식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 가을학기 학교 주변 어린이 기호식품 위생 점검 (2017-9-4, 일간투데이)

개학을 맞아 초등학교 주변 어린이 기호식품에 대해 위생점검을 실시. 식품의약품안전처(이하 식약처)는 8월 31일 어린이 안전관리를 위해 식품조리 · 판매 업소에 대한 위생점검을 9월 4일부터 9월 15일까지 지방자치단체와 함께 실시한다고 밝힘. 점검 대상은 어린이가 즐겨 먹는 과자 · 음료류, 튀김, 떡볶이 등을 판매하는 학교매점과 학교 주변 분식점, 문방구 등 3만 4천400여개소임. 주요 점검 내용은 ▲학교주변 무허가(신고) 영업 ▲유통기한 경과 제품 판매 여부 ▲보존 및 유통기준 준수 여부 ▲식품 취급 종사자의 건강진단 실시 여부 ▲학교매점 및 우수판매업소의 고열량 · 저영양 식품과 카페인이 많이 함유된 음료류의 판매 여부 등임. 또한 시 · 도 지자체 공무원을 통해 영업자 안전수칙, 고카페인 음료 섭취 주의 등 어린이의 건강하고 안전한 식생활 실천 유도를 위한 캠페인도 병행 실시할 예정임. 식약처는 앞으로도 학교 주변 식품 조리 · 판매업소의 위생 수준 향상과 건강한 식품 판매 환경 조성으로 어린이와 학부모들이 안심할 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝힘.

2) 국내도 살충제 달걀… 도내 산란계 농장 위생점검 (2017-8-16, 기호일보)

남양주시와 광주시 산란계 농장에서 살충제 성분이 검출된 가운데 경기도가 도내 3천 마리 이상 산란계 농장의 달걀을 대상으로 위생검사를 실시하기로 함. 남경필 경기지사는 15일 오전 "달걀은 서민들이 가장 많이 먹는 기초식품인데, 이번 일로 도민들의 불안이 클 수 있다"며 "하루빨리 관련 조사를 진행해 안심하고 달걀을 먹을 수 있도록 해야 한다"고 관련 대책 마련을 당부했음. 도는 이날 0시부로 도내 모든 농장의 달걀 출하를 중지시키는 한편, 도내 10만 마리 이상을 사육하는 34개 산란계 농장을 대상으로 긴급 달걀 위생점검에 나서기로 했음. 점검은 경기도 동물위생시험소 직원들이 농장에서 회수한 달걀을 대상으로 살충제 성분 유무를 검사하는 방식으로 진행됨. 도는 17일까지 3천 마리 이상 사육농가 237개소의 1천435만 마리를 대상으로 위생검사를 실시할 예정임. 도 위생검사에서 이상이 없는 것으로 판명된 달걀은 유통을 재개할 수 있도록 할 계획임. 한편, 농림축산식품부는 국내 친환경 산란계 농장을 대상으로 일제 잔류농약 검사를 하던 중 지난 14일 남양주시 소재의 8만 마리 규모 산란계(알 낳는 닭) 농가에서 '피프로닐' 살충제가 검출됐다고 이날 밝혔음. 피프로닐은 가축에 기생하는 벼룩이나 진드기 등 해충을 없애는 데 쓰이는 살충제로, 식용 목적의 가축에는 사용이 금지돼 있음. 광주시의 또 다른 농가 1곳에서는 비펜트린(Bifenthrin)이 기준치(0.01㎎/㎏)를 초과한 0.0157㎎/㎏이 검출됐음. 비펜트린은 닭에 기생하는 진드기(일본명 와구모)를 제거하는 살충제로, 허용 기준치 범위에서만 사용할 수 있음.

3) 경남도내 집단급식소 90곳 세균 · 위생 점검결과 '양호' (2017-8-3, 뉴시스)

경남도는 식중독 예방을 위해 노인복지시설과 어린이집 등 집단급식소에 대해 실시한 컨설팅 결과, 전반적으로 '양호'한 것으로 나타났다고 3일 밝힘. 이번 컨설팅은 지난 6월14일부터 7월13일까지 한달간 도내 4개 대학 교수

와 식품위생감시원이 함께 진단표에 따른 위생점검와 세균검사 등으로 진행됐음. 점검항목은 HACCP 기준에 따라 시행되었으며, 대상시설 90곳 중 75.5%가 70점 이상으로 위생적인 관리가 이뤄지고 있었다고 도는 설명했음. 하지만 점수가 낮은 일부 급식소는 개별 맞춤형 위생교육을 8월 중에 실시할 계획임. 점검 결과, 100점 만점에 91점 이상 13곳, 81~89점 30곳, 71~79점 25곳이었으며, 61~69점 11곳, 60점 미만 11곳 등이었음. 경남도는 60점 미만 시설은 도에서 직접 재점검과 교육을 실시하고, 60점~80점 이하는 각 시 · 군에서 시설별로 현장방문해 개선사항 등을 재점검함. 도는 컨설팅 기간 동안 집단급식소의 식재료를 검수 단계부터 보관, 조리, 배식을 거쳐 최종 섭취 단계까지 위생상태 및 오염 가능성 여부 등을 정확하게 진단해 단계별 맞춤형 예방법을 제공했음. 이를 통해 앞으로 발생될 수 있는 각종 문제점을 제거, 사전에 식중독을 예방할 수 있을 것으로 도는 기대함. 팽현일 경남도 식품의약과장은 "여름철 식중독 발생 우려가 높은 만큼 음식점 등 식품취급업소 관계자의 꼼꼼한 식품안전관리와 소비자의 철저한 개인 위생관리가 필요하다"면서 "앞으로도 계절별, 시기별 맞춤형 집중 지도 · 점검을 실시하여 위생관리를 강화하겠다"고 밝혔음. 한편, 도는 집단급식소 종사자의 손 씻기 전 · 후에 대한 세균 오염도와 조리기구, 냉장고, 도마 등의 세균 오염도 측정결과를 바탕으로 종사자들이 위생관리에 관심을 가질 수 있도록 유도할 계획임. 또한 급식종사자 뿐 아니라 급식을 하는 시설 입소자의 개인위생 교육도 병행하기로 했음.

4) 식약처, 대전 · 충남 지역 장례식장 위생점검 '허술' (2017-8-13, 대전일보)

대전 · 충남지역 장례식장 7곳, 배달음식점 10곳이 위생실태기준을 위반한 것으로 나타났음. 13일 식품의약품안전처가 전국 17개 지방자치단체와 함께 지난달 17일부터 21일까지 배달전문 음식점, 장례식장 내 식품접객업소 등 위생취약우려 식품취급시설 5477곳을 점검한 결과 모두 100곳이 적발됐음. 이번 점검에서 대전은 장례식장 2곳, 일반음식점 5곳이, 충남은 장례식장 5곳, 일반음식점 5곳이 적발됐음. 대전에서 적발된 장례식장은 대덕구 1곳, 서구 1곳이며 각각 식품 위생적 취급기준을 위반하거나 종사자 건강진단을 실시하지 않은 것으로 조사됐음. 배달음식점도 이와 같은 이유로 동구 1곳, 서구 1곳, 유성구 3곳이 적발됐음. 충남지역에서 적발된 장례식장은 천안시 3곳, 부여군 1곳, 서산시 1곳 등 5곳으로 시설기준 위반, 판매목적의 유통기한 경과제품 보관, 수질검사 미실시 등을 위반했음. 배달음식점은 천안시 4곳, 서산시 1곳이 식품 위생적 취급기준위반, 종사자 건강진단 미실시 등으로 적발됐음. 전국 시설별 위반 업소수는 배달음식점 64곳, 장례식장 27곳, 애견 · 동물카페 9곳으로 나타났으며, 주요 적발 내용은 건강진단 미실시 34곳, 위생적 취급기준 위반 21곳, 시설기준 위반 11곳, 유통기한 경과 제품 보관 6곳 등으로 집계됐음. 지자체는 3개월 이내 재점검을 실시해 개선여부를 확인할 예정으로 이후 행정처분을 내린다는 방침임. 한편 분식류, 치킨, 햄버거 등 배달음식과 장례식장에서 조리 · 판매된 음식은 모두 적합한 것으로 나타났음.

