식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) '위생 불량' 설 성수 식품 제조 · 판매 업체 122곳 적발

(2024-02-07, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 지방자치단체와 함께 지난달 15~19일 설 성수 식품을 제조 · 수입 · 판매하는 업체 5천436곳에 대한 위생 점검을 벌인 결과, 위생이 불량한 122곳을 적발해 지자체에 행정처분을 요청했다고 7일 밝혔음. 식약처는 떡, 한과, 건강기능식품, 축산물 등 설 성수 식품 관련 업체의 작업장 위생관리 상태, 무등록(신고) 제조 · 판매 여부, 소비(유통)기한 경과 제품 사용 · 판매 여부, 건강진단 실시 여부 등을 집중 점검함. 점검 결과 가공식품 · 건강기능식품 등 식품 분야에서는 건강진단을 미실시한 37곳, 위생적 취급 기준을 위반한 18곳, 영업자 준수사항을 위반한 13곳 등이 적발됨. 축산물 분야에서는 건강진단을 실시하지 않은 7곳, 영업자 준수사항을 위반한 7곳, 자가 품질검사 규정을 위반한 3곳, 소비기한이 지난 축산물을 판매한 2곳 등이 적발됨. 식약처는 위생 점검과 함께 명절 선물, 제수용 식품 등 국내 유통 식품에 대한 수거 감사와 통관 단계 수입식품 대상 정밀 검사도 실시함. 국내 유통 식품 가운데 한과 · 만두 · 전통주 등 가공식품, 떡류 · 전류 · 튀김류 등 조리식품, 농 · 축 · 수산물 등 총 2천362건이 검사 대상임. 현재까지 1천672건을 검사했는데, 이중 과자 1건이 산패 기준에서 부적합 판정을 받아 행정처분 및 폐기할 예정이고 나머지는 모두 기준에 적합함. 검사 중인 690건은 검사 결과에 따라 조치할 예정임. 통관 단계 수입 식품 중에서는 삶은 고사리 등 과채가공품, 깐 도라지 · 깐 밤 등 농 · 축 · 수산물, 비타민 등 건강기능식품 총 736건을 검사함. 검사 완료한 630건 중 628건은 기준 · 규격에 적합했지만, 냉동 부세와 비타민 D 제품의 2건은 각각 잔류 농약 '에톡시퀸'과 중금속 '비소'가 기준치 이상 검출됨. 식약처는 부적합 판정을 받은 제품은 수출국으로 반송하거나 폐기하고 검사 중인 106건은 검사 결과에 따라 조치할 예정임. 아울러 식약처는 이번 점검에서 적발된 업체는 관할 지방식약청이나 지자체가 행정처분 후 6개월 이내에 다시 점검해 위반 사항 개선 여부를 확인하고, 수입 식품은 향후 동일 제품이 수입될 경우 5회 연속 정밀 검사를 실시할 예정이라고 밝혔음.

2) 전북 설 명절 축산물 위생 점검 · 이력제 단속 결과 7곳 적발

(2024-02-14, 연합뉴스)

전북특별자치도는 지난달 11일부터 18일간 설 명절을 맞아 축산물 취급 업소 576곳을 대상으로 축산물 위생 점검과 이력제 단속을 벌여 위반 사업장 7곳을 적발했다고 14일 밝혔음. 이번 점검은 전북자치도와 시 · 군 공무원, 명예 축산물 위생 감시원 등 80명이 합동으로 진행함. 주요 위반 사항은 위생 교육 미수료 · 축산물 이력제 거래 내역 신고 지연 등이며, 위반 사업장에 과태료 처분을 내리고 3개월 이내에 재점검할 예정임. 또 소고기 DNA 동일성 검사 65건 중 2건이 불일치해 해당 사업장에 대해 후속 조처를 하기로 함. 최재용 전북자치도 농생명축산식품국장은 "도민이 안심하고 먹을 수 있는 안전한 축산물 공급을 위해 최선을 다하겠다"고 말했음.

3) 서울시, 설 성수기에 '한우 거짓표시' 등 점검 18개 업소 적발

(2024-02-21, 연합뉴스)

서울시는 설 성수기를 앞두고 117개 축산물 판매업소를 대상으로 위생점검과 수거검사를 벌여 거짓 표시 등 위반 업소 18곳을 적발했다고 21일 밝혔음. 시는 앞서 지난달 22일부터 이달 6일까지 합동점검반을 꾸려 원산지 · 품종 · 부위명 · 등급 · 이력번호 · 소비기한 변조 여부, 비위생적 축산물 판매 여부 등을 집중 점검함. 그 결과 영업자 또는 종사자의 건강진단을 실시하지 않은 사례가 6건 적발됨. 또 표시사항 전부 또는 일부 미표시(4건), 포장식육 부위명칭 거짓표시(1건), 축산물 포장규정 위반 행위(1건), 영업자 축산물 위생교육 미수료(1건), 축산물의 비위생적 관리(1건), 거래내역서 미작성(1건), 축산물 이력번호 미표시(1건), 축산물 이력번호 거짓표시(1건), 소비기한 경과 축산물 판매목적 진열(1건) 등의 위반 사례가 파악됨. 시는 이들 위반업소에 대해 해당 자치구에 행정처분(영업정지 및 과태료)을 의뢰함. 시는 또 시중에 유통 중인 한우 선물세트, 제수용품 쇠고기 등 69건을 수거해 서울시보건환경연구원에서 검사한 결과, 표시사항이 잘못된 제품 7건(DNA 불일치)이 발견돼 각 관할 기관에 행정조치를 의뢰했다고 덧붙임. 김태희 서울시 시민건강국장은 “앞으로도 감시활동을 강화해 시민이 안심할 수 있는 축산물 유통환경을 만드는 데 최선을 다하겠다”고 말했음.

4) 파주시, 배달음식점 · 무인카페 43개소 위생점검 마무리 (2024-02-26, 서울뉴스통신)

파주시는 2월 19일부터 23일까지 관내 배달음식점 및 무인카페 43곳에 대한 위생점검을 실시함. 점검 대상은 마라탕, 양꼬치, 훠궈 등을 배달하는 음식점 32곳과 최근 유행하고 있는 자판기, 로봇 등으로 커피를 조리 · 판매하는 무인카페 11곳임. 주요점검 내용은 배달음식점의 경우 ▲조리장 · 조리시설의 위생적 관리 기준 준수 ▲위생모 · 마스크 착용 여부 ▲식재료의 보존 · 보관기준 준수 등이며, 무인카페인 경우 ▲위생 상태 및 고장 여부를 점검하는 점검표 부착 여부 ▲제품의 명칭 및 고장 시 연락할 수 있는 번호가 표시되어 있는지 등임. 점검 결과, 조리장 내부 청결과 위생모 · 마스크 미착용에 대해 미흡한 영업장에 대해서는 바로 시정할 수 있도록 지도함. 시는 향후 재점검을 통해 개선 여부를 확인하고 고의적인 불법 행위에 대해 엄정하게 조치할 예정임. 파주시는 배달음식점 · 무인카페 43개소 위생점검을 실시함. 이번에는 점검과 함께 조리식품, 음료 2건을 무작위로 수거해 식중독균 항목 등에 대한 검사도 병행됨. 시는 배달음식점의 위생 · 안전을 선제적으로 강화하기 위해 마라탕 · 양꼬치 등 배달음식점과 무인카페 점검을 시작으로 분기별로 소비 경향(트렌드)을 반영한 다양한 품목으로 점검 대상을 확대해 위생점검을 실시할 예정임. 이이구 위생과장은 “지도점검을 통해 무인 식품 · 판매시설에 대한 선제적인 위생 · 안전관리를 강화했으며, 앞으로도 식품위생에 대한 지속적인 안전관리 강화로 시민들이 체감할 수 있는 안전한 먹거리 환경을 조성하겠다”라고 전했음.

