식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처-17개 지자체, 개학맞아 학교주변 조리 · 판매업소 위생점검 진행

(2019-2-20, 메디컬월드뉴스)

식품의약품안전처(처장 류영진)와 17개 지방자치단체가 봄 개학을 맞아 2월 26일부터 3월 12일까지 어린이들이 자주 이용하는 학교주변 조리 · 판매업소를 대상으로 지도 · 점검을 실시한다고 밝힘. 이번 점검은 어린이 기호식품에 대한 안전하고 위생적인 판매환경 조성을 위해 분식점, 학교매점, 문방구 등 어린이 식품안전보호구역 내 모든 조리 · 판매업소 약 3만 4,000곳을 대상으로 진행함. 지난 2018년 봄 개학 맞이 지도 · 점검 결과 총 3만 2,183개소 점검, 7개소 위반 (위생적 취급기준 위반 3, 영업자 준수사항 위반 2, 기준 및 · 규격 위반 2)이 적발됐음. 주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 또는 보관 ▲조리시설 등의 위생적 취급기준 준수 ▲냉동 · 냉장제품의 보관 및 유통기준 준수 ▲종사자 건강진단 실시 ▲정서저해 식품 판매 여부 등임. 또 어린이 기호식품 조리 · 판매 영업자를 위한 위생관리 수칙 홍보물(안전하고 위생적인 식품안전보호구역)을 함께 배포하여 영업자 스스로가 식품위생 관리를 철저히 준수하도록 유도할 예정임. 아울러 문방구, 학교 주변 편의점 등에서 판매되는 어린이 기호식품(수입)도 함께 수거 · 검사한다는 계획임. 식약처는 "앞으로도 학교주변 조리 · 판매업소 종사자 위생 수준을 향상시켜 어린이와 학부모들이 안심할 수 있도록 어린이 식품안전보호구역 안전 관리에 최선을 다하겠다"고 밝힘.

2) 식약처, 밸런타인데이 앞두고 초콜릿 점검…식품위생법 위반 2곳 적발

(2019-2-12, 한국일보)

식품의약품안전처는 밸런타인데이를 앞두고 소비가 늘어나는 초콜릿 제품 안전관리를 위해 지난 1월 21일~25일까지 5일간 17개 지방자치단체와 초콜릿류 제조업체 206곳을 점검한 결과 식품위생법을 위반한 2곳을 적발했다고 12일 밝힘. 적발된 곳은 울산 남구의 브레드어클락(유통기한 경과 제품 보관)과 경기 오산시의 ㈜비에스케이코퍼레이션(위생적 취급기준 위반)임. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 3개월 이내에 식약처가 다시 점검하여 개선여부를 확인하게 됨. 한편 시중에 유통 · 판매되는 선물용 초콜릿류 제품에 대한 수거 · 검사(87건)와 수입통관 단계 정밀검사(271건)를 실시한 결과, 모두 기준에 적합한 것으로 확인됐다고 식약처는 밝힘.

3) 식약처, 봄 신학기 학교급식 식중독 예방 합동점검

(2019-2-21, 한국스포츠경제)

식품의약품안전처(이하 식약처)가 지방식약청, 교육청, 지방자치단체, 소비자식품위생감시원과 함께 오는 3월 4일부터 12일까지 학교급식소, 식재료 공급업체 등 6000여 곳을 대상으로 '식중독 예방 전국 합동점검'에 나섬. 21일 식약처에 따르면 이번 합동점검은 전국 초 · 중 · 고등학교 개학 초기에 식중독을 예방하고 안전한 급식 환경 조성을 위해 실시하게 됐음. 중점 지도 · 점검 대상은 △2016~2018년 식중독 발생 학교 △'식품위생법' 위반이력 학교 및 업체 △학교에 반품 이력이 있는 식재료 공급업체 등임. 주요 점검내용은 △방