5) 동그랑땡 등 다진고기 제품 위생점검에서 5곳 적발 (2017-8-11, 뉴스1)

식품의약품안전처는 다진고기로 식육가공품(분쇄가공육)을 제조하는 업체 총 133곳을 점검한 결과 축산물위생관리법을 위반한 5곳을 적발해 행정처분 조치했다고 11일 밝혔음. 우려했던 장출혈성대장균 등 위해 미생물 오염은 발견되지 않았음. 식약처는 17개 지방자치단체와 지난달 24일부터 이달 4일까지 일명 '햄버거병'(용혈성유독증후군)을 일으키는 장출혈성대장균의 오염 여부를 확인하기 위해 분쇄가공육 제품 186개 제품을 수거해 검사를 진행했음. 어린이집과 유치원, 학교 등에서 어린이 급식용으로 제공되는 '동그랑땡', '완자', '돈까스' 등 소고기나 돼지고기를 주원료로 갈아서 만든 식육제품 전문 제조업체를 대상으로 했음. 적발된 주요 위반 내용은 △작업장 시설의 비위생적 관리(4곳) △생산현장 종사자 위생화 미착

용(1곳) 등임.

코빅푸드(서울 광진구)와 신화푸드(인천시 남동구), 유원식품(인천시 남구 송림로), 청미식품(인천시 남동구) 등 4곳은 시설의 비위생적 관리로 경고 조치와 과태료 30만원을 처분받았음. 참프레(전북 부안군)는 종업원 위생화 미착용으로 경고 및 과태료 20만원을 받았음. 식약처는 축산물과 관련된 위법 행위를 목격하거나 불량 축산물로 의심되는 제품에 대해서는 불량식품 신고전화(1399) 또는 민원상담 전화(110)로 신고해 줄 것을 당부했음.

2. 식품첨가물

1) 액체질소 사용기준 신설 등 식품첨가물 157품목 사용 기준 마련 (2017-8-29, 파이낸셜뉴스)

최근 액체질소가 첨가된 '용가리 과자'를 섭취한 어린이가 상해를 입은 사고가 발생한 바 있음. 이에 식품의약품안전처가 후속조치로 제품에 액체질소가 잔류하지 않도록 사용기준을 마련했음. 식약처는 이 같은 내용을 담은 '식품첨가물의 기준 및 규격' 일부개정고시(안)을 29일 행정예고했다고 밝혔음. 이번 개정안은 액체질소의 안전한 사용을 위해 사용기준을 강화하는 안전성이 확인된 식품첨가물의 사용을 허용하고 안전한 범위 내에서 사용할 수 있도록 사용기준을 개선하고자 마련됐음. 주요 내용은 △질소의 사용기준 신설 △청관제의 기준 · 규격 신설 △산성피로인산칼슘의 기준 · 규격 신설 △감색소 등 136품목의 사용기준 개정 등임. 구체적으로 최근 문제가 된 액체질소의 경우 최종제품에는 액체질소가 잔류하지 않도록 사용기준을 신설했음. 식품제조용 스팀보일러 내부의 스케일 · 부식을 방지하기 위해 사용되는 청관제가 식품에 간접적으로 영향을 미칠 수 있어 청관제를 식품첨가물로 지정하고, 안전성이 확인 된 식품첨가물 32품목을 청관제로 사용할 수 있도록 했음. 산성피로인산칼슘은 신규 품목으로 지정해 식품 제조 시 팽창제, 산도조절제 용도로 사용할 수 있도록 기준 · 규격을 신설했음. 아울러 식품공전 전면 개편에 따라 변경된 식품유형과 식품첨가물 사용기준상의 식품유형이 일치되도록 감색소 등 136품목에 대한 사용기준을 정비했고, 사카린나트륨은 떡류, 마요네즈, 복합조미식품, 과 · 채가공품, 당류가공품, 옥수수(삶거나 찐 것)에, 황산아연은 기타주류에 사용할 수 있도록 했음. 식약처는 앞으로도 국민 안전을 위해 사용상 주의가 필요한 식품첨가물의 기준은 강화하고, 안전성이 확보된 식품첨가물에 대해서는 과학적 근거를 토대로 기준 · 규격을 개선할 계획이라고 밝혔음.

2) 對中 주요 수출품목 · 식품첨가물 中 국가표준 DB 구축 (2017-8-30, 식품저널)

농림축산식품부(장관 김영록)와 한국농수산식품유통공사(사장 여인홍)는 대 중국 농식품 수출업체가 중국 식품안전기준을 정확하게 파악하지 못해 발생하는 통관 거부 등의 애로사항 해소를 돕기 위해 대 중국 주요 수출품목과 식품첨가물 등 90개 품목의 중국 국가표준(GB · GuojiaBiaozhun) DB를 구축했음. GB는 중국 국무원 표준화 행정 주관부서가 편제, 기획, 심사 비준을 담당하고 있으며, 중국표준화법에 따라 국가표준, 업종표준, 지방표준, 기업표준으로 분류돼 있고, 국가표준은 2만906항이 있음. aT가 이번에 구축한 DB의 중국 국가표준은 중국으로 수출하는 우유, 영유아식품 등 '주요 품목 국가표준' 82개와 식품첨가제, 오염물질 최대잔류허용량과 같은 '기타 국가표준' 8개 등 총 90개이며, 주요 내용은 용어와 정의, 각종 지표 요구, 위생요건, 검사방법 등임. aT는 수출업체가 중국으로 수출하기 전에 중국의 식품안전 분야 국가표준을 숙지할 필요가 있다는 판단 하에 대 중국 수출 유망품목을 선별한 후 현지 전문기관에 의뢰해 이들 품목의 수출에 있어 가장 기초가 되는 중국 식품안전 국가표준을 구축했으며, 농식품 수출정보 제공 플랫폼인 kati 홈페이지(www.kati.net) 수출안전정보 메뉴를 통해 제공함. 백진석 aT 식품수출이사는 "중국으로 수출하기 전에 우리 수출업체들이 지피지기(知彼知己)의 자세로 중국 식품안전 국가표준을 꼼꼼하게 살펴 볼 필요가 있다"며, "앞으로

도 중국 식품안전 관련 DB를 지속 확보해 대 중국 수출애로를 해소해 나가겠다"고 밝혔음.

3) 식품첨가물 '액체질소'가 문제냐? 용가리 과자가 문제다!

(2017-8-4, 글로벌이코노믹)