2. 식품첨가물

1) 냉동식품, 햄 많이 먹으면 ‘이 병’ 위험 더 커진다? (2024-02-02, 조선일보)

소시지나 전자레인지용 즉석식품 등 초가공식품이 난소암 발병률을 높일 수 있다는 연구결과가 나왔음. 영국 임페리얼칼리지런던대 연구팀이 UK 바이오뱅크에 등록된 40~69세 성인 20만명을 대상으로 초가공식품 섭취와 암 발병 사이의 연관성을 10년간 추적관찰한 결과를 1일(현지시각) 홈페이지에 발표했음. 초가공식품은 원재료가 무엇인지 쉽게 알 수 없고, 방부제, 기름, 설탕, 소금, 색소, 향료 등의 첨가물이 포함된 식품임. 가공육, 도넛, 냉동피자, 흰빵, 쿠키, 전자레인지용 즉석 식품, 탄산음료 등이 대표적인 초가공식임. 분석 결과, 초가공식품 섭취량이 10% 증가할 때마다 전체 암 발병률이 2%, 난소암 발병률이 19% 증가했음. 사망률은 더 크게 증가했음. 초가공식품 소비가 10% 증가할 때마다 전체 암 사망률이 6%, 유방암 사망률이 16%, 난소암 사망률이 30% 늘어났음. 식품을 고온으로 처리하고 포장하는 과정에서 발생하는 유해 물질이나 인공첨가물이 암을 유발하는 것으로 연

구팀은 분석했음. 특히 난소암과 유방암의 위험이 큰 이유는 초가공식품이 에너지 밀도가 높고, 다량의 설탕 · 지방을 함유하고 있기 때문으로 추정했음. 임페리얼칼리지런던대 키아랑 장 박사 "초가공식품은 비만, 심혈관질환, 당뇨병, 암 등 수많은 질환을 유발하며, 이것이 조기 사망으로 이어질 수 있다"며 "건강을 위해서는 밀가루, 설탕 등 정제된 탄수화물 섭취량도 줄여야 한다"고 했음. 또 "초가공식품을 식별하는 간단한 방법은 식품 성분 목록을 보는 것"이라며"식품 첨가물이나 유화제, 변성 전분, 향미 강화제, 고과당 옥수수 시럽 등 우리가 익숙하지 않거나 가정 요리에 일반적으로 사용하지 않는 것이 들었다면 초가공식품일 확률이 높다"고 덧붙였음. 이 연구는 영국 의학 전문지 란셋의 온라인 학술지 '이클리니컬메디신(EClinicalMedicine)'에도 게재됐음.

2) 먹어도 배 안아픈 우유…비밀은 '식품첨가물'에 있었다 (2024-02-17, 동아일보)

서울에 사는 직장인 A씨는 우유 또는 우유가 들어간 음료를 마시면 배에 가스가 차는 느낌을 자주 겪음. 심할 때는 복통이 발생하기도 함. 그는 학생 때 자신이 유당불내증을 갖고 있다는 사실을 알았음. 유당불내증은 우유에 들어있는 유당을 분해하는 효소인 락타아제가 부족해 유당이 소화되지 않기 때문임. 최근 A씨는 우유 속 유당을 인위적으로 분리한 락토프리 우유를 찾아 마시기 시작했음. 17일 식품영양업계에 따르면 식품첨가물로 사용되는 효소제는 락토프리 우유 등 여러 제품에 쓰이고 있음. 효소제를 이해하기 위해서는 효소를 먼저 알아야 함. 효소는 단백질로 구성돼 있으며 체내에 존재해 여러 대사 작용을 촉진시켜 주는 물질임. 효소를 식품 제조에 사용할 수 있도록 적합하게 제조한 물질을 효소제라고 하며, 현재 43개 품목의 효소제가 식품첨가물로 허용되고 있음. 식품첨가물인 효소제는 주로 특정 미생물의 배양물 또는 효소제가 풍부한 식물 등으로부터 원하는 효소제를 분리 · 정제해 제조함. 평소 먹는 우유, 빵, 막걸리 등의 식품 중에도 효소제가 사용되고 있음. 대표적으로 락타아제는 우유에 있는 유당을 분해해 배가 아프지 않은 우유를 만들어 줌. 시중에서 볼 수 있는 락토프리 우유에 많이 사용됨. 자일라나아제는 밀가루의 자일란 등을 분해해 빵을 부드럽게 만들어 줌. α-아밀라아제는 막걸리를 제조할 때 전분을 포도당으로 분해해 알코올 발효에 이용되도록 해줌. 효소제는 식품의 제조, 가공 과정에서 단백질 분해 등을 위해 사용하고, 반응이 종료된 후에는 품질이 유지될 수 있도록 가열처리 등으로 효소제의 활성을 없애거나 효소제 자체를 제거해야 함. 특히 소화 촉진, 염증 치료 등을 목적으로 직접 섭취하기 위해 다량의 효소제를 식품에 넣어서는 안됨. 그렇다면 식품첨가물로 사용되는 효소제는 안전할까. 식품첨가물인 효소제는 안전성이 확인된 경우만 사용이 허용되고 있음. 또한 효소제는 아주 소량 사용되고 반응 후에 제거돼 최종 식품에는 남지 않으므로 섭취할 가능성이 낮음. 혹시 제거되지 않은 미량의 효소제가 잔류하더라도 체내에서 단백질과 동일하게 아미노산으로 분해돼 소화, 흡수, 배설되므로 안전성에 문제가 없음. 곡물효소 등 이름에 효소가 들어간 식품들은 효소제와 다름. 식품 유형 중 효소식품은 식용미생물을 배양시켜 효소를 다량 함유하거나 식물에서 효소 함유 부분을 추출해 제조한 식품임. 효소식품은 직접 먹을 수 있는 식품으로 제조된 것이지만, 식품첨가물인 효소제는 식품의 제조, 가공에 사용하도록 제조된 것으로 구분이 가능함. 식품의약품안전처는 "식품첨가물인 효소제는 소화촉진 등을 위해 직접 섭취하면 안된다"라며 "올바르게 사용해야 한다"라고 말했음.