학 동안 사용하지 않은 급식시설 · 기구 등의 세척 · 소독 관리 △식재료의 위생적 취급 및 보관 · 관리 △조리종사자 개인위생 관리 등이 포함됐음. 특히, 그간 위반율이 높았던 유통기한 경과제품 보관행위와 위생적 취급기준 위반 등 미비한 부분을 집중 점검하고, 학교급식 대체식이나 임시급식 납품업체에 대해선 위생 점검을 강화할 계획임. 이와 함께 다빈도 제공식품, 비가열식품, 신선편의식품과 식중독 발생 우려가 높은 식재료 등에 대해서도 수거 · 검사를 병행할 예정임. 식약처는 식중독 발생 우려가 높은 개학 초기에 위생적 급식환경 조성, 식재료의 위생적 보관 · 관리 및 개인위생 철저 등 급식 전 과정에 대한 식중독 예방관리가 중요한 만큼, '신학기 학교급식 식중독 예방 요령'을 발표했음. 우선, 방학 기간 사용하지 않은 조리 시설 · 기구 등은 반드시 철저하게 세척 · 소독 후 사용하고 바닥 균열 · 파손 시 즉시 보수해 오물이 끼지 않도록 관리토록 했음. 철저한 식재료 구입 · 검수는 물론, 식품별 냉장 · 냉동 보관방법을 준수하고 해동된 식재료는 바로 사용하고 재 냉동해서는 안되도록 했음. 칼 · 도마 · 고무장갑은 육류 · 어류 · 채소 등 용도별로 구분 사용하고 육류 등은 중심온도가 75℃(어패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열하도록 조리해야 하며 조리된 음식은 가능한 2시간 이내에 섭취토록 했음. 설사 증세가 있는 조리종사자는 조리에 참여하거나 음식물을 취급해서는 안 되며, 모든 조리종사자는 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기를 생활화해 개인위생관리를 철저히 하도록 했음. 신영민 식약처 식중독예방과장은 "이번 합동점검을 통해 신학기 초기에 학교급식으로 인한 식중독 발생이 크게 감소할 것으로 기대한다"며, "향후 학교급식 시설, 식재료 공급업체 등에 대한 식중독 예방관리에 보다 노력할 것"이라고 밝힘.

2. 식품첨가물

1) 식품첨가물 가면 쓴 '마약풍선' 가스, 인터넷서 무분별 유통

(2019-2-9, 동아일보)

지난해 3월 이모 씨(25 · 여)는 인터넷 오픈마켓에서 휘핑크림을 만들 때 쓰는 휘핑가스 캡슐을 샀으나 이 씨는 휘핑크림을 만들지는 않았음. 그는 캡슐과 고무풍선을 이용해 서울의 모 호텔에서 지인들과 함께 휘핑가스를 마셨음. 휘핑가스의 주성분이 아산화질소(N2O)라는 걸 악용한 것임. 이들은 아산화질소를 마시고 호텔에서 소란을 피우다 경찰에 적발됐음. 아산화질소는 정부가 2017년 환각물질로 규정해 흡입을 전면 금지한 물질임. 당시 아산화질소를 풍선에 담은 '해피벌룬'(마약풍선)이 젊은층에 유행해 환각파티가 성행하자 규제에 나선 결과임. 현행 화학물질관리법과 시행령은 아산화질소를 흡입하기 위해 소지하거나 실제 흡입한 사람을 3년 이하 징역형이나 5000만원 이하 벌금형에 처하도록 하고 있음. 구매자가 흡입할 목적으로 사들이는 걸 알면서 판매한 사람도 처벌 대상이 됨. 그러나 아산화질소와 같은 성분인 휘핑가스는 인터넷으로 버젓이 유통되고 있음. 식품첨가물로 분류된다는 이유에서임. 환각물질을 관리하는 환경부 관계자는 "현행법에서는 아산화질소를 흡입할 목적으로 판매, 소지할 때만 처벌 대상으로 보고 있다"며 "휘핑가스를 사고파는 것만으론 흡입할 목적이 있다고 보기 어려워 판매를 규제할 수 없다"고 말했음. 실제 인터넷에서 휘핑가스를 구입하는 건 어렵지 않음. 본보 기자가 7일 인터넷 오픈마켓을 통해 휘핑가스 캡슐 10개를 구입하는 데는 불과 2분밖에 걸리지 않았고 하루 만에 배송됐음. 구매할 수 있는 수량도 제한이 없었음. 미성년자가 구입할 수 있는 제품도 있었음. 상품정보를 알리는 글에는 '용도 외 사용금지'라고 했지만 판매자가 구매자의 구입 용도를 파악할 방법은 없음.

2) 시중 유통 가공식품 중 착색료 안전한 수준

(2019-2-28, 환경일보)

식품의약품안전처(처장 류영진) 식품의약품안전평가원은 시중에 유통 중인 가공식품을 대상으로 식용타르색소 사용실태를 조사해 위해평가 한 결과 안전한 수준이라고 밝혔음. 이번 조사는 가공식품에 들어있는 식품첨가물