12살 어린이가 일명 '용가리 과자'로 불리는 질소과자를 먹고 위에 구멍이 생기는 사고가 발생했다. 이때 사용되는 질소는 식품용 천연 액체질소로, 식품의약품안전처가 허가한 식품첨가물임. 쉽게 말해 과자에 식품첨가물을 쓴 것으로 전혀 문제될 게 없음. 질소는 이미 식품업계 전반에 걸쳐 사용되고 있음. 용가리 과자보다 더 유명한 게 바로 질소 충전을 한 봉지과자임. 과자가 부서지는 것을 막기 위해 질소 포장을 함. 질소는 무색, 무미, 무취의 기체로 화학 반응성이 아주 낮기 때문임. 이때 질소과자는 과자보다 질소가 더 많은 것을 슬쩍 비꼰 표현임. 아이스크림이나 커피 등 식품을 냉동시킬 때도 사용됨. 질소를 이용해 급속 냉동한 식품은 부드러운 식감이 특징임. 최근 인기를 끈 니트로커피가 그 예임. 저온 추출한 커피에 높은 압력의 질소를 주입하면 미세하고 부드러운 거품이 형성됨. 다만 문제는 취급 방법임. 대기압 상태에서 영하 196℃인 액체질소가 피부에 닿을 경우 동상이나 화상 등의 위험이 발생함. 과학 체험시간에도 흔히 사용되는 드라이아이스와 비교해보면 보통 얼음의 온도는 0℃이지만 드라이아이스의 온도는 무려 영하 78.5℃까지 내려감. 액체질소 취급 시 냉동 화상에 각별히 주의해야 될 이유임. 이번 사고 역시 취급 부주의임. 12살 어린이가 먹은 용가리 과자는 일회용 플라스틱 컵에 과자를 넣고 그 위에 질소를 가득 부운 과자임. 용가리 과자로 불리는 이유는 액화된 질소가 공기와 만나 마치 입 안에서 연기가 나는 듯한 모습을 연출하기 때문임. 액체질소의 위험성은 파악하지 못한 채 아이들의 호기심만 자극해 사고를 부추긴 셈임. 식약처는 "사용자 부주의로 인한 동일 또는 유사 사례가 발생하지 않도록 액체질소 등 식품첨가물 취급 관리를 강화하고 식품첨가물 교육 · 홍보 및 주의사항 등에 대한 표시도 강화할 계획"이라고 밝혔음. 한편 해외에서는 식품의 액체질소 사용 금지를 촉구한 사례도 있음. 식약처 식품안전정보포털 식품안전나라에 따르면 말레이시아 페낭소비자연합은 식품에 액체질소를 사용하면 소비자에게 해롭다고 주장했음. 페낭소비자연합의 연구원 하티자 하심은 "액체 질소는 극저온의 액체로써 적절히 다루어지지 않는다면 동상을 일으킬 수 있다"라며 "액체 질소를 다루는 법을 모르는 식품 판매자들이 이를 사용할 수 있도록 해서는 안 된다"고 강조했음. 지난 2016년 말레이시아에서는 15살 어린이가 액체 질소가 포함된 'Dragon Breath' 쿠키 제품을 만진 뒤 손바닥에 동상과 물집이 잡힌 것이 보고된 바 있음. 2012년 영국에서는 질소가 함유된 칵테일을 마시고 위 일부를 적출하게 된 사건이 발생했음. 당시 10대 피해 여성은 문제의 칵테일을 마시고 위 조직이 타 들어가 응급 수술을 받았음. 이에 영국 식품기준청은 액체 질소가 독성을 지니고 있지는 않으나 인체가 액체 질소처럼 내부 온도가 낮은 물질을 처리하지 못하기 때문에 이를 음용하거나 먹는 행위는 안전하자 못하다는 성명을 발표한 바 있음.

4) 누명 벗은 사카린… 모든 식품에 사용

(2017-9-2, 조선일보)

'발암 물질' 누명을 썼던 사카린이 사실상 국내 모든 식품에 쓰일 수 있게 됨. 식품의약품안전처는 인공 감미료인 사카린을 원료로 사용할 수 있는 식품으로 ▲떡류와 마요네즈 ▲복합조미식품 ▲과일 · 채소 가공품 ▲당류 가공품 ▲옥수수 6개 품목을 추가하는 내용의 '식품 첨가물의 기준 및 규격' 개정안을 행정예고했다고 1일 밝혔음. 식약처는 다음 달 30일까지 개정안에 대한 국민 의견을 들은 뒤 개정안을 시행할 방침임. 이번 개정으로 사카린을 쓸 수 있는 식품은 기존 29개 품목에서 35개 품목으로 늘어남. 식약처 관계자는 "사실상 모든 종류 식품에 사카린을 사용할 수 있게 되는 것"이라고 밝혔음. 설탕이 귀하던 1950년대엔 상대적으로 저렴한 사카린이 '단맛'을 책임졌으나 1977년 캐나다 국립보건연구소가 "사카린을 투여한 실험 쥐의 방광에서 종양이 발견됐다"고 발표하면서, '발

암 물질'이란 오명을 얻었음. 이후 세계 각국에서 사카린 사용을 규제하기 시작했고, 우리나라도 1973년부터 일부 식품을 제외하곤 사카린을 사용하지 못하게 했음.

5) 식약처, 식품제조용 청관제 → 식품첨가물로 지정 관리 (2017-7-18, 약업신문)

식품의약품안전처는 식품제조용 스팀보일러 기기 · 설비 내부의 스케일 · 부식을 방지하기 위해 사용되는 청관제를 식품첨가물로 지정하여 관리하는 방안에 대한 정책설명회를 7월 18일(서울), 20일(부산), 21일(대구) 3일간 개최함. 청관제(boiler water additives)는 스팀보일러 내부의 결석, 물때 생성, 부식 등을 방지하기 위해 투입하는 화학물질로서 4~5종의 물질을 혼합한 제품을 사용함. 청관제가 식품에 간접적으로 영향을 미칠 수 있어 청관제를 식품첨가물로 지정하기 전에 관련업계 의견을 청취하기 위해서 마련됐음. 설명회는 △식품제조 시 청관제 사용 현황 △청관제의 기준 · 규격 개정(안) △업계 의견 수렴 및 현장 애로사항 청취 등의 순으로 진행됨. 또 식품제조에 사용할 수 있는 청관제 성분과 주의사항 등에 대해서도 설명할 예정임. 식약처는 이번 정책설명회를 통해 식품업계가 변경되는 정책을 이해하고 준비하는데 도움이 될 것이라며, 앞으로도 식품첨가물 안전관리를 위하여 지속적으로 노력하겠다고 밝혔음.

3. 원산지표시

1) 원산지 표시 위반 여전히 '기승' (2017-9-1, 축산신문)

여전히 축산물 원산지 표시 위반이 기승을 부리고 있음. 국립농산물품질관리원(원장 남태헌)은 육류소비가 증가하는 휴가철을 맞아 지난 7월 14일부터 8월 16일까지 전국의 유명 관광지 주변 축산물 판매업소, 지역음식 특화거리, 음식점 등을 대상으로 관계기관 합동단속을 실시했음. 이번 단속결과 원산지표시 등 위반으로 502개소를 적발했음. 이 중에 원산지를 거짓으로 표시한 250개소는 형사입건하고 원산지 미표시 151개소와 축산물 이력제 위반 101개소는 과태료를 부과할 예정임. 위반 품목으로는 돼지고기가 194개소로 가장 많았고 쇠고기 118개소, 닭고기 8개소가 뒤를 따랐음. 적발된 업종은 음식점 248개소, 식육판매업 178개소, 가공업체 21개소였음. 휴가지 위반 장소로는 해수욕장 42개소, 계곡 등 관광지 주변 36개소, 전통시장 26개소 순이었음. 특히 지역(향토)음식 특화거리 내 음식점 기획단속을 실시해 외국산 쇠고기를 국산 한우로 거짓표시해 판매한 업소 등 16개소를 적발했음. 농관원은 위반형태의 조직화와 지능화에 따라 단속의 효과를 높이고자 사전에 관련기관과 단속정보를 공유하고 모니터링 등을 실시해 위반 개연성이 높은 업체를 선정한 후 집중단속을 벌였음. 농관원 관계자는 어느 때보다 축산물을 비롯한 농식품의 안전성이 요구되고 다가오는 추석명절에 부정유통 개연성도 지속될 것으로 예상하고, 단속을 강화해 부정유통방지에 최선을 다하겠다고 밝혔음.

2) 경기도, 상반기 식품 · 원산지 불법행위 672건 적발 (2017-8-28, 뉴스1)

경기도는 올 상반기 식품 · 원산지 분야 불법행위에 대해 일제 단속을 벌여 672건을 적발했다고 28일 밝혔음. 경기도 특별사법경찰단에 따르면 상반기 식품과 원산지 분야 업소에 대한 단속을 실시해 식품 유통기한 위 · 변조, 원산지 거짓표시 등 672건을 적발해 형사 · 행정처분했음. 적발 내용을 분야별로 보면 식품분야 302건(미신고 영업 76건, 유통기한 51건, 생산일지 등 허위작성 17건, 표시기준 위반 17건, 기타 58건), 원산지분야 370건(원산지 거짓표시 96건, 원산지 미표시 76건, 영수증 미비치 24건, 무허가 미신고 36건, 유통기한 경과 38건, 기준규격 6건, 표시기준 79건, 기타 12건임. 도는 이 가운데 위반행위가 중한 542건에 대해선 업소관계자를 형사입건하는 등 처벌하고, 130건은 영업정지 등 행정처분 했음. 도 특사경은 지난 5월18일부터 26일까지 도내 계란 식품제조가공업체, 구이란 등 알가공업체, 식용란 수집판매업체 등 668개소를 대상으로 특별단속을 실시해 87개 업체를

적발했음. 조사결과, 광주시 A식품제조가공업체는 유통기한이 100일 가까이 된 계란으로 와플 반죽을 만들어 전국 30여개 매장에 납품해온 것으로 드러났음. 구리시 B업체도 카페나 베이커리에 납품되는 빵을 유통기한이 100일 지난 액란(계란 내용물을 살균 후 냉장 유통하는 알 가공품)을 사용해 빵을 제조하다 적발됐음. 도 특사경은 앞서 지난 1월5일부터 18일까지 도내 식품 제조유통업소 등 706개소를 점검, 124개소를 적발했음. 수원 C사는 수입신고를 하지 않은 대추채로 대추경단을 제조해오다 적발돼 대추채 130.3㎏과 대추경단(9상자) 31.7㎏ 등 162㎏을 압수했음. 성남 D사는 유통기한과 제조일자 등이 표시되지 않은 떡 160㎏을 보관해오다 적발됐음. 조사 과정에서 유통기한이 2년 경과한 시럽이 발견되기도 했음. 도 특사경 관계자는 "상반기 식품과 원산지 분야 업소를 대상으로 단속을 벌여 672건을 적발했다"며 "이 가운데 542건에 대해 형사입건조치했다"고 밝혔음.