3) '이것' 무서워 김밥 못 먹겠다고요?…"945개정도 먹어야 위험" [건강+] (2024-02-30, 세계일보)

스팸이나 런천미트 등 깡통햄은 간편하게 조리해 먹을 수 있으면서 맛도 좋아 남녀노소 좋아하는 식품임. 그런데 지난해 보건복지부가 아질산나트륨을 '자살위해물건'으로 지정한다는 소식이 전해지고 스팸 인기가 시들해졌음. 아질산나트륨은 깡통햄을 비롯해 김밥용햄, 소시지, 베이컨 등에 먹음직스러워 보이도록 발색제로 쓰임. 최근

식품의약품안전처에 따르면 식품첨가물로 사용하는 아질산나트륨은 매우 양이 적어서 안전성을 우려하지 않아도 됨. 아질산나트륨은 햄이나 소시지 등 가공육에 발색제뿐만 아니라 보툴리누스균 증식을 억제해 식중독을 예방해 주는 역할도 함. 일부 업체들이 아질산나트륨 무첨가를 홍보하거나 무첨가 햄이 인기를 끄는 것을 고려하면 소비자들 사이에 여전히 두려움이 존재함. 특히 과거 아질산나트륨이 암을 일으킨다는 논란이 있었으나, 해당 내용은 사실이 아님. 식약처는 "아질산나트륨 자체는 발암성이 없으나 아질산나트륨과 육류 단백질 중 아민이 결합해 생성된 니트로사민에 대한 발암위험성 논란이 있었다"라고 밝혔음. 2017년 유럽식품안전청(EFSA)는 아질산나트륨에 대해 "일상적인 섭취 수준에서는 발암성 문제는 없다"고 발표했음. 또 국제암연구소(IARC)는 "사람에 대한 발암성이 입증되지 않았다"고 밝혔음. 하지만 지난해 보건복지부가 아질산나트륨을 자살위해물건으로 지정한다고 하면서 다시 국내에서 식품첨가물로 섭취해도 안전한 것인지에 대한 우려가 커졌음. 복지부가 자살위해물건으로 지정한 아질산나트륨은 식품첨가물과는 다른 것임. 복지부가 지정한 아질산나트륨은 식품이 아닌 안락사약 등으로 유통되는 것임. 최근 호주, 일본 등에서 신종 자살수단으로 보고되면서 관리에 나선 것임. 식약처는 "아질산나트륨 자체를 한 번에 다량(약 5~13g) 섭취 시 혈액 중 산소부족으로 청색증 등을 유발할 수 있다"라고 말했음. 하지만 식품첨가물로 사용하는 양은 매우 적어서 안전성을 우려하지 않아도 된다는 것이 식약처의 설명임. 5g에서 13g에 해당하는 아질산나트륨을 김밥용 햄으로 환산하면 365개에서 945개에 해당하는 양임. 식약처는 "한번에 이렇게 많이 먹기는 힘들기 때문에 우려하지 않아도 된다" 말했음. 식품의약품안전처는 식품첨가물로 사용되는 아질산나트륨양이 국제 식품첨가물 전문가위원회(JECFA)에서 정하고 있는 1일 섭취 허용량인 0~0.07㎎/㎏을 넘지 않도록 관리하고 있음. 식약처는 "우리나라 국민의 아질산나트륨 섭취량은 일일섭취허용량(ADI) 대비 1.65%로 매우 안전한 수준"이라며 "아질산염은 시금치, 아스파라거스, 고추, 무, 조개 등에서 천연에도 존재하고 있다"고 말했음.

3. 원산지표시

1) '제주산 백돼지를 흑돼지로' SNS 유명 고깃집 무더기 적발

(2024-02-07, 연합뉴스)

제주도 자치경찰단은 설 명절을 앞두고 원산지표시 위반 등에 대한 특별 단속을 벌여 8개 업체를 적발했다고 7일 밝힘. 위반사항은 원산지표시 위반 5건(혼합판매 1 · 거짓 표시 2 · 미표시 1 · 표기방법위반 1), 식품표시광고법 위반 4건(원산지 거짓 표시)임. A 선과장은 원산지가 서귀포시로 표기된 10㎏짜리 레드향 상자 50개에 서귀포시와 제주시에서 수확한 레드향을 혼합해 포장한 뒤 유통하려다 덜미를 잡힘. 또 서귀포시 관광지 인근 일반음식점 B · C 업체는 음식을 만들 때 중국산 고춧가루를 사용했지만, 국내산 고춧가루를 사용하는 것처럼 원산지를 허위로 표기함. 적발 당시 두 식당은 각각 중국산 고춧가루 12㎏과 9.6㎏을 보관하고 있었던 것으로 확인됨. 사회관계망서비스(SNS)를 통해 돼지고기 맛집으로 알려진 제주시 D · E · F · G 업체는 메뉴판에 '제주산 흑돼지'만을 사용한다고 표기했지만, 육안상 구별이 어려운 가브리살, 항정살 등 특수부위는 '제주산 백돼지'를 납품받아 판매해온 것으로 나타남. 박상현 수사과장은 "소비자가 안심하고 먹거리를 구매할 수 있도록 앞으로도 위반사항에 적극 대응하겠다"고 말함.

2) 설 선물 원산지 표시 위반 441곳 적발…과태료 5700만원 부과

(2024-02-15, Newsis)

국립농산물품질관리원은 지난달 22일부터 지난 8일까지 설 선물 · 제수용품을 중심으로 원산지 표시 일제 점검을 실시한 결과 위반업체 441곳을 적발했다고 15일 밝힘. 이번 일제 점검 기간 농관원은 특별사법경찰관과 명예감시원을 투입해 선물 · 제수용품 등 제조 · 가공업체, 통신판매업체, 농축산물 도 · 소매업체 등 1만3154곳을 중

점 점검함. 외국산을 국내산으로 둔갑 판매하거나 국내 유명지역 특산물을 속여 파는지 등을 들여다 봄. 그 결과 위반 품목은 배추김치(116건), 돼지고기(111건), 두부류(54건), 쇠고기(43건), 닭고기(21건), 쌀(21건), 콩(20건), 곶감(7건) 순으로 많았음. 위반 업종은 일반음식점(259곳), 축산물 소매업(40곳), 음식료품 제조업(14곳), 즉석 섭취 및 편의식품류 제조업(14곳), 노점 및 유사 이동 소매업(13곳) 순이었음. 적발된 업체 중 거짓 표시 245개 업체는 형사입건했으며 미표시로 적발한 196개 업체에 대해서는 과태료 5718만3000원을 부과함. 박성우 농관원 원장은 "농관원은 앞으로도 농식품의 원산지 표시 홍보와 점검을 지속적으로 강화하고, 다가오는 3월에는 통신판매 원산지 표시 정착을 위해 배달앱 등 통신판매 원산지 표시 점검을 실시할 계획"이라고 말함.

3) 경북농관원, 설 명절 기간 원산지표시 위반 36개 업체 적발

(2024-02-16, 연합뉴스)

국립농산물품질관리원 경북지원(경북농관원)은 설 명절 기간 농식품 원산지 표시 관리를 위반한 36개 업체를 적발했다고 16일 밝힘. 이 중 19곳이 원산지를 거짓 표시하고, 나머지 업체는 원산지를 미표시한 것으로 드러남. 품목별로는 배추김치 13건, 콩 · 두부류 7건, 돼지고기 6건 등 순으로 적발됨. 경북농관원은 원산지를 거짓 표시한 업체들에 대해서는 수사 후 검찰에 넘길 방침임. 원산지 미표시 업체는 과태료를 부과함. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률에 따르면 원산지를 거짓 표시하면 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처함.

