '성인이 먹는 식품'이라고 표시하도록 하고 있어, 어린이나 청소년들은 술에 대한 호기심으로 구매하는 일이 없도록 지도받아야 한다고 식약처 측은 당부했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)