3) 원산지 허위표시 '양꼬치 전문점' 등 식육 판매점 무더기 적발

(2017-7-26, 푸드투데이)

서울시(시장 박원순)는 시민 이용이 늘고 있는 양꼬치 판매업소, 정육식당 등 식육전문 판매 음식점 221개소에 대해 민 · 관 합동점검을 실시, 위반업소 58개소(26%)를 적발했음. 서울시는 지난달 15일부터 지난 20일까지 소비자식품위생감시원 100명, 식육분야 전문가 시 공무원 8명을 포함한 공무원 97명 등 총 197명을 투입해 식육 전문 판매음식점의 원산지 표시사항, 위생적 취급기준 준수 여부를 집중적으로 점검했다고 밝혔음. 특히 시는 여름철에 식중독 발생의 개연성이 높아짐에 따라 음식점 위생관리상태를 기본으로 점검하면서 최근 이용객이 증가하고 있는 양꼬치 전문점 등 식육을 전문적으로 취급하는 업소를 대상으로 원산지표시 준수여부를 중점 점검했다고 설명했음. 점검결과 원산지 관련 위반 사항은 ▲원산지 허위 · 혼돈표시 6건 ▲원산지 미표시 16건 ▲거래명세서 미보관 등 기타 원산지 표시 위반 7건 등 29건(50%)임. 위생분야 위반사항은 ▲유통기한 경과제품 보관 2건 ▲위생적 취급기준 위반 5건 ▲영업주 및 종사자 건강진단미필 9건 등 29건(50%)으로 이번 점검에서 총 58건을 적발했음.

광진구의 A 업소는 유통기한이 15일 지난 소고기 7팩을 판매용으로 보관하다 적발됐고, 영등포구 B 업소는 육회 및 육회비빔밥용으로 제공되는 국내산 육우제품을 국내산 한우로 허위표시하다 단속에 걸렸음. 양꼬치 전문점의 경우 강남구 A 업소는 양고기와 닭고기 모두 호주산을 사용하는데 메뉴판에는 양고기(호주, 뉴질랜드산), 닭날개(헝가리, 브라질산)으로 표시하는 등 원산지를 허위 · 혼돈 표시했음. 서초구 B 업소는 닭고기, 쌀, 두부류에 대한 원산지를 모두 표시하지 않고 영업하다 적발됐음. 서울시는 적발된 업소에 대해 '식품위생법 및 농수산물의 원산지표시에 관한법률'의 규정에 따라 고발(6건), 영업정지(2건), 과태료(44건), 시정(시설개수)명령(5건) 등을 관할 자치구에 행정처분을 의뢰했음. 나백주 서울특별시 시민건강국장은 "2016년부터 음식점의 원산지표시 품목이 16종에서 20종으로 확대 시행됨에 따라 1년간 자치구와 지도활동에 주력해 왔다"며 "올 하반기부터는 지도활동과 더불어 음식점의 원산지 표시 위반업소에 대한 점검활동도 집중적으로 실시, 시민의 먹거리 안전을 위해 더욱 노력하겠다"고 말함.

4) 김밥 · 오므라이스…음식점 사용 외국산계란 원산지표시 사각지대

(2017-7-3, 연합뉴스)

AI(조류인플루엔자)로 인해 올해 처음으로 수입돼 음식점에서 유통되는 외국산 생계란(이하 계란)이 원산지표시 대상이 아니어서 소비자들의 혼란을 부추기고 있다는 지적이 나오고 있음. 3일 농림축산식품부와 소비자 등에 따르면 농림축산식품부는 AI가 확산하면서 올 상반기까지 외국산 계란 2천400만여개를 수입했음. 국가별로는 미국 2천만개, 호주 400만개, 스페인 22만개, 태국 1만개 등임. 태국산 계란은 이달 97만개 수입되는 등 앞으로 수입

물량은 늘어날 것으로 전망됨. 태국산 계란의 경우 유통 마진을 포함한 최종 판매가는 30개들이 한 판에 4천500~6천원 수준으로 1만원 안팎까지 치솟은 국산의 절반 수준임. 이들 계란은 수입 초창기에는 마트 등 소비자들에게 직접 판매되기도 했지만 대부분 제빵업체나 음식점 등에 납품된 것으로 알려졌음. 그러나 음식점에서 식재료로 사용하는 계란은 원산지표시 대상이 아니어서 소비자들은 외국산인지 국내산인지 구분하기 어려움. 현행 농수산물의 원산지표시에 관한 법률에 따르면 식품접객업소(음식점)의 원산지표시 대상은 쌀, 김치, 돼지고기, 소고기, 닭고기, 오리고기, 염소고기, 콩으로 만든 두부 등 20개임. 주부 정모(44)씨는 "마트에서는 계란이 국내산 여부를 확인할 수 있지만, 음식점에서 김밥과 오므라이스, 계란찜 등의 식재료로 사용하는 계란의 원산지는 표기가 안 돼 있어서 아무래도 찝찝하다"며 "외국산 계란이 대량 유통되는 만큼 음식점에서 계란의 원산지표시를 의무화해야 한다"고 말했음. 이에 대해 농림축산식품부 관계자는 "생계란으로 유통될 때는 원산지표시를 해야 하고, 가공품(카스텔라, 계란 과자 등 257개 품목)과 즉석섭취식품(편의점 김밥, 햄버거 등)의 경우 원료 배합 순위가 상위 3위 안에 포함됐을 경우 그 원료는 원산지 표기를 해야 한다"며 "하지만 음식점에서 재료로 사용하는 계란은 원산지표시 대상이 아니어서 논란이 될 수 있다"고 말했음. 이 관계자는 "지난 1월 음식점에서 원산지표시 대상이 16개에서 20개 늘어 음식점 업주들의 불편과 불만이 있다"며 "AI로 계란 수입이 늘고 있는 만큼 소비자들의 알 권리 차원에서 음식점 원산지표시 대상에 계란을 포함하는 문제를 중장기적으로 논의해볼 만하다"고 말했음.