4. 수입식품

1) 인공지능으로 고위험 수입식품 사전에 차단한다...식약처, '인공지능 위험예측 모델' 개발

(2024-01-22, 인공지능신문)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 위해도가 높은 수입식품의 국내 유입을 사전에 차단하기 위해 가공식품 유형별(과자류, 조미식품, 음료류 등) 특성을 반영한 '인공지능(AI) 위험예측 모델'을 2024년 개발하고 수입 통관검사에 적용하겠다고 22일 밝힘. 지난해에는 가공식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기 · 포장, 농산물, 축산물, 수산물 등 7개 품목별 위해요소의 특징을 반영한 예측 모델을 개발하였으며, 올해 1월부터 통관단계에서 표본추출계획에 따라 물리적 · 화학적 · 미생물학적 방법으로 실시하는 무작위검사(서류 · 현장검사 포함) 대상을 선별하는데 활용하고 있음. 올해는 고위험 식품을 보다 정밀하게 식별하기 위해 6억원의 예산을 투입하여 가공식품 유형별 원재료, 수분함량, 제조방법, 해외 위해정보 등 특성을 반영할 수 있도록 인공지능 모델을 고도화할 예정임. 특히 수입량이 많고 부적합률이 높은 식품유형의 특성을 반영한 모델을 우선 개발할 계획임. 이번 모델을 수입 통관검사에 활용시 고위험 수입식품 정밀검사에 집중할 수 있어 수입검사 업무가 효율화되고 수입식품 안전이 강화될 것으로 기대함. 최근 기술발전, 환경오염 등 식품안전 위협요인이 복잡 · 다양해지고 식품의 수입과 해외직구가 지속적으로 증가함에 따라 식약처는 수입식품의 효율적인 안전관리를 위해 '디지털 기반 수입식품 안전관리 혁신방안('23년~'27년)'을 마련해 추진하고 있음. '인공지능(AI) 위험예측 모델'은 축적된 과거 부적합 내용, 원재료 등 '수입식품 검사 정보, 기상, 수질 등 '해외 환경 정보', 회수, 질병 등 '해외 위해정보'를 융합한 빅데이터를 인공지능(AI)이 학습하여 부적합 가능성(위험도)이 높은 식품을 통관과정에서 정교하게 선별하는 모델로 식약처는 2021년부터 '수입식품 안전 위해도 예측모형 연구'(R&D 사업)를 실시해왔음. 향후 식약처는 수입식품의 전주기(현지-통관-유통)에 대한 안전관리를 보다 강화하기 위해 식품 유형별 특성을 반영한 모델 개발을 지속적으로 확대하는 한편, 현지실사 대상(해외제조업체) 선정과 유통단계 수거 · 검사 대상을 선정하는데 '인공지능(AI) 위험예측 모델'을 활용할 계획임. 앞으로도 촘촘하고 효율적인 수입식품 안전관리를 위해 인공지능, 빅데이터 등 디지털 기술을 활용한

수입식품 안전관리 혁신을 지속적으로 추진하고, 국민이 수입식품을 안심하고 소비할 수 있는 환경을 조성하는데 최선을 다할 계획임.

2) 식약처, 국민 신청 방사능 검사 대상 수입 수산물까지 확대

(2024-01-26, 식품저널 foodnews)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 수입 수산물 방사능 검사를 국민이 직접 정부에 요청할 수 있는 '수입 수산물 국민 신청 방사능 검사' 제도를 26일부터 시행함. 식약처는 "최근 일본 측의 가리비 수출 확대 계획에 대한 우려 등 수입 수산물 안전에 대한 국민적 관심이 커짐에 따라 기존에 국내 생산단계 수산물에 대해서만 운영해 오던 제도를 이번에 수입 수산물까지 확대한다"라고 밝힘. 국민 신청 방사능 검사가 시행되면 식약처는 국민이 직접 신청하는 수산물에 대해 방사능 검사를 실시하고, 그 결과를 신청인에게 안내하는 동시에 수입식품방사능안전정보 누리집에도 공개함. 수입되는 모든 수산물에 대해 검사를 신청할 수 있으며, 식약처는 신청 횟수나 수입량이 많은 품목 등을 우선으로 매주 10개 이내로 검사 대상을 선정함. 다만, 검사 대상의 보관조건, 처리상태가 다르더라도 동일 품목이면 먼저 수입된 품목을 검사하고, 선정된 검사 대상의 검체 확보가 1개월 내에 어려운 경우에는 다른 국가의 같은 품목에 대한 검사 결과를 제공함. 예를 들어 러시아산 명태를 신청해 선정된 경우 러시아산 냉동명태, 냉장명태, 명태필렛, 마른명태 등을 구분하지 않고 먼저 수입된 품목을 검사함. 식약처는 "앞으로도 우리 국민의 건강과 안전을 지키기 위해 일본산 식품에 대한 수입규제를 변화 없이 유지하는 한편, 국민의 다양한 목소리에 귀 기울이고 이를 반영한 수산물 안전관리 정책을 추진해 나가겠다"라고 밝힘.

3) 식약처, 수입식품 등 해외제조시설 사전안전관리… 37곳 적발 · 조치

(2024-01-29, 인천일보)

식품의약품안전처(식약처)는 수입식품에 대한 선제적인 안전관리를 위해 2023년 우리나라로 식품 등을 수출하는 28개 국가 해외제조업소 427곳을 대상으로 현지실사를 실시함. 그 결과, 위생관리가 미흡한 37곳을 적발해 수입중단 등 조치했다고 26일 밝힘. 식약처는 생산단계부터 수입식품의 안전성을 확보하기 위해 수출국 현지 제조업소에 대해 매년 현지실사를 실시해오고 있음. 해외제조업소는 수입식품 등의 생산 · 제조 · 가공 · 처리 · 포장 · 보관 등을 하는 해외에 소재하는 시설임. 2023년 말 기준 약 4만 9000여 개소가 등록돼 있음. 2023년 현지실사는 통관 · 유통 단계 부적합 이력, 다소비 제품, 국내외 위해정보 등을 분석해 위해 우려가 높은 제품을 생산하는 해외제조업소를 대상 28개국 427곳으로 실시함. 주요 미흡 내용은 작업장 밀폐관리 미흡, 탈의실 환기시설 미비, 탈의실 보관함 미비, 화장실 환기시설 미비, 작업장 조도 관리 미흡 등임. 식약처는 적발된 37곳 중 부적합 판정된 27곳에 대해 수입중단 조치를 하고, 국내 유통 중인 해당 제조업소의 제품에 대해 수거 · 검사를 실시함. 해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준에 따른 판정 기준은 적합 85% 이상, 개선필요 70% 이상 85% 미만, 부적합 70% 미만임. '개선필요'로 판정된 10곳에 대해서는 개선명령과 수입검사 강화조치를 하고, 위반 제조업소에서 생산 · 수입되는 모든 제품에 대해 정밀검사를 실시함. 향후 위생관리가 미흡한 해외제조업소에서 제출한 개선사항 증빙자료를 검토해 적합한 경우에는 수입중단 등 조치를 해제할 수 있음. 적발된 해외제조업소가 개선사항 증빙자료를 제출하지 않는 경우는 수입 중단됨. 2023년에는 코로나19 공중보건 위기상황의 해제로 인해 현지 방문이 가능해짐에 따라, 현지에서 직접 해외제조업소의 전반적인 위생관리 상태를 중점 확인함. 위생관리 상태는 제조 · 가공 시설 위생 · 청결 관리, 급수시설 관리, 종업원 위생관리, 제품 검사 관리 등임. 식약처는 "지난해 논란이 되었던 중국 칭다오 맥주 제조업소를 포함하여 해외제조업소로 많이 등록된 아시아 국가 등을 대상으로 현지실사를 강화하여 국민이 해외 현지 생산단계부터 안전성이 확보된 수입식품을 소비할 수 있도록 최선을 다할 계획이다"라고 강조함.