인 식용타르색소(9종) 함량을 조사하고 국민건강영양조사를 바탕으로 섭취수준을 평가해 우리 국민들 건강에 미칠 수 있는 영향을 확인하기 위해서 진행했음. 조사 방법은 착색료가 사용될 수 있는 과자, 캔디류, 초콜릿가공품 등 41개 식품유형 1,454개 제품을 중심으로 식용타르색소(9종) 함량을 분석했음. 조사 결과 수거 · 검사한 1,454개 제품에서 착색료가 사용기준에 적합한 것으로 확인됐으며, 검출량(최소 불검출~최대 288mg/kg)을 근거로 실시한 위해 평가에서도 인체위해 우려가 없는 수준이었음. 식품유형별 평균 함량을 토대로 일일노출량을 추정한 결과 식용타르색소 9종 중 적색 제3호가 상대적으로 높은 노출량을 보였으나 일일섭취허용량(0.1 mg/kg bw/day) 대비 0.52%(0.52 μg/kg bw/day)로 매우 안전한 수준이었음. 또한 조사 결과 우리 국민들은 캔디류, 과자, 탄산음료 등을 통해 식용타르색소를 주로 섭취하는 것으로 확인됐음. 식용색소는 식품을 만들 때 색을 부여하거나 본래의 색깔을 갖도록 복원시키는 식품첨가물로 현재 식품에 사용 가능한 식용색소는 식용타르색소 9종을 포함해 치자황색소, 홍국적색소 등 총 72종이 지정돼 있음. 색깔별로는 적색, 청색, 황색, 검은색 등이 있고 식품에 색깔을 내기 위해 적절히 혼합해 사용하기도 함. 식용색소는 일일섭취허용량(ADI)을 설정해 ADI를 넘지 않도록 사용 대상 식품이나 사용량을 제한하고 있으며, ADI 이내로 섭취하면 안전함. 식용타르색소가 사용된 가공식품의 포장지에는 원재료명 및 함량에 명칭과 용도를 함께 표시하도록 하고 있어 소비자가 확인하고 선택할 수 있음. 안전평가원은 주기적으로 국민들의 식품첨가물 섭취수준을 모니터링해 안전성 평가를 실시하고 있는 만큼 식품첨가물에 대해 과도한 우려를 하지 않아도 되며, 다양한 교육 및 홍보자료를 개발해 지속적으로 올바른 정보를 제공하겠다고 밝혔음. 소비자의 올바른 이해를 위해 제작된 '알파쿡과 함께하는 식용색소 대탐험'(만화책)과 '알록달록한 식품의 색, 식용색소가 궁금하지 않으세요?'(카드뉴스)는 식약처 홈페이지에서 확인할 수 있음.

3) 식품첨가물 '인산염', 신체활동 저하시킬 수 있어 (2019-1-11, 쿠키뉴스)

식품첨가물 중 하나인 인산염이 신체활동을 저하시키는 요인이 될 수 있다는 연구결과가 나왔음. 프랑스 유기농 식품 및 제품 전문잡지인 BIO A LA UNE는 UT사우스웨스턴 메디컬센터(UT Southwestern Medical Center) 연구진이 식품첨가물 중 하나인 인산염이 신체활동에 미치는 영향에 대한 연구결과를 발표했다고 11일 보도했음. 보도에 따르면 연구진은 먼저 건강에 이상이 없는 실험용 쥐를 두 집단으로 나누어, 그 중 한 집단이 다른 집단에 비해 세배 더 많은 인산염을 섭취하도록 했음. 이 외에 섭취하는 사료의 양과 질은 같았다. 12주가 지나자, 인산염을 세배 더 많이 섭취한 쥐들이 다른 집단에 비해 쳇바퀴를 덜 돌리는 것으로 나타났음. 산소 소비도 더 적은 것으로 나타났는데, 이는 신체활동 수준이 떨어지고 지방을 연소하는 능력이 저하됐음을 보여줌. 이후 연구진은 사람을 대상으로도 연구를 진행했음. 건강에 이상이 없는 1603명의 신체활동 수준과 인산염 섭취량을 7일간 측정했더니, 쥐를 대상으로 실험하였을 때와 유사한 결과가 나타났음. 즉 인산염을 더 많이 섭취한 사람일수록 중 · 고강도 신체활동을 덜 하고 대신 정적인 활동을 많이했음. 해당 결과는 미국인의 신체활동이 과거보다 줄어든 이유 중 하나가 바로 인산염의 섭취일 수 있음을 시사함. 연구진에 따르면, 콜라나 냉동식품, 가공육 등 사람들이 주로 소비하는 제품의 약 40%에서 70%에 인산염이 첨가된다고 함. 이는 미국 성인의 25%가 일일 권장량의 3~4배에 해당되는 인산염을 매일 섭취한다는 사실을 보여줌. 해당 연구진은 "인산염 섭취가 신체활동에 부정적 영향을 미치는 만큼, 식품에 인산염 함량을 표시하여 소비자가 알 수 있도록 해야 한다"고 지적했음. 한편, 인산염은 뼈와 치아에 꼭 필요한 성분임. 호두, 계란, 유제품 등에 자연 상태로 존재하기도 함. 그러나 유통기한을 늘리고 식품의 맛과 외양을 개선하기 위해 인위적으로 첨가하는 경우가 많음.