4. 수입식품

1) 식약처, E형간염 감염 우려 '유럽산 햄 · 소시지' 제품 검사 강화

(현대건강신문, 2017-8-25)

살충제 달걀로 한 차례 홍역을 겪은 유럽이 이번에는 햄 · 소시지로 인한 E형 바이러스 감염으로 충격에 빠졌음. 식품의약품안전처는 최근 유럽에서 햄 · 소시지로 인해 E형 바이러스 감염자가 급증하였다는 해외 정보에 따라 수입 · 유통 중인 햄 · 소시지 제품에 대한 검사를 강화한다고 밝혔음. E형 간염바이러스(HEV)에 감염되어 발생하는 간염으로, 특히 사람과 동물 모두 감염되고 옮기는 인수공통전염병임. 주로 위생환경이 좋은 않은 환경에서 주로 발생하며, A형 간염과 마찬가지로 오염된 음식이나 물을 섭취하여 발생함. E형 간염의 증상으로 눈자위와 피부가 노랗게 되는 황달, 메스꺼움, 구토, 복부통증, 짙은 색깔의 소변, 관절통증, 발진, 가려움증 등이 동반됨. 평상시 건강했던 사람은 충분한 휴식과 영양섭취만으로도 거의 대부분 자연 회복되지만, 임산부의 경우 사망률이 20%가 넘는 것으로 알려져 있음. 특히 만성 간질환을 앓고 있던 환자에서 발생할 경우에는 전격성 간부전과 같은 합병증과 사망률의 위험이 일반인보다 높음. 식약처는 E형 간염바이러스 감염 우려가 제기 된 만큼 수입단계에서는 유럽에서 수입되는 돼지고기가 포함된 모든 비가열 식육 가공품에 대해서 E형 간염바이러스에 대한 검사를 강화함. 유통단계에서는 해외에서 바이러스 감염 우려가 제기된 유럽산비가열 햄 · 소시지 제품을 수거 · 검사하고 수거된 제품에 대해서는 잠정 유통 · 판매 중단조치 할 계획임. 또한 국내에서 유럽산 돼지고기를 원료로 가열이나 살균 공정을 거치지 않는 제품에 대해서도 수거 · 검사할 계획임. 식약처는 "유럽산 돼지고기가 포함된 소시지 등 식육가공제품에 대해서는 반드시 익혀 드실 것을 당부한다"며, "국민들에게 안전한 식품이 제공될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 밝힘.

2) 식약처, 가공식품 · 수산물 등 수입식품 4개 품목 검사명령 실시

(2017-8-29, 파이낸셜뉴스)

식품의약품안전처는 부적합률이 높거나 위해 우려가 있는 드럼스틱 분말 제품 등 수입식품 4개 품목에 대해 오는 8월 30일부터 검사명령을 실시한다고 29일 밝힘. 이번

검사명령 대상 식품(검사항목)은 △드럼스틱(이명 : 모링가)을 50% 이상 함유한 분말 형태 제품(금속성 이물) △대만산 망고(이프로디온, 클로르페나피르) △복어를 원료로 가공한 식품(복어독소) △인도산 흰다리새우(니트로푸란 제제 및 대사물질) 등임. 검사명령 대상 영업자는 매 수입신고시마다 식품전문 시험 · 검사기관 또는 식약처장이 지정한 국외시험 · 검사기관에서 발행한 검사성적서를 수입신고 관할 지방식약청에 제출해야 함. 참고로 검사명령제는 수입식품 중 부적합률이 높거나 국내외에서 위해발생 우려가 제기된 것들 중 식약처가 정한 식품에 대해 영업자가 수입신고 시 시험성적서를 의무적으로 제출하게 하는 제도임. 식약처는 위해 식품 등이 수입되지 않도록 안전관리를 철저히 하여 국민들이 수입식품에 대해 안전하다고 체감할 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝힘.

3) 유통기한 늘린 수입식품.."원스트라이크 아웃"

(2017-8-4, KTV)

앞으로는 수입하는 식품의 유통기한을 늘리거나, 중량을 무겁게 하기 위해 납이나 얼음 등 이물질을 혼합할 경우, 처음 적발되더라도 바로 영업등록이 취소됨. 독성이 있거나 해로운 물질이 함유된 식품을 수입하는 경우 한 번만 적발돼도 바로 영업 등록을 취소되는 이른바 '원스트라이크 아웃제'가 적용됨. 국민을 위해 할 우려가 큰 만큼 철저한 차단을 위한 조치임. 앞으로는 수입식품의 유통기한을 임의로 늘리거나 무게를 더 나가게 하기 위해 이물질을 혼합할 경우에도 원스트라이크 아웃제로 처벌됨. 1차 적발은 영업정지 처분만 받고 2차로 위반하면 영업등록이 취소되는 기존과 달리 첫 위반에도 영업등록을 취소해 규제가 강력해짐. 정부가 이 같은 내용을 담은 수입식품안전관리 특별법 개정안을 입법 예고했음. 기용기 식품의약품안전처 수입식품정책과 사무관 "식품 같은 경우 국민의 식생활과 밀접하게 연관되기 때문에 원스트라이크 아웃제를 도입해 국민을 기만하거나 보건상 위해가 발생하지 않게끔 하기 위해서 시행규칙을 개정하면서 강력하게 처벌하려고 하는 겁니다." 이와 함께 수입식품을 질병 예방이나 치료 효과가 있는 것처럼 허위로 광고하면 영업정지만 받았던 처분이 영업등록 취소까지 가능하도록 강화됨. 또 건강기능식품의 품목류별 매출이 10억 원 이상일 경우 유통 이력을 추적해 관리하던 부분도 매출 1억 원 이상으로 대상을 대폭 확대함. 개정안에는 축산물을 수입할 때 해당 국에서 발급하는 수출위생증명서를 위조하거나 변조하지 못하도록 전자문서 형태로 체계화하는 내용도 포함됐음. 자세한 내용은 식품의약품안전처 홈페이지에서 확인 가능하며, 다음 달 17일까지 개정안에 대한 의견을 제출할 수 있음.

4) 유럽발 살충제 계란, 국내산은 안전…일부 가공식품 수입돼 식약처 검사 진행

(2017-8-10, 파이낸셜 뉴스)

유럽에서 식용 가축에 사용이 금지된 살충제 '피프로닐'에 오염된 계란이 유통돼 파문이 확산되고 있음. 문제가 된 벨기에, 네덜란드, 독일산 계란과 닭고기는 현재 국내에 수입이 안된 것으로 확인됐음. 다만 쿠키나 빵에 사용되는 알가공품 일부가 수입돼, 식품의약품안전처는 이들 제품에 대한 검출 검사를 진행한다는 방침임. 식약처에 따르면 벨기에산 달걀이 국내에 수입되거나 유통된 적은 없다. 유럽산 달걀과 난가공류는 지난해까지 농림축산식품부 수입금지구역에 해당돼 반입 자체가 되지 않았음. 다만 쿠키나 빵에 사용되는 알가공품은 벨기에(73t), 네덜란드(393t), 독일(10t) 등에서 수입된 것으로 확인됐음. 계란 및 난백, 난황, 계란분말 등 가공품은 와플, 쿠키, 케이크, 아이스크림, 마요네즈, 초콜릿 등 다양한 식품의 재료로 쓰임. 이에 식약처는 네덜란드 · 벨기에 · 독일산 알가공품에 대한 잠정 유통 · 판매 보류 및 수거 · 검사를 진행했음. 또한 벨기에산 계란 함유 가공식품에 대해선 독일 BfR의 건강평가 자료를 토대로 위해평가 실시 후 위해 우려가 있을 경우 수입유통제품의 잠정 유통 · 판매 중지 조치를 할 예정임. 류 처장은 "문제가 된 벨기에, 네덜란드, 독일산 계란과 닭고기는 현재 수입이 안되고 있는 상태"라면서 "다만 알가공품이 수입된 것으로 확인돼 이에 대한 검사를 진

행 중"이라고 말했음. 한편 유럽발 살충제 계란 파문은 벨기에 양계 농장에서 생산된 계란들이 살충제 성분으로 쓰이는 맹독성 물질인 피프로닐에 오염된 것이 네덜란드와 독일에서 다량 발견되면서 확산됐음. 피프로닐은 벼룩이나 진드기 등 해충을 박멸할 때 쓰이는 물질로 식용 가축에게 사용하는 것은 금지돼 있음.

5. 식중독사고

1) 질병관리본부, '집단 식중독 증세' 맥도날드 불고기 버거 역학조사

(2017-9-3, 동아일보)

보건당국이 맥도날드 햄버거를 먹은 뒤 집단 식중독 증세를 보인 초등학생들을 상대로 역학조사에 나섰다. 전국 맥도날드 매장은 식중독 원인이라는 의혹이 제기된 불고기 버거의 판매를 2일부터 중단했음. 3일 질병관리본부에 따르면 초등학생 7명과 교사 1명 등 총 8명은 지난달 25일 "전주시 맥도날드 H매장에서 햄버거 등을 구입해 종교행사에서 먹은 뒤 설사 증상이 나타났다"며 전주시보건소에 신고했음. 이들은 지난해 9월 맥도날드에서 어린이용 불고기 버거를 먹은 5세 여아가 용혈성요독증후군(HUS)에 걸린 뒤 발병 원인을 햄버거로 지목한 점을 감안해 보건당국에 조사를 요청한 것으로 전해졌음. 질병관리본부는 설사 증상을 나타낸 환자 8명의 검체와 해당 매장의 조리 도구 등을 수거해 식중독 바이러스나 균이 검출되는지 분석 중임. 결과는 6일경 나옴. 같은 매장에서 식사했던 손님 중 설사 증상을 보이는 환자가 있는지도 조사 중임. 3일까지는 추가 신고가 접수되지 않았음.