4) 발기부전 치료제 든 벌꿀 무신고 수입…1억대 판 일당 적발

(2024-01-30, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 발기부전치료제 성분을 다량 함유한 벌꿀 제품을 수입해 판매한 일당을 적발, 수입식품안전관리특별법 위반 등 혐의로 검찰에 송치했다고 30일 밝힘. 식약처에 따르면 강모 씨 등 2명은 2019년 4월~2022년 10월 식품에 사용할 수 없는 발기부전치료제 성분인 '타다라필'이 함유된 벌꿀 제품 5천63박스를 수입신고 없이 수입함. 이들은 이 가운데 1억3천만원어치에 해당하는 3천380박스를 유통 · 판매한 것으로 나타남. 이들이 판매한 제품에 함유된 타다라필은 1포당 54.8 mg으로 국내 허가된 발기부전 치료제 시알리스 1정에 함유된 타다라필 10 mg의 5.48 배에 해당한다고 식약처는 전함. 이 때문에 일부 해당 제품 구매자들은 섭취 후 발열과 어지러움 등 부작용을 호소했지만, 강씨 일당은 이에 대해 면역력 생성 과정에서 발생한 정상 반응이라고 홍보하며 계속 판매한 것으로 전해짐. 강씨 등은 해당 제품을 해외직구로 구매했으며, 품목을 음료수 등으로 세관에 신고하고 타인 명의를 이용해 여러 장소에 분산해서 수령하는 방법으로 국내에 불법 반입한 것으로 드러남. 세관 신고 과정에서 서류 보완을 통보받아 통관이 보류되자 수입 송장을 위조해 제출하기도 했다고 식약처는 전함. 앞서 식약처는 2022년 미국 식품의약청(FDA)이 해당 제품의 위해성을 확인해 유통 · 판매를 금지했다는 정보를 근거로 해외직구 위해식품 목록에 해당 제품을 등록함. 하지만 식약처는 이후 발기부전치료제 성분이 포함된 수입 벌꿀이 인터넷상에서 유통되고 있다는 제보를 받아 작년 4월 수사에 착수함.

5. 식중독사고

1) 광주 광산구, '집단식중독' 도시락 업체에 영업정지

(2024-01-03, 연합뉴스)

광주와 전남지역 제조업체 근로자 480여 명에게 집단식중독 피해를 준 업체가 영업정지 행정처분을 받음. 광주 광산구는 3일 집단식중독 연관 A업체에 영업정지 1개월 처분을 내렸음. 광주 광산 · 북구, 전남 곡성 · 함평 · 장성 · 담양군 등지의 자체 급식시설이 없는 제조업체에서 일한 근로자 489명은 지난해 9월 26일 A업체가 조리해 배달한 반찬 도시락을 먹고 식중독에 걸렸음. 보건 당국의 정밀 분석 결과 A업체의 조리도구, 환자에게서 채취한 검체에서는 식품 매개 병원균인 살모넬라균이 동시에 검출됨. A업체 측은 과실을 인정했고, 집단식중독 발생 이후 사실상 영업을 중단해 옴. 1개월 영업정지 처분이 끝나면 폐업할 것으로 전해짐. 보건 당국은 광주 광산구에 등록한 A업체가 전남 북부권까지 돌며 반찬 도시락을 배달한 영업 행위도 무허가 식품제조가공업에 해당한 것으로 확인하고 별도 행정처분을 하기로 함.

2) "생굴 먹고 밤새 설사"…겨울 식중독, 5주 새 5배 급증 왜

(2024-01-07 중앙일보)

최근 노로바이러스가 확산하면서 5주 새 환자가 5배 이상으로 급증함. 7일 질병관리청이 상급종합병원 등 전국 206곳 표본감시기관 환자를 감시한 현황에 따르면 노로바이러스 감염으로 신고된 환자는 최근(12월 24~30일) 268명으로 집계됨. 11월 5~11일(49명)과 비교하면 두 달 사이 5.5배로 증가한 것임. 코로나19로 대면 접촉이 줄면서 환자가 감소했던 전년 동기간(22년 178명)보다는 많지만 코로나 이전(19년 280명)과 비교하면 비슷한 추이라고 질병청은 설명함. 노로바이러스 환자는 통상 11월부터 증가하기 시작해 1, 3월에 많이 발생함. 식품의약품안전처에 따르면 최근 5년(2018~2022년)간 노로바이러스 식중독 환자는 4765명인데, 11~4월에 70.8%(3378명) 집중됨. 겨울철에 노로바이러스 식중독 발생이 높아지는 건 바이러스 특성 때문임. 대부분의 바이러스는 낮은 기온에서 번식력이 떨어지지만, 노로바이러스는 기온이 낮은 겨울철에 더 강해짐. 생존 기간이 연장되고 감염력이 높아짐. 노로바이러스는 영하 20도에서도 잘 살아남음. 겨울철에는 실내 활동이 많아지면서 사람 간 전파 가능성이 커지는

이유도 있음. 노로바이러스에 감염되면 12~48시간 안에 구토, 설사 등의 증상이 나타남. 사람에 따라 복통이나 오한 · 발열을 겪음. 영아나 면역저하자 등은 수분을 충분히 보충하지 않으면 탈수증으로까지 이어질 수 있음. 노로바이러스는 예방 백신이 없기 때문에 감염을 막으려면 기본적인 위생 관리가 가장 중요함. 노로바이러스는 입자가 작고 표면 부착력이 강해 손을 씻을 땐 비누 등 세정제를 이용해 흐르는 물에 30초 이상 손가락과 손등까지 깨끗하게 세척해야 함. 환자 접촉을 통한 사람 간 전파나 환자의 비말 등으로도 감염될 수 있음. 질병청은 "환자의 구토물 자리나 접촉 환경, 사용한 물건 등에 대해 가정용 락스 희석액 등으로 소독하는 게 좋다"라고 밝힘. 배변 후 물을 내릴 때는 변기 뚜껑을 닫아 비말로 인한 확산에도 주의해야 한다고 당부함. 식약처에 따르면 노로바이러스 주요 원인 식품으로는 익히지 않은 어패류가 가장 높은 비율을 차지함. 이외 채소류와 지하수 순임. 엄중식 가천대 길병원 감염내과 교수는 "겨울에는 굴 같은 어패류를 간단히 씻고 먹는 경우가 많은데 노로바이러스는 낮은 온도에서 더 잘 보존된다"라며 "찬 생굴을 먹은 뒤 감염되는 경우가 이 때문"이라고 설명함. 식약처는 "어패류는 중심 온도 85도에서 1분 이상 완전히 익혀야 한다"라며 "노로바이러스 오염 가능성이 있는 지하수는 반드시 끓여 마셔야 한다"라고 설명함.