4) 국내 불허 식품첨가물 사용 '루스굴라' 판매중단 · 회수

(2018-12-11, 뉴시스)

식품의약품안전처는 경기 안산에 위치한 수입식품판매업체 와합인터내셔널이 수입 · 판매한 파키스탄산 '방갈리 루스굴라' 제품에서 국내에서 식품첨가물로 허용되지 않은 '퀴놀린 엘로우'가 검출돼 해당 제품을 판매중단 및 회수 조치한다고 11일 밝혔음. 방갈리 루스굴라는 치즈를 설탕물에 졸인 디저트다. 회수 대상은 유통기한이 2020년 7월29일인 제품임. 이번에 회수 조치된 제품에서는 우리나라, 일본, 미국에서 식품첨가물로 지정돼 있지 않아 사용할 수 없는 퀴놀린 엘로우가 검출됐음. 식약처는 "관할 지방청에 해당 제품을 회수하도록 조치했고, 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품해 달라"고 당부했음. 식약처는 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있다. 식품 관련 불법 행위를 목격한 소비자는 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고하면 됨.

5) 먹는 즐거움 MSG, 과학적으로도 안전

(2019-2-22, 코메디닷컴)

가공식품에 붙은 'MSG 무첨가' 딱지나, 식당이 내건 '우리 업소는 MSG를 쓰지 않습니다'라는 표시를 보면 글루타미산나트륨(Monosodium glutamate)은 접근을 금해야 할 위험천만한 무언가로 느껴짐. 1968년 중국계 미국인 의사가 의학 저널에 'MSG를 쓴 중국 음식을 먹고 나면 몸이 저리고, 가슴이 벌렁거린다'는 글을 기고하면서 벌어진 논란의 여파가 반세기를 넘기는 셈임. 이른바 '중국 음식 증후군'. 최근에는 MSG가 뇌 신경 세포를 파괴하는 '찬장 속 살인자'라고 주장하는 사람들까지 나타났음. 학계는 물론 일반인 사이에 MSG의 유해성을 우려하는 수많은 설왕설래가 있었으나, 과학이 내린 결론은 단순 명쾌함. 미국 식품의약국(FDA), 한국의 식약청 등 주요국 보건당국은 "평생 먹어도 안전하다"는 결론을 내렸음. FDA는 1977년에 MSG를 '제한 없이 사용할 수 있는 안전한 식품군'에 포함했음. 이는 소금이나 설탕과 같은 등급임. 독성도 다른 식품 첨가물에 비해 약함. 실험동물의 절반이 죽는 반수 치사량은 동물 체중 킬로그램 당 20그램으로, MSG의 독성은 구연산이나 비타민C(12그램)의 절반 정도, 소금(4그램)의 1/5에 불과함. 연구에 따르면 MSG에 아주 민감한 사람들이 한 번에 3그램 이상을 섭취했을 때 가벼운 두통과 어지럼증을 느꼈으나, 이는 일반적으로 음식에 첨가하는 0.5그램의 여섯 배에 달하는 양임. 요즘은 MSG를 적절히 사용해 나트륨 소비를 줄이자는 제안도 나옴. 연구에 따르면 음식의 간을 맞출 때 MSG를 소량 첨가하면 소금만 쓸 때보다 나트륨 섭취를 25% 줄일 수 있음. MSG는 과학적으로 안전함. 소금과 설탕이 그렇듯, 적절하고 현명하게 쓴다면 먹는 즐거움을 높일 수 있음.

6) '자일리톨' 등 당알콜 감미료 함유 식품 과량섭취시 '설사'-'식품알레르기' 발현

(2019-2-8, 데일리메디팜)

'자일리톨', '말티톨' 등 당알콜이 감미료로 함유된 식품을 과량 섭취시 설사, 식품알레르기 등의 이상사례가 나타나는 것으로 확인됐음. 최근 식약처가 공개한 '2018년 건강기능식품 상시적 재평가 결과보고서'에 따르면 자일리톨 안전성 재평가 결과 섭취한 감미료가 원인인 것으로 추정되는 식품알레르기 환자 30여명이 보고됐음. 섭취한 감미료는 에리스리톨 15명, 자일리톨 10명, 스테비아 2명 등이었음. 솔비톨, 말티톨, 자일리톨, 이소말트 및 만니톨 등 당알콜이 감미료로 포함돼 있는 식품을 과량 섭취시 설사를 유발할 수 있음. 식약처는 "지난 2016년2월 자일리톨의 건강기능식품 안전 및 품질 관리실태 감사에서2012년 미국치과협회 등은 '자일리톨에 대해 충치예방효과가 임상적으로 유의하지 않다'고 발표하고 있어 '향후 재평가가 필요한 상황'이라고 지적했으며, 식약처에 재발방지책 마련 요구한 바 있다"며 "지난 2017년 1월 인정받은 지 10년이 지나 건강기능식품심의위원회 재평가분과위원회에서 2017년 주기적 재평가 대상으로 선정했다"고 밝혔음. 자일리톨의 원재료는 너도밤나무류의 자작나무과 등을 비롯 아몬드의 외피, 귀리 및 면실의 외피, 짚, 사탕