2) 복통 · 설사 땐 E형 간염? 식중독? 이제 한 번에 알아낸다

(2017-8-31, 중앙일보)

간염과 식중독은 복통 · 설사 · 울렁거림 등 증상이 비슷함. 그래서 정확한 진단을 위해 환자의 분변을 검사함. 지금까지는 한 장비 당 하나의 바이러스만을 검출할 수 있어 검사를 반복할 경우 진단까지 시간이 오래 걸리고 비용이 많이 들었음. 올해 초 경기도 여주시에서 발생한 30대 A형 간염 환자는 약수터에서 오염된 물을 마시고 감염됐음. 급식소 · 수련원 등에서 식중독 예방 차원으로 바이러스 검사를 할 때도 각각을 개별 검사해야 해 일부 바이러스를 놓칠 우려가 있고 손도 많이 갔음. 식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 31일 이런 문제를 해결하기 위해 식중독 · 간염 바이러스 7종을 동시에 검출할 수 있는 동시분석법을 자체 개발했다고 밝혔음. 동시 분석법은 동시검출 키트를 이용해 ▶노로바이러스 ▶로타바이러스 ▶이스트로 바이러스 ▶장관 아데노바이러스 ▶사포 바이러스 ▶A형 간염 바이러스 ▶E형 간염바이러스 감염 여부를한꺼번에 파악할 수 있는 검사법임. 식품의약품안전평가원이 개발한 동시검출 키트. E형 간염 · 노로 바이러스 등 7종의 바이러스를 한번에 검출할 수 있음. 기존에 개별검사법으로 이를 모두 검사하려면 약 14시간이 걸렸음. 하지만 동시 분석법을 이용하면 약 1시간 50분으로 검사 시간이 7분의 1로 줄어듬. 주인선 식품의약품안전평가원 미생물과 연구관은 "질병관리본부 · 국립수산과학원과 함께 바이러스 검사 정확도를 공동검증한 결과 동시 · 개별분석법 간에 차이가 없었음. 실험자에 따라 검사 결과도 달라지지 않았다"고 말했음. 식약처는 동시검출 키트와 분석법을 지방식약청과 시 · 도 보건환경연구원 등 식중독 원인 조사 검사기관에서 사용할 수 있도록 조치할 예정임.

3) 족발 · 편육에서 식중독 · 대장균 검출

(2017-8-17, 한국일보)

시중에서 냉장 · 냉동 상태로 판매되는 족발 · 편육, 식당에서 배달되는 족발 등에서 식중독균과 대장균이 다수 검출됐음. 한국소비자원은 시중에 유통 · 판매 중인 족발과 편육 제품 30개의 위생실태 조사 결과를 17일 발표했음. 이 결과에 따르면 30개 제품 중 11개에서 식중독을 유발할 수 있는 리스테리아 모노사이토제네스와 대장균 등이 검출됐음. 리스테리아 모노사이토제네스는 식중독균의 일종으로 임산부 · 신생아 · 노인 등 면역력이 약

한 이들에게 감염되면 고열 오한 근육통 등의 증상을 유발할 수 있음. 산소가 없는 저온 환경에서도 살 수 있어, 냉장 · 냉동고에서도 증식할 수 있음. 대장균군은 식품 오염의 척도가 되는 위생지표 세균임. 영우식품이 제조하고 보승식품이 판매한 '순살족발'에서 리스테리아 모노사이토제네스와 대장균군이 검출됐고, 도야지식품의 '맘으로 쫄깃한 순살족발&도야지 미니족발', 토자연 · 홈플러스의 '쫄깃한 순살족발', 자연과농부의 '남산골 장충박사 미니족발', 자연과농부의 '흑마늘 무뼈족발', 하은식품의 '족편', 장안푸드 · 두나미스의 '추억의 양념편육', 뽕의도리의 '아빠뽕편육', 장충동왕족발의 족발 제품 등에서 대장균군이 검출됐음. 소비자원은 소비자위해감시시스템(CISS)에 접수된 돈육가공품 관련 위해 정보는 2014년 45건, 2015년 57건, 지난해 77건으로 매년 꾸준히 증가세를 보이고 있다"고 밝혔음.

4) 대형마트 음식점서 해산물 먹은 10명 식중독 증세 (2017-8-17, SBS)

경북 구미의 대형마트 내 패밀리 레스토랑에서 해산물로 식사한 고객 중 10명이 식중독 증세를 보여 보건당국이 역학조사에 나섰음. 구미시 보건소에 따르면 어제(15일) 구미시내 한 대형마트 내 음식점에서 식사한 손님 중 10명이 설사 등 증세를 보여 병원 응급실 등에서 치료를 받았음. 이들 중 6명은 입원 치료 중임. 이들은 음식점에서 랍스터, 전복, 대게, 새우 등 해산물을 먹고 복통과 설사 증세를 보여 순천향병원과 강동병원 응급실에서 치료를 받았음. 구미시 보건당국은 식중독 증세를 보인 환자 10건, 음식점 조리종사자 16건, 음식물 등 가검물을 채취해 경북도보건환경연구원에 역학조사를 의뢰했음.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품 영양성분 원료 확대 · 일일섭취량 개정 (2017-8-24, 아이뉴스 24)

식품의약품안전처는 국내에서 규격이 설정되지 않은 비타민 · 무기질 원료에 대해서는 국제식품규격위원회(CODEX) 규정을 적용할 수 있도록 '건강기능식품의 기준 및 규격' 개정안을 24일 행정예고 한다고 밝혔음. 이번 개정안은 건강기능식품의 영양성분 규격 적용과 일일섭취량 등을 개정해 건강기능식품 산업 활성화와 소비자 선택권을 확대하기 위한 조치임. 주요 내용은 ▲영양성분 원료 확대 ▲비타민 D, 크롬에 대한 일일섭취량 최소함량기준 개정 ▲엽산과 철 제조에 사용할 수 있는 영양성분 원료 추가 ▲감마리놀렌산 함유 유지의 섭취 시 주의사항 개정 ▲시험법 개선 등임. 특히 식품 및 식품첨가물로 규격이 설정되지 않은 비타민과 무기질 등 영양성분 원료에 대해 CODEX 규정 등 주요 선진외국의 기준 및 규격을 적용할 수 있도록 했음. 1일 영양성분 기준치 개정사항을 반영해 비타민 D와 크롬의 일일섭취량의 최소함량기준을 개정했음. 건강기능식품의 제조에 사용할 수 있는 원료로 엽산에는 메틸테트라히드로엽산글루코사민((6S)-5-Methyltetrahydrofolic acid, Glucosaming Salt))을 철에는 구연산제일철나트륨(Sodium ferrous citrate)을 추가했음. 혈중 콜레스테롤 개선, 혈행 개선 등의 기능성을 가지는 감마리놀렌산 함유 유지의 섭취 시 주의사항을 '면역과민반응에 의한 피부상태 개선에 도움을 줄 수 있음'에 한해 적용되도록 명시했음. 또 시험분석의 효율성과 신뢰성을 제고하고자 요오드, 베타글루칸, 카테킨 등 12개 건강기능식품에 대한 시험법을 개정했음. 식약처는 앞으로도 건강기능식품 산업발전과 소비자 안전 및 선택권 확대 등을 고려하여 합리적으로 규제를 개선해 나가겠다고 밝혔음.