3) 포항 놀러 온 대학생 8명 해산물 먹고 식중독 의심증세 (2024-01-08, 조선일보)

경북 포항으로 여행 온 서울 지역 대학생들이 식중독 의심 증세를 보여 보건당국이 역학조사에 나섰음. 8일 포항시 등에 따르면 7일 오전 포항시 북구 청하면 한 펜션에 머물던 대학생 14명 중 8명이 구토와 설사 등 식중독 의심 증세를 보였음. 이들은 포항 지역 병원으로 옮겨져 치료받은 뒤 귀가함. 서울 지역 한 대학에 다니는 이들은 지난 5일 저녁에 먹은 해산물이 남자 다음날인 6일 이를 구워 먹은 것으로 조사됨. 보건당국은 가검물 등을 채취해 역학조사를 벌이고 있음.

4) 강원청소년올림픽 사흘 앞두고 노로바이러스 검출…식중독 비상 (2024-01-16, 한겨레)

2024강원겨울청소년올림픽대회 개막을 사흘 앞두고 자원봉사자의 식중독 의심 신고가 접수됨. 지난 11일에는 조리종사자 9명이 노로바이러스에 감염돼 격리 조처됨. 자칫 위생 문제 등으로 파행을 겪은 새만금 세계스카우트잼버리의 악몽이 재연될까 관계자들이 노심초사하고 있음. 2024강원겨울청소년올림픽조직위원회는 대회 관계자들에게 "지난 14일 평창의 한 리조트에서 식사 후 구토 또는 설사 증상이 있는 사람이 있다면 즉시 검사를 받길 바란다(검사 진행 중)"는 내용의 문자를 보냈다고 16일 밝혔음. 방역당국은 인근에 별도의 검사소를 마련하고 당시 식당을 이용한 조직위 관계자와 자원봉사자 등을 상대로 검사를 진행하고 있음. 조직위 관계자는 "아직 방역당국에서 역학조사와 검사를 진행 중인 사안으로 구체적인 내용은 검사 결과를 받아봐야 알 수 있다"고 말했음. 앞선 지난 11일에는 선수촌 식당과 숙박시설 조리종사자 705명을 대상으로 노로바이러스 검사를 실시한 결과 9명에게 검출돼 해당 조리장은 방역 소독을 실시하고 검출자들은 모두 격리 조처된 상태임. 지난 2018평창겨울올림픽 당시에도 개막을 앞두고 보안요원과 관계자 등이 집단 노로바이러스에 감염되면서 위생 논란이 불거지기도 함. 강원도 등 방역당국은 선수촌과 운영인력 식당의 식재료 납품업체 15곳을 대상으로 점검을 실시하는 등 앞으로 대회가 끝날 때까지 격일 간격으로 업체의 위생상황을 점검하고 경기장 주변 식음료 · 숙박 위생업소 3532곳에 대해서도 개최 시 · 군별로 점검반을 꾸려 지속해서 점검하기로 함.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품, 이제 '당근' 된다고? (2024-01-16, 헬스조선)

#사회초년생 A씨는 지난 추석과 생일에 직장 동료로부터 여러 개의 홍삼 제품을 선물 받았음. 하지만 기호에 맞

지 않아, 받은 제품을 고스란히 집에 보관할 수밖에 없었음. 당근, 중고나라 등 중고 거래 플랫폼을 이용해 판매하려 했지만, 다른 사용자가 중고거래 금지 물품이라며 신고해 경고 조치를 받게 됐음. #다음 달 출산 예정인 B씨는 여러 지인과 보건소에서 철분제 등 다양한 건강기능식품을 선물 받았음. 너무 많아 다 먹을 수 없었음. 소비기한이 넉넉한 새 제품이 여러 개 남아있는 것을 보고 중고 거래 사이트에 글을 올렸지만, 불법이라는 얘기를 듣고 전부 버릴 수밖에 없었음. 이제 A, B씨와 같은 상황을 피할 수 있게 됐음. 식품의약품안전처에서 건강기능식품을 개인끼리 사고 받을 수 있도록 허용할 예정임. 규제심판부는 식품의약품안전처에 건강기능식품 소규모 개인 간 재판매는 허용하도록 16일 권고했음. 다만, 유통 질서를 위해 거래 횟수, 금액 등을 제한하는 등 합리적인 대안도 함께 마련할 것을 주문했음. 건강기능식품은 결핍되기 쉬운 영양소나 인체에 유용한 기능성을 가진 원료 · 성분으로 제조 · 가공한 '식품'임. 홍삼, 비타민, 프로바이오틱스 등이 포함됨. 최근 건강에 대한 관심이 올라가면서, 우리나라 10가구 중 8가구는 연 1회 이상 구매하는 것으로 알려졌음. 전 국민적으로 이용하는 현실을 반영하지 못하고, 현재 오직 영업 신고를 한 건강기능식품 판매업소만 해당 제품을 판매할 수 있음. 유관기관에서 건강기능식품법령을 신고 업자만 판매할 수 있다고 해석했기 때문임. 개인 간 재판매는 일절 금지됐음. 한 플랫폼에서 건강기능식품을 판매하려다가 자동 차단된 계정은 월평균 약 1만 1000건으로 확인됐고, 신고 차단은 약 2만 9000건에 달한 것으로 알려졌음. 규제심판부는 대법원 판례 등을 고려했을 때, 현행 관련 규정을 개인 소규모 재판매 금지로 해석하기엔 법적 근거가 불명확하다고 판단했음. 또 신고하지 않은 개인 간 재판매를 5년 이하의 징역 또는 5000만원 이하의 벌금을 부과하는 무거운 수준의 처벌 대상으로 보는 것은 국민 권익 침해 소지가 있다고 지적했음. 건강기능식품은 대부분 상온 보관과 유통이 가능하고 소비기한도 1~3년으로 재판매가 가능한 일반 식품보다 길게 설정되고 있어, 안전 · 위해 우려도 크지 않을 것으로 보았음. 게다가 이미 건강기능식품 온라인 판매 비중은 68%를 차지할 만큼 보편화됐음. 이미 미국, 일본, EU 등 해외 주요국도 모두 개인 간 재판매를 허용하고 있음. 규제심판부가 발표한 개선 권고의 세부 내용으로는 ▲식품안전과 유통질서가 보장될 수 있는 범위 내에서 올해 1분기 내 건강기능식품의 소규모 개인 간 재판매를 허용하는 합리적 대안을 마련할 것 ▲유사 · 해외 사례, 특성 등을 고려하여 거래횟수, 금액 등 세부 허용 기준을 결정할 것 ▲개인 간 재판매 허용 기준을 체계적으로 관리하고, 무신고 영업 등 일탈 행위를 감시 · 차단하는 방안을 마련할 것 ▲1년간 시범사업을 실시한 후, 시행결과를 분석하고 추가적으로 국민 의견을 수렴하여 국민의 실생활에 도움이 되도록 제도화할 것 ▲건강기능식품의 허위 · 과대광고, 불법 제품 유통 등 불법 행위에 대해 엄중히 대응하고 단속 · 제재를 지속 추진해 나갈 것 등임. 규제심판부는 "이번 개선 권고로 건강기능식품 시장의 전반적 유통질서는 유지하면서도 국민 편의를 한층 제고할 수 있을 것"이라며 "명확한 법령해석으로 소비자의 선택권을 두텁게 보장하고, 실수요자의 구매 문턱을 낮춰 건강기능식품 시장 활성화에도 기여할 것으로 본다"고 했음. 식약처는 "규제심판부의 권고에 따라 후속 조치를 추진해 나갈 계획이다"고 했음.