수수가 사용됨. 자일리톨은 1891년 독일의 화학자 Emil Fisher 등에 의해 발견됐으며 1960년경 식물에서 얻은 자일로스를 원료로 해 여기에 수소를 첨가함으로써 상업적으로 제조할 수 있게 되면서 감미료로써 식품에 사용됐음. 1975년 핀란드 Turku대학의 Makinen교수 연구팀에 의해 자일리톨의 충치예방효과가 처음으로 연구됐으며 자일리톨은 충치의 원인이 되는 Streptococcus mutans 및 플라그와 산성대사산물, 세포외 다당류에 대해 S.mutans 등의 구강 내 연쇄구균의 성장을 저해하고 구강환경을 개선해 재석회화를 촉진시켜 치아건강을 유지, 증진시키는데 도움이 됨. 국내에서는 '충치발생위험감소', '충치발생위험감소에 도움을 줌', '플라그 감소, 산생성 억제, 충치균 성장을 저해시켜 충치발생위험을 감소시킬 수 있음'의 기능성으로 건강기능식품 개별인 정형원료로 인정받았음(제2004-2호). 국내 '식품첨가물의 기준 및 규격'에 감미료, 습윤제의 용도로 '자일리톨'이 등재되어 있음. 최근 5년간 건강기능식품 원료로써의 사용량은 약 30톤으로 나타났음. 한편 2006년부터 2018년 5월까지 건강기능식품 이상사례신고센터의 보고서에 따르면 기능성을 표시하는 원재료 중 정어리펩타이드의 비율이 가장 높은 건강기능식품을 대상으로 접수된 이상사례는 총 5건으로 나타났음. 연도별로는 2009년 1건, 2010년 1건, 2012년 2건, 2013년 1건 등임. 이상사례 증상은 메스꺼움 1건, 소화불량 1건, 가려움 1건, 두드러기 1건, 피부발진 1건, 기타 신경계 이상 1건, 가슴답답 1건, 혈압상승 1건, 갈증 1건 등임.

3. 원산지표시

1) 양곡, 원산지 표시위반 판매업소 665개 적발

(2019-2-21, 한국농업신문)

설 명절 기간 동안 양곡표시와 원산지 표시 위반 업체 665개가 적발됐음. 국립농산물품질관리원은 농산물 부정유통을 방지하기 위해 지난달 7일부터 이달 1일까지2만 2781개 농식품 판매 업소를 중점 조사했음. 이번 단속은 설을 맞아 소비자들이 즐겨 찾는 식육판매업소, 지역 유명 특산물, 떡류 및 가공품에 대하여 원산지 표시 위반행위를 집중 단속했음. 이와 더불어 쌀의 경우, 국내산과 외국산을 혼합하거나, 생산연도 · 도정연월일 · 품종 등에 대한 표시위반 행위도 단속했다. 양곡 표시 위반 유형을 보면 쌀의 도정연월일 미표시 4건(44.4%), 품종 미표시 4건, 생산연도 미표시 1건 순으로 나타났음. 위반 실적을 보면, 원산지 표시를 위반한 업소가 657개소(거짓표시 394, 미표시 263), 양곡 표시를 위반한 업소가 8개소(미표시)임. 원산지 표시를 거짓으로 표시한 394개소(444건)에 대해서는 수사 후 검찰에 송치할 예정이고, 표시하지 않은 263개소(288건)에 대해서는 과태료를 부과할 예정임. 원산지를 위반한 품목 중에서는 돼지고기가 180건(24.6%)으로 가장 많이 적발되었으며, 다음으로 배추김치 179건(24.4%), 쇠고기 71건(9.7%), 두부류 60건(8.2%), 닭고기 30건(4.1%) 순으로 나타났음. 최근 외국산 돼지고기 · 배추김치 수입량 증가에 따른 원산지 단속 강화로 돼지고기는 전년(155건) 대비 25건(16.1%), 배추김치는 전년(117) 대비 62건(53.0%) 증가했음. 농관원은 소비자들이 국산으로 둔갑한 외국산 농산물을 구매해 피해를 보는 일이 없도록 방송, 기고, 캠페인 등을 통해 원산지 표시 제도를 사전 홍보해 나갈 것이며, 원산지가 표시되지 않았거나 표시된 원산지가 의심되면 농관원 홈페이지로 신고할 것을 당부했음.