2) 식약처, '자일리톨' 19개 등 건강기능식품 원료 재평가 실시 (2017-9-1, 약업신문)

식품의약품안전처가 자일리톨 등 19개 건강기능식품 원료에 대해 재평가를 실시함. 재평가과정에서 기능성을 입증하지 못하는 원료는 사용이 중지되고, 건강기능식품 시장에서 퇴출됨. 식품의약품안전처는 자일리톨, 대두

올리고당 등 19개 건강기능식품 원료에 대한 '2017년 건강기능식품 주기적 재평가 실시'를 공고했음. 대상 품목은 △정어리펩타이드 SP100N △자일리톨 △INM176(참당귀 주정추출분말) △씨제이 히비스커스 등 복합추출물 △초록입홍합추출 오일복합물 △피브로인추출물 BF-7 △끼꼬망 포도종자추출물 △이소말토올리고당 △이소말토올리고당 △이소말토올리고당 △대두올리고당 △피크노제놀-프랑스해안송껍질추출물 △황금등복합물 △폴리코사놀 - 사탕수수 왁스 알코올 △식물스타놀 에스테르 △가쯔오부시 올리고 펩타이드 △HemoHIM 당귀등 혼합추출물 △카제인가수분해물 △올리브잎주정추출물 EFLA943 등임. 이들 재평가 대상 원료는 안전성과 기능성 자료를 식약처에 제출해야 하고, 식약처는 제출된 자료 및 수집된 국내외 안전성 및 기능성 관련 자료를 근거로 평가를 실시할 방침임.

식약처에 안전성과 기능성 자료를 제출하지 못한 원료와 식약처의 재평가 과정에서 기능성을 입증하지 못한 원료는 건강기능식품 제조에 사용하지 못하게 됨.

3) 건강기능식품 원료 백수오, 열수추출물 섭취만 안전 (2017-8-22, 파이내셜뉴스)

건강기능식품 원료로 사용되는 백수오는 백수오는 뜨거운 물로 추출한 형태인 '열수추출물' 형태에서 가공한 건강기능식품과 일반식품은 모두 안전한 것으로 확인됐음. 하지만 백수오 분말을 사용한 동물시험에서는 일부 체중감소 등이 관찰됐음. 또한 이엽우피소는 현행처럼 식품원료로 사용할 수 없음. 식품의약품안전처는 22일 백수오와 이엽우피소의 독성시험 및 위해평가 결과를 공개했음. 백수오와 이엽우피소의 독성시험은 독성시험전문기관에서 열수추출물과 분말을 시험물질로 투여용량별, 실험동물의 성별을 구분해 실시하고 외부 독성 전문가 그룹의 전문평가를 통해 시험수행 전반과 결과처리 등의 타당성을 검증했음. 백수오는 열수추출물 형태에서는 이상증상이 없었으나, 분말형태에서는 암컷의 경우에 저용량(500㎎/㎏)부터 고용량(2000㎎/㎏)까지 체중감소 등이 나타났고 수컷은 고용량(2000㎎/㎏)에서 체중감소 등을 보였음. 이엽우피소는 열수추출물 형태로 고용량(2000㎎/㎏)을 투여한 경우 간독성(수컷)이 나타났고, 분말형태에서는 저용량(500㎎/㎏)부터 고용량(2000㎎/㎏)까지 암컷은 부신 · 난소 등에 독성, 수컷에는 간 독성 등이 관찰됐음. 위해평가에서는 백수오를 열수추출물 형태로 만든 건강기능식품과 일반식품은 모두 안전한 것으로 평가됐음. 또한 열수추출물로 만든 건강기능식품과 일반식품의 경우 백수오 중 이엽우피소가 미량 혼입되었더라도 위해 우려는 없는 것으로 조사됐음. 하지만 백수오를 열수추출물이 아닌 형태로 가공한 백수오 제품(분말 · 환 등)에 표시되어 있는 섭취방법에 따라 매일 평생동안 최대량을 섭취한다고 가정할 경우 위해 우려가 있는 것으로 조사됐음. 이에 식약처는 이번 안전성 평가를 바탕으로 백수오 분말을 원료로 사용하는 식품에 대한 사후관리를 강화하고, 소비자가 자가 소비하는 백수오 분말에 대한 섭취 가이드라인을 제시한다는 방침임. 우선 현재 제한 없이 사용할 수 있는 백수오를 앞으로는 열수추출물만 식품원료로 사용할 수 있도록 2018년 상반기까지 '식품의 기준 및 규격'을 개정해 시행할 예정임. 고시 개정 전이라도 백수오 분말을 원료로 하는 가공식품(분말, 환 등)이 제조 · 유통 · 판매되지 않도록 관리할 계획임. 또한 소비자가 직접 백수오를 구입해서 섭취할 때에는 개인별 정확한 섭취량을 확인할 수 없기 때문에 분말 형태로 직접 섭취하지 말고 열수추출물 형태로 섭취하도록 홍보 등을 강화할 예정임. 현재 백수오 분말, 환 등 제품(17개 제품)은 시중에 유통되고 있지 않지만, 지방자치단체와 함께 온라인 등 유통 · 판매 여부에 대해 지속적으로 모니터링을 강화할 계획임. 아울러 백수오 분말 함유 한약 제제에 대해서도 잠정 유통 · 판매 중단 조치를 취하고, 향후 허가를 규제하는 등 지속적으로 안전성을 확보해 나갈 계획임. 식약처에 따르면 현재 분말 함유 한약(생약)제제는 2개 처방(거창만령단, 연년익수단) 11품목이 허가돼있으나 시중에 유통되고 있지는 않음. 식약처 관계자는 "현재 한의원 등 한방의료기관에서는 의료인의 판단에 따라 비추출물 형태의 백수오 함유 처방이 사용

되는 만큼 안전성 서한을 배포해 한약 안전관리에 나설 것”이라고 말했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) ‘국민은 어쩌라고?’...살충제 계란 위해성 갈등 (2017-8-22, 한국경제)

정부의 살충제 계란 위해평가에 대해 의사단체와 학계 등이 반론을 제기하고 몇시간뒤 식품의약품안전처가 22일 재반박에 나서면서 논란이 확산되고 있음. 가뜩이나 정부의 살충제 계란 부실 조사에 떨떠름했던 소비자들은 다시 불안한 표정임. 식약처는 앞서 21일 국내에서 발견된 살충제 계란이 인체에 해를 가할 정도의 독성을 함유한 것은 아니라고 발표했음. 검출된 살충제 5종 가운데 독성이 가장 강한 피프로닐에 오염된 계란이라도 국민 평균적으로는 평생 매일 2.6개씩 먹어도 건강에 문제가 없다는 것이었다. 만성 독성을 걱정할 필요는 없다는 판단임. 이는 발견된 계란 중 오염도가 최고인 계란을 먹었을 경우를 가정하고, 세계보건기구(WHO)에서 정한 허용섭취량을 감안해 나온 결과임. 식약처는 한꺼번에 많은 양을 먹었을 때 나타날 수 있는 급성독성에 대해서도 위해 가능성이 없다고 평가했음. 이 분석에는 권훈정 한국독성학회 회장(서울대 식품영양학과 교수)과 권호장 단국대 의대 교수 등이 외부 전문가가 참여했음. 그러나 의사협회는 이틀날인 22일 “식약처 발표대로 살충제 계란이 인체에 심각한 유해를 가할 정도로 독성을 가진 것은 아니지만, 그렇다고 무조건 안심하고 섭취해도 될 상황은 아니다”며 “더 정확한 연구결과를 토대로 장기적인 관점에서 객관적인 근거를 제시할 수 있어야 한다”고 공개반론을 냈음. 정상희 호서대 임상병리학과 교수도 “식약처가 급성 독성의 경우 연령대별로 구분해 계란 섭취량 기준치를 발표했으나, 연령대별 만성 독성에 대한 위해도 평가분석이 빠져 있다”며 “만성 독성에 대한 평가가 쉽지 않은 것은 사실이지만, 여기에 대한 추가적인 발표가 이뤄져야 정확한 위해도 평가를 할 수 있다”고 강조했음. 또 한국환경보건학회는 “계란은 매일 먹는 음식이기 때문에 1회 섭취나 급성 노출에 의한 독성이 문제가 아니다”며 “우리가 우려하는 건강피해는 만성독성이기 때문에 만성독성 영향 가능성을 고려해 소비자의 오염된 계란 노출과 건강영향 조사를 해야 한다”고 지적했음. 만성독성 영향을 간과했다는 식의 반론이 나오자 식약처는 22일 오후 보도자료를 내고 “이번 평가는 급성위해도뿐만 아니라 만성위해도까지 모두 분석한 결과 건강에 위해를 미칠 가능성은 없는 것으로 확인했다”고 재반박했음. 식약처는 “만성위해도는 평생 매일 먹는 경우를 평가하는 것”이라며 “이번 평가에서는 계란뿐만 아니라 계란이 들어간 가공식품까지 포함한 국민 계란 섭취량을 대입했고, 여기에다 국내에서 검출된 살충제 최대의 용량을 대입해 최대한 보수적으로 평가했다”고 강조했음. 식약처는 “이번 위해평가의 목적은 살충제가 검출된 계란을 실제로 먹은 사람에 대한 위해 여부를 확인하기 위한 것”이라며 “살충제가 검출된 계란을 섭취하라는 의미도, 수십에서 수천 개까지 평생 매일 먹으라는 뜻도 아니다”고 해명했음.