2) 당류가공품을 건강기능식품처럼…부당광고 등 138건 적발

(2024-02-05, 식품저널)

정제 또는 캡슐 형태 당류가공품을 피로해소 등에 기능성이 있는 건강기능식품처럼 광고하는 등 법 위반행위 138건이 적발됐음. 식품의약품안전처(처장 오유경)는 온라인 상에서 많이 판매되고 있는 정제 · 캡슐 형태 당류가공품 판매 게시물 280건에 대해 부당광고 여부를 집중 점검한 결과, 식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률을 위반한 138건을 적발, 해당 플랫폼사에 게시물 접속 차단과 관할 지방자치단체에 행정처분을 요청했다고 5일 밝혔음. 주요 적발 유형은 △일반식품을 건강기능식품으로 오인 · 혼동 유도 광고(55건, 39.9%) △거짓 · 과장 광고(40건,

29.0%) △질병 예방·치료 효능·효과가 있는 것으로 오인·혼동 유도 광고(21건, 15.2%) △소비자 기만 광고(13건, 9.4%) △일반식품을 의약품으로 오인·혼동 유도 광고(9건, 6.5%)임. △'피로해소', '항산화', '혈당조절' 등 기능성이 있다고 광고해 건강기능식품으로 인식하게 만드는 광고 △'혈관을 탄력 있고 부드럽게', '저하된 생체기능 회복' 등 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관해 표현한 광고 △'암', '당뇨병' 등으로 광고해 질병 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 광고 △'슈퍼푸드' 등 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용해 다른 제품보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 광고 △'링거' 등 의약품으로 인식하게 만드는 광고가 적발됐음. 식약처는 점검 결과 일반식품을 건강기능식품으로 오인하게 만드는 부당광고가 다수 적발된 만큼 온라인상에서 식약처로부터 기능성을 인정받은 '건강기능식품' 제품을 구매하고자 할 때에는 제품에 표시된 '건강기능식품 인증마크'를 확인하고 구매할 것을 당부했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) '잔류농약 망고', 주요 대형마트서 판매 "회수·환불 진행"

(2024-01-05, SBS Biz)

식품당국이 잔류농약이 초과 검출된 필리핀산 망고에 대해 회수 조치를 내린 가운데, 해당 망고가 주요 대형마트에서 판매된 것으로 확인되었음. 5일 유통업계에 따르면 이마트와 롯데마트 등은 해당 망고 제품을 일부 매장에서 판매함. 식품의약품안전처는 5일, 주식회사 의연이 수입하고 동우인터내셔날이 3개들이 소분 포장한 필리핀산 망고에서 살균제 성분인 '메토미노스트로빈'이 기준치(0.01㎎/㎏)를 4배 넘긴 0.04㎎/㎏, 살충제 성분인 펜토에이트는 21배 많은 0.21㎎/㎏, 또 다른 살충제 성분인 프로페노포스는 0.07㎎/㎏ 검출됐다고 밝힘. 해당 망고 제품은 지난해 생산된 5㎏ 단위 제품으로, 총 4310㎏이 수입돼 시중에 유통됨. 식약처는 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구입처에 반품할 것을 당부함. 대형마트 관계자는 "식약처 회수 결정 즉시 해당상품에 대해서는 판매 중단 및 재고 전량 철수 후 회수 조치했다"며 "구입 고객이 환불 요청 시 즉각 처리하고, 판매된 일부 점포 대상 관련 안내 조치할 예정"이라고 전함.

2) 부산 엄궁·반여 농산물도매시장 잔류농약 검사 2% 부적합

(2024-01-15, 연합뉴스)

부산시 보건환경연구원은 지난해 엄궁·반여 농산물도매시장에 반입된 경매 농산물과 시중 유통 농산물 4천431건에 대한 잔류농약 안전성 검사를 시행한 결과, 이 중 98.0%(4천342건)가 허용기준에 적합했다고 15일 밝힘. 부적합 판정을 받은 농산물은 26품목 89건(2.0%)임. 부적합 판정을 받은 농산물은 상추 19건, 치커리 9건, 시금치 7건 등 잎채소류가 66건으로 가장 많았음. 파 4건, 부추 4건 등 잎줄기채소류가 9건으로 뒤를 이음. 부적합 농산물에서 검출된 농약 성분은 모두 51종이며 살충제 24종, 살균제 21종, 제초제 6종 순임. 이번 검사에서 부적합 판정을 받은 유통 농산물에 대해서는 도매시장관리사업소 등에서 압류·폐기토록 해 사전 유통을 차단하고 행정처분 조처하였음. 정승윤 부산시 보건환경연구원장은 "농산물 잔류농약 안전성 결과를 매월 연구원 누리집에 게시해 시민에게 정보를 제공하고 있다"며 "2월 중 공영도매시장 반입되는 경매 농산물에 대한 잔류농약 검사항목을 기존 338항목에서 345항목으로 확대해 검사를 강화할 예정"이라고 말함.

3) 메가커피, '유해물질 검출' 빨대·덮개 납품업체 법적 대응

(2024-01-20, 연합뉴스)

메가MGC커피(메가커피)가 '미니언즈 빨대&덮개' 굿즈를 납품한 기업 티에프코리아에 대한 법적 대응에 나섬. 20일 관련 업계에 따르면 메가커피는 미니언즈 빨대&덮

개 굿즈를 꾸준히 회수하고 있으며 추후 법정 조치에 나선다는 계획임. 앞서 메가커피는 홈페이지에 미니언즈 빨대와 덮개 제품을 회수한다고 공지했음. 덮개 부위 부적합 판정에 따라 대상 제품을 지참해 가까운 메가커피 매장에 방문한 이들에게 환불해준다는 내용임. 메가커피가 지난해 12월 판매한 미니언즈 빨대&덮개와 '미니언즈 콜드컵'을 납품했는데 빨대와 덮개에서 기준치를 초과한 '폴리염화비닐'(PVC)이 검출됨. 해당 제품은 식품의약품안전처 경인청 확인 결과 PVC 총용출량(n-헵탄 기준)이 리터당 2705㎎ 검출돼 수입 부적합 판정을 받았음. 이는 기준치인 '150㎎ 이하'를 18배 초과한 수치임. 메가커피는 공지를 통해 "당사는 제품 공급과 수입에 책임이 있는 업체에 대해 법적조치를 진행할 예정"이라며 "이번 일을 계기로 당사의 제품 안전관리 과정을 되짚어 재발 방지에 만전을 기하겠다"고 전함. 메가MGC커피는 해당 제품을 캐릭터 권리권자인 유니버셜코리아가 지정한 업체 티에프코리아로부터 납품받아 지난해 12월7일부터 전국 매장에서 판매함.