2) 엉터리 원산지 표시 설 수산물 90건 적발…수품원 단속

(2019-2-7, 뉴시스)

국립수산물품질관리원은 설을 앞둔 지난달 21일부터 이달 1일까지 약 2주 동안 수산물 원산지 표시 위반행위 특별단속을 실시한 결과 총 90건의 불법행위를 적발했다고 7일 밝혔음. 수품원은 이 기간 수요가 급증하는 차례용 수산물(명태, 조기, 문어 등)과 선물용(굴비, 전복 세트 등), 겨울철 성수품(참돔, 가리비, 방어, 대게 등) 등을 대상으로 집중 단속을 펼쳤음. 단속 결과 '원산지 미표시 행

위'가 77건으로 가장 많았고 나머지 13건은 수입산을 국내산 또는 제3국으로 거짓 표시했다 적발됐음. 특히 1억 1000만원 상당의 중국산 오징어 젓갈을 국내산으로 둔갑해 전국적으로 유통시킨 전남 소재 오징어 젓갈 가공업체를 적발해 보강 수사를 벌이고 있다고 수품원은 전했음. 주요 단속 품목은 참돔 · 농어 등 활어류가 30건으로 가장 많았고 이어 조기 · 굴비류(7건), 명태류(7건) 순이다. 위반 업종은 중 · 소형 마트가 33건으로 가장 많았고, 이어 전통시장(24건), 음식점(23건) 등의 순으로 나타났음. 수품원은 적발된 업체에 대해 과태료 부과, 교육명령, 검찰 송치 등 행정처분과 형사처벌을 진행할 방침이며, 유관기관과의 단속정보를 공유해 재발방지를 위해 긴밀히 협조할 계획임. 수품원은 이번 특별단속에 전국 14개 지원 소속 특별사법경찰관과 조사공무원 등 900여 명을 투입해 총 6390곳의 업소를 점검했음. 특히 국내산과 외형이 유사해 구별이 쉽지 않은 중국산, 일본산 등 수입 수산물에 대해 유전자 분석 등 과학적 조사기법을 활용하고, 수입물품유통이력시스템을 활용해 유통경로를 사전에 분석 · 추적해 원산지 둔갑 가능성이 높은 업체를 중점적으로 단속했다고 수품원은 설명했음. 우동식 수산물품질관리원장은 "지속적으로 수산물 원산지 단속을 실시해 국민들이 수산물을 믿고 먹을 수 있도록 유통질서를 확립하겠다"면서 "이달 출범한 원산지 기동단속팀을 중심으로 위반의 규모가 크거나 고의적이고 상습적인 원산지 거짓표시 위반사범에 대해서 강력히 단속할 방침이다"고 밝혔음.

4. 수입식품

1) 지난해 수입식품 1855만톤, 금액 30조원 돌파…미국 · 중국 제품 多

(2019-1-31, 쿠키뉴스)

지난해 수입식품이 전년 대비 금액 기준 9.7%p 증가해 30조원을 돌파한 것으로 나타났음. 국가별로는 미국과 중국의 수입금액이 가장 높았으며, 금액으로는 쇠고기와 돼지고기, 중량으로는 정제가공용원료, 밀, 옥수수가 가장 많이 수입됐음. 식품의약품안전처는 2018년 수입식품이 잠정적으로 166개국으로부터 약 274억달러(한화 약 30조 2000억원), 1855만톤이 수입됐다고 31일 밝혔음. 2017년 대비 수입 금액은 9.7%p(2017년 249억달러), 중량은 1.4%p(2017년 1829만톤) 증가한 것으로 나타났음. 이는 농 · 임산물 및 가공식품의 수입증가세가 주춤한 반면, 축산물과 건강기능식품 그리고 고가의 식품조리용 기구(가전)의 수입증가세가 높아 전년에 비해 수입금액이 크게 증가한 것으로 분석됨. 작년에는 166개국으로부터 수입됐으며, 국가별 수입금액과 중량을 분석해 보면 모두 미국이 가장 많았음. 수입 금액은 미국이 64억 3239만달러로 가장 높았고 ▲중국(47억 7342만달러) ▲호주(24억 142만달러) ▲베트남(13억 4119만달러) ▲러시아(9억 8054만달러) 순이었다. 이들 5개국 수입 금액이 전체 수입 금액의 58.1%를 차지했음. 수입 중량의 경우 미국이 467만톤으로 가장 많았고, ▲호주(311만톤) ▲중국(305만톤) ▲러시아(106만톤) ▲태국(77만톤) 순이었다. 이들 5개국 수입량이 전체 수입량의 68.3%를 차지했음. 참고로 미국에서는 밀, 옥수수, 대두가, 호주에서는 정제가공용원료, 밀, 쇠고기가, 중국에서는 배추김치, 정제소금, 고추가 많이 수입된 것으로 나타났음. 지난해 약 1871개 품목이 수입됐으며, 수입 금액으로는 쇠고기, 돼지고기, 정제가공용원료가, 수입 중량으로는 정제가공용원료, 밀, 옥수수가 가장 많이 수입됐음. 중량순으로 많이 수입된 품목을 살펴보면, 농 · 임산물은 401개 품목으로 밀, 옥수수, 대두, 바나나, 쌀 순으로 많이 수입됐음. 축산물은 83개 품목이 수입됐으며, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 자연치즈, 혼합분유 순이었음. 수산물은 305개 품목이 수입됐으며, 냉동명태, 냉동오징어, 냉동새우, 냉동고등어, 냉동게 순이었음. 가공식품은 232개 품목이 수입됐으며, 정제가공용원료, 맥주, 배추김치, 과채가공품, 정제소금 순이었음. 건강기능식품은 230개 품목이 수입됐으며, 비타민/무기질, EPA 및 DHA함유유지, 단백질, 개별인정형제품, 칼슘 순이었음. 식품첨가물은 518개 품목이 수입됐으며, 초산전분, L-글루타민산나트륨, 혼합제