2) “살충제 계란’ 건강에 위해 우려 없어” (2017-8-21, KTV)

식품의약품안전처가 살충제 계란 파문 일주일 만에 살충제 성분의 인체 위해 평가를 발표했음. 사용이 금지됐지만 농가 8곳에서 검출된 피프로닐의 경우 2세 미만 영아는 24개 이상을, 3세에서 6세 유아는 37개 이상, 성인은 126개 이상을 매일 먹지 않았다면 안전하다고 설명했음. 또 비펜트린은 36개를 에톡사졸은 4천 개를 매일 먹었어도 인체에는 위해 하지 않다고 밝혔음. 권훈정 (사)한국독성학회 회장 “하루에 한꺼번에 얼마나 많이 먹으면 될까도 계산해 봤고, 지금까지 계속 평생을 이 계란을 먹어왔는데… 어느 경우라도 현실적으로는 크게 건강에 걱정하실 필요가 없다는 말씀을 결론적으로 드리고자 합니다.” 이번 위해 평가는 우리 국민 가운데 계란을 많이 먹는, 이른바 극단섭취자가 살충제 성분이 최대로 검출된 계란을 섭취한다는 최악의 조건을 설정해 진행됐음. 최악의 조건

이란, 1에서 2세는 2.1개, 3에서 6세는 2.2개, 성인은 3개를 매일 먹는 것이 기준임. 식약처는 또 이번에 검출된 살충제 5종은 한 달 정도 지나면 몸 밖으로 배출되는 성질을 갖고 있다고도 덧붙였음. 최성락 식품의약품안전처 차장 "살충제 5종은 음식을 통해 섭취되었더라도 한 달 정도 지나면 대부분이 몸 밖으로 배출되는 성질을 가지고 있으며, 살충제별 독성특정을 고려하여 위해평가를 하였습니다." 식약처는 위해평가와 함께 부적합 농가 계란이 공급된 1617개 업체에 대한 조사를 실시했음. 그 결과 부적합 계란 451만 개를 압류 조치하고, 농가로 반품된 243만 개를 폐기했으며 대형 식품제조업체와 학교 급식소로는 납품되지 않았다고 설명했음.

3) 국산 계란서도 살충제 성분 검출…식품안전 '비상' (2017-8-15, 연합뉴스)

유럽에서 이른바 '살충제 계란' 파문이 일파만파 확산한 가운데 국내산 계란에서도 같은 성분이 검출돼 식품안전에 비상이 걸렸음. 정부는 15일 0시부터 전국 모든 3천 마리 이상 규모 농가에서 생산되는 계란 출하를 전격 중단하고 전수검사에 돌입함. 농림축산식품부는 국내 친환경 산란계 농장을 대상으로 일제 잔류농약 검사를 하던 중 지난 14일 경기도 남양주시 소재의 8만 마리 규모 산란계(알 낳는 닭) 농가에서 '피프로닐' 살충제가 검출됐다고 이날 밝혔음. 같은 날 경기도 광주시에 있는 6만 마리 규모의 또 다른 산란계 농가에서는 '비펜트린'이라는 성분이 닭 진드기에서 기준치를 초과해 검출됐다고 농식품부는 전했음. 피프로닐은 개 · 고양이의 벼룩 · 진드기를 없애기 위해 사용되는 살충제 성분으로, 닭에서 사용이 금지돼 있음. 농식품부에 따르면 국제 식품 농약잔류허용규정인 코덱스가 규정하고 있는 계란의 피프로닐 검출 기준치는 kg당 0.02㎎이며, 국내에서는 계란에 대한 별도 검출 기준이 마련돼 있지 않아 코덱스 기준을 따르고 있음. 하지만 남양주 농장에서는 피프로닐 성분이 kg당 0.0363㎎ 검출됐다고 농식품부는 설명했음. 진드기 퇴치용 농약의 일종인 비펜트린은 사용 자체가 금지돼 있진 않으나, 미국환경보호청(EPA)이 발암물질로 분류하고 있는 물질임. 농식품부는 그동안 무항생제 인증농가 대상으로 잔류농약 검사를 지속 실시해 왔으며, 피프로닐이 검출된 사례는 이번이 처음이라고 밝혔음. 검출 사실을 통보받은 식품의약품안전처는 해당 지방자치단체와 협조해 경기 남양주 · 광주에서 생산된 계란에 대해 잠정 유통 · 판매 중단 조치했음. 정밀검사 결과 부적합하면 전량 회수 · 폐기 조치할 방침임. 아울러 15일 자정부터 전국 3천 마리 이상을 사육하는 모든 상업 농가의 계란 출하를 중단시키고, 해당 농장들을 대상으로 3일 이내 전수검사를 실시함. 당국은 합격한 농장의 계란만 출하를 허용할 계획임. 검사결과 불합격 농가가 나올 경우, 검사 및 유통정보를 조속히 식약처에 통보해 유통 중인 부적합 계란이 즉시 수거되도록 할 방침임. 한편, 이낙연 국무총리는 산란계 농장에서 살충제 피프로닐 등이 검출된 사항을 보고받고 해당 농가에서 유통된 계란 전량을 즉각 회수 · 폐기하는 한편 나머지 농장도 전수검사를 실시하라고 지시했음. 또 시중에 유통 중인 계란에 대해 최대한 조속히 수거해 안전성 검사를 하라고 말했음.

8. 기타

1) 소비자원, 햄버거 위생점검 발표 제동…맥도날드, 법적 대응 (2017-8-9, 뉴스1)

한국소비자원이 8일 발표하기로 했던 햄버거 위생 점검 발표에 제동이 걸렸음. 대상업체 중 한 곳인 맥도날드가 검사 절차가 부적절했다며 법적 대응에 나섰기 때문임. 9일 소비자원에 따르면 소비자원은 8일 12시 패스트푸드 프랜차이즈와 편의점에서 판매되는 햄버거 38개 위생실태 조사 결과를 발표할 예정이었음. 대상은 6개 프랜차이즈 점포(각 2곳), 5개 편의점(3종씩 구입) 제품들이었음. 조사 결과 38종에서 일명 '햄버거병'을 일으킨다고 알려진 장출혈성 대장균은 검출되지 않았음. 하지만 1종에서 식중독 유발 가능성이 있는 황색포도상구균이 기준치

를 초과해 검출됐는데 해당 제품은 맥도날드였음. 맥도날드는 이같은 결과를 담은 소비자원 발표가 이뤄질 수 없도록 7일 법원에 가처분 신청을 냈음. 결과는 10일 나올 예정임. 이를 두고 업계에서는 햄버거병에 대한 검찰 수사를 의식해 맥도날드가 '소비자원 발표'를 막았다는 해석이 나옴. 검찰은 어린아이가 맥도날드 '해피밀 세트'를 먹고 신장 장애가 발생했다는 피해가족의 고소에 대한 수사를 지난달 초부터 진행 중임. 지난달 이와 관련한 4건의 고소장이 검찰로 추가 접수됐음. 맥도날드는 소비자원의 검사 절차 문제로 잘못된 결과가 일반에 알려지는 것을 막기 위한 조치였다는 입장인 것으로 알려졌음. 소비자원 관계자는 "맥도날드의 가처분 신청 사실이 어제 일반에 공개되면서 어떠한 방식으로 대응할지 방향을 구체적으로 정하지 못했다"며 "내일 법원 결정을 보고 소비자원 입장을 밝히겠다"고 말했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)