4) 부산시, 설 명절 농산물 112건 잔류농약 검사. 상추 1건 부적합

(2024-02-08, 연합뉴스)

부산시 보건환경연구원은 설 명절 다소비 농산물 112건에 대한 잔류농약 안전성 검사 결과, 111건이 허용기준에 적합했다고 8일 밝힘. 이번 검사는 지난달 22일부터 2월 2일까지 엄궁 · 반여 농산물도매시장에 출하된 경매 농산물과 시중 유통 농산물 중 제수용과 선물용으로 주로 소비되는 농산물 112건을 대상으로 진행되었음. 품목별로는 채소류 75건, 과일류 19건, 버섯류 12건, 감자 · 고구마 5건, 콩나물 1건임. 안전성 검사에서 부적합 판정을 받은 농산물 1건은 상추로, 살균제인 테부코나졸이 잔류농약 허용 기준치를 초과해 검출되었음. 연구원은 부적합 판정을 받은 농산물에 대해 압류 · 폐기 조치해 유통을 사전에 차단했고 관할 행정기관에 통보해 행정 처분토록 했음. 정승윤 보건환경연구원장은 "설 명절 등 시기별, 계절별 소비량이 증가하는 농산물의 집중검사를 통해 시민에게 안전한 농산물이 공급될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말함.

8. 기타

1) 불허 첨가물 들어간 과일 농축액, 대장균 초과검출된 요거트 '회수'

(2024-01-12, NEWS1 뉴스)

허용되지 않은 첨가물을 넣은 과일 농축액과 대장균군이 기준치보다 초과 검출된 요거트 그리고 보존료가 기준에 부적합 판정된 돈까스소스가 보건당국에 적발돼 판매 중단 및 회수 됨. 12일 식품의약품안전처에 따르면 농업회사법인 오나이릭(충남 아산시)이 제조한 유니버스 오로라 키트 등 3개 제품이 허용되지 않은 식품첨가물인 '진주빛색소'를 과일 농축액에 함께 사용해 판매 중단 및 회수 조치되고 있음. 회수대상은 유니버스 오로라 키트를 비롯해 유니버스 미드나잇 키트, 유니버스 선셋 키트 등 3개 제품으로 전통주 같은 주류에 타 먹을 수 있는 과일농축액(기타가공품)임. 제조일자가 2023년 12월 4일부터 2023년 12월 26일까지임. 아울러 유가공업체인 코리아푸드(경남 김해시)에서 만든 요거트인 '케피르'에서 대장균군이 초과 검출돼 판매 중단 및 회수 조치가 내려졌음. 회수대상은 제조일자가 2024년 1월 5일로 유통 · 소비기한이 2024년 2월 8일임. 이밖에 마루식품(경기 안산시)에서 제조한 마루돈까스소스의 보존료(파라옥시안식향산에틸)가 기준에 부적합한 것으로 판정됐음. 파라옥시안식향산에틸은 방부제의 일종이며, 회수대상은 제조일자가 2023년 12월 18일임. 식약처는 각 제품과 관련해 관할 지방자치단체에 신속히 회수 조치하도록 했고, 해당 회수식품 등을 보관하고 있는 판매자에게 판매 중지와 반품을, 해당 제품을 구매한 소비자에게도 섭취를 중단한 채 구입처에 반품해줄 것을 당부했음.

2) 식약처, AI로 마약류 오남용 · 식품 위험 걸러낸다 (2024-02-19, MBN)

식품의약품안전처가 올해 인공지능(AI) 등 신기술을 활용해 마약류 안전망을 강화하고 식의약 규제를 혁신할 계획임. 오유경 식약처장은 오늘(19일) 충북 오송 식약처 청사에서 이 같은 내용의 '2024년 식약처 주요 정책 추진 계획'을 발표함. 식약처의 추진 계획에 따르면, 올해 식약처는 보건복지부의 의료인 처분 및 처방 관련 데이터, 법무부의 출입국 내역, 검찰 · 경찰의 투약 사범 정보 등을 마약류통합관리시스템과 연계하고, AI를 통해 마약류 셀프 처방 · 과다 처방 등 오남용 사례를 분석 및 점검할 계획임. 이에 따라 식약처는 오는 6월 펜타닐 등 마약성 진통제를 시작으로 의료인이 처방 전에 환자의 마약류 투약 이력을 확인하도록 하고, 경찰 · 지방자치단체와 합동으로 마약류 불법 유통 · 오남용 등에 대한 기획 점검을 실시함. 이날 채규한 마약안전기획관은 가정 내 쓰고 남은 마약류에 대한 회수 시범 사업을 올해 전국으로 확대하고, 환자가 복용하고 남은 마약류의 양을 파악하는 시범 사업을 진행하겠다고 말함. 식약처는 다른 식의약 규제 분야에도 AI를 적극 활용할 계획임. 우선, 현재는 식품첨가물, 농축수산물 등에만 적용되는 전자 심사(SAFE-i 24) 대상을 가공식품과 건강기능식품 등 상대적으로 위해 발생 우려가 낮고 반복적으로 수입되는 모든 수입 식품으로 확대함. 이때 AI 위험 예측 모델을 활용해 부적합 가능성이 높은 곡류, 소스류, 과자 등 수입 식품의 유형별 위험도를 예측하고, 고위험 식품은 무작위로 자동 추출해 집중 검사함. 이 밖에 AI 알고리즘을 활용해 국내외 식의약 위해 정보를 실시간으로 감지하고 알려주는 플랫폼도 시범 운영할 예정임. 특히 위해 예방을 위해 미세플라스틱, 녹조 독소 등 안전 기준이 없는 신종 위해 요소에 대한 시험법을 개발하고, 위해 정보를 공유하는 국가를 현재 아시아 14개국에서 호주 등 서태평양 국가까지 47개로 확대할 방침임. 한편 식약처는 올해 규제 혁신 3.0 과제를 정하고, 과제 추진의 바탕이 되는 '식의약규제과학혁신법'의 구체적 실행 절차를 마련할 예정이라고 밝혔음. 오 처장은 "국정운영 목표인 '따뜻한 정부, 행동하는 정부'의 성과를 도출할 수 있도록, 국민의 식의약 안전을 책임지는 기관을 넘어 세계의 식의약안전을 선도하는 기관으로 도약할 것"이라고 말했음.

3) '위생 논란' 탄산수 페리에, 스벅 이어 대형마트 · 편의점도 판매 중단(종합) (2024-02-26, news1뉴스)

유통가가 프랑스 천연 탄산수 '페리에' 판매를 속속 중단하고 있음. 유럽에서 불거진 위생 문제에 대한 선제적 조치임. 26일 업계에 따르면 스타벅스는 이달 1일부터 매장 내 페리에 판매를 중단함. 스타벅스 관계자는 "1일부터 판매를 중단한 게 맞다"며 "문제 해소 전까지 판매를 유보한 상태"라고 설명함. 대형마트 3사도 페리에 판매를 중단함. 롯데마트&슈퍼와 이마트(139480)는 이날 판매를 중단했고, 홈플러스는 27일자로 판매를 중단하고 현장에서 페리에를 전량 회수할 예정임. 편의점 중에선 세븐일레븐이 이날 페리에에 대해 판매 중단 조치를 내림. 앞서 1월 페리에 생산 과정에 위법 사항이 발견됨. 페리에가 천연 광천수인데도 인공적으로 탄산을 주입하거나 광천수에 수돗물을 추가하는 방식으로 생산했다는 것임. 여기에 유럽연합(EU) 규정상 불법으로 간주되는 오존으로 광천수를 소독하는 방법을 사용하기도 한 것으로 조사됨.