제, 구연산, 인산 순으로 많이 수입됐음. 기구용기포장은 102개 품목으로, 종이제, 스테인레스제, 도자기제, 무착색유리제, 폴리프로필렌제 순으로 수입됐음. 지난해 만톤 이상 수입된 품목 중 전년 대비 증가율이 가장 높은 품목은 '귀리'로, 전년 대비 104.8%p 증가했음. 이어 아보카도(93.1%), 철제기구(61.7%), 알루미늄제기구(59.2%), 콩기름(56.8%) 순으로 나타났음. 반면 수입식품 부적합 비율은 0.2%(72만 8119건 중 1483건 부적합)로 2017년(부적합률 0.19%) 대비 0.01%p 증가한 것으로 분석됐음. 전체 수입국 166개국 중 66개국, 1871개 품목 중 285개 품목이 부적합 판정됐으며, 국가별로는 중국이 382건(부적합률 0.20%)으로 가장 많았음. 이어 미국(174건, 0.17%), 베트남(151건, 0.50%), 태국(111건, 0.33%), 이탈리아(75건, 0.25%) 순이었음. 품목별로는 기타가공품이 72건으로 가장 많았고, 과채가공품(69건), 소스류(56건), 스테인레스기구(52건), 과자(45건) 순으로 나타났음. 부적합 사유로는 기준 및 규격(함량, 산가 등) 위반이 가장 많았으며, 식품첨가물 사용기준(보존료, 색소 등) 위반, 미생물(세균수, 대장균군 등) 기준 위반 순으로 나타났음. 검사결과 부적합 판정된 제품은 수출국으로 반송되거나 다른 나라로의 반출 또는 폐기 조치됨. 식약처는 올해 부적합 실적이 있는 해외 제조업소에 대한 현지실사 확대, 위해우려 식품의 수입신고 보류, 위해정보 등에 따른 안전성을 입증토록 하는 검사명령제 확대 등을 통해 위해도 중심의 수입식품 관리로 전환할 계획임. 또 수입 전(全) 과정의 정보를 연계하는 지능형 수입식품통합시스템 구축을 통해 효과적인 수입식품 안전관리를 실시한다는 방침임.

2) '방사능 우려' 수입 일본식품 제조지역도 공개 (2019-2-27, 급식뉴스)

일본 후쿠시마 원전사고 이후 높아진 방사능 오염을 걱정하는 소비자를 위해 오는 4월부터 일본산 식품의 제조지역은 물론 제조업체의 소재지도 공개됨. '뉴스 1' 보도에 따르면 국회 보건복지위원회 소속 장정숙 의원(민주평화당, 비례대표)은 27일 '후쿠시마산 제품 제조지역 표시 방안 대책'에 대해 식약처에 질의한 결과 이같은 답변을 받았다고 밝혔음. 장 의원에 따르면 식약처는 오는 4월부터 식품 관련 포털사이트 '식품안전나라' 홈페이지에 일본산 식품의 소재지 지역을 공개할 방침임. 현재는 수입업체와 제품명, 제조업체와 제조국가를 볼 수 있는 상태임. 4월부터는 제조국가에 제조업체 소재지도 함께 표기될 예정임. 식약처는 당초 제품에 직접 제조지역을 표기할 수 있도록 식품 표시기준 법령을 개정하는 것도 검토했던 것으로 전해졌음. 하지만 이 경우 세계무역기구(WTO) 협정 위반과, 수입제품 차별 논란이 일 수 있다는 판단 하에 추진하지 않기로 했음. 정부는 2011년 후쿠시마 원전사고 이후 일본산 식품 수입 제한 조치를 내렸고 일본은 2015년 WTO에 제소한 바 있음. 이에 따라 식약처는 국제 분쟁을 우려해 제조지역 확인 방법을 직접 알리지는 않을 방침임. 대신 식품안전나라 사이트를 홍보할 때 설명하는 방식을 취하기로 했음. 장 의원은 "식약처는 먹거리 안전에 대한 국민들의 불안감을 해소하는 데 적극적으로 나서야 한다"며 "소비자들이 후쿠시마산 제품을 모르고 먹는 일은 없어야 할 것"이라고 밝혔음. 장 의원은 지난해 12월 '홈플러스 후쿠시마산 라멘 수입 · 판매 문제'가 논란이 되자 식약처에 대책 마련을 요구해왔음.

3) 식약처, 수입식품 현지 안전관리 강화 나선다 (2019-1-17, 이데일리)

식품의약품안전처는 우리나라로 식품을 수출하는 수출국 현지 해외 제조업소 407곳에 대해 2018년 현지실사를 실시한 결과 위생관리가 불량한 74곳을 적발하여 수입중단 등의 조치를 했다고 17일 밝혔음. 지난해 기준 현지실사 부적합률은 18.2%로 '수입식품안전관리 특별법'이 시행된 2016년보다 4배 이상 증가했음. 이는 현지실사 대상을 수입검사 부적합 발생 등 위해 발생 우려가 높은 업소 위주로 선정한 데 따른 것임. 주요 부적합 이유는 식품안전에 기본이 되는 위생 · 안전관리에 관한 사항들로 △원부재료의 위생상태 불량 △식품취급용 기계 · 기구류의 세

척 · 소독 소홀 등의 위생관리 미흡 △작업장 종사자의 개인 위생관리 미흡 △작업장 내 해충, 쥐 등 방충 · 방서 관리 미흡 등임. 부적합 품목은 과채가공품류, 과자류, 빵류 또는 떡류, 어류(홍민어 등), 소스류, 김치류, 건강기능식품 등임. 적발된 제조업소 74곳 중 위생 · 안전 상태가 불량한 37곳에 대해서는 업소의 개선이 완료될 때까지 수입중단 조치를 하고 나머지 37곳은 개선명령과 함께 수입검사를 강화했음. 올해에는 수입식품의 현지 안전관리를 더욱 강화해 해외 제조업소 450개소에 대한 현지실사를 실시할 계획이며 전년도 검사 부적합 빈도가 높은 국가의 품목을 집중 점검하고 현지실사를 기피한 모든 제조업소 및 다소비 식품 제조업소 등에 대해 현지실사를 실시해 현지 생산단계에서부터 수입식품에 대한 촘촘한 안전관리를 실시할 계획임. 식약처 관계자는 "앞으로도 수입식품의 위생 · 안전에 우려가 있는 해외 제조업소에 대한 선택과 집중된 현지실사를 추진해 안전한 식품이 수입될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했음.

4) 해외직구 3000만건 시대… '수입금지' 품목 샀다간 '낭패'

(2019-3-3, 아시아경제)

지난해 해외직구가 3000만건을 넘어섰음. 국민 5명 중 3명꼴로 해외직구를 경험한 셈임. 하지만 해외직구를 하기 전 반드시 체크해야 할 것들이 있음. 국내외 가격비교 외에도 구매수량 한도, 수입금지 여부 등을 꼼꼼히 살펴야 추가로 비용을 지불하는 낭패를 겪지 않을 수 있음.

◆ 전자제품 · 화장품, 폭발 위험 주의 = 3일 몰테일에 따르면 지난해 해외직구에서 가장 큰 성장을 보인 제품군은 전자제품, 특히 소형가전이었음. 이들 제품의 경우 폭발 가능성 등을 주의깊게 따져야 함. 화기성 물품이나 폭발 위험이 있는 제품들은 항공 선적이 안 되기 때문에 리튬이온배터리 등의 제품은 선적이 불가능함. 다만 중국의 경우, 배터리가 내장된 태블릿 PC나 스피커 등은 해상으로는 선적이 가능함. 태블릿PC와 스마트폰은 개인당 1대까지 통관이 가능함. 화장품 역시 주의해야 할 품목이 많음. 고압가스 형태 제품은 폭발 위험이 있어, 스프레이 타입 화장품은 수입금지 품목에 해당됨. 이외에도 인화성 액체제품인 매니큐어 및 손톱강화제, 디퓨저 용액, 전기면도기 세척액들도 모두 항공 선적이 불가함. ◆ 동물사료 · 건강보조식품, 성분에 주의 = 반려동물을 키우는 가구가 늘면서 해외직구를 통한 관련 제품 소비가 늘고 있지만, 사료의 경우 통관시 불합격 판정을 받아 폐기되는 비율이 90%이상이다. 사료와 간식류는 대부분 동물성 성분으로 구성돼 있어 구제역이나 조류독감(AI) 등 가축번염병 유입의 우려가 있기 때문임. 따라서 가축전염병예방법에 따라 국내 반입시 가축전염병을 유발할 가능성이 있는지를 판단하기 위해 검역절차를 반드시 거쳐야 함. 건강보조식품 역시 원료 및 제품의 품질검사, 표시사항, 수출국가의 허가 또는 신고제품 여부 등의 검사를 하지 않아 안전성을 보장할 수 없는 제품들이 있음. 대표적인 수입금지 품목은 우피유래 캡슐임. 의약품 캡슐에 사용되는 젤라틴은 크게 우피, 돈피, 식물성 등으로 나뉘는데, 현재 식약처는 소에서 유래한 성분 또는 원료를 함유한 식품들에 대해서 소해면상뇌증(BSE) 발생 국가로부터의 수입을 제한하고 있음. 관계자는 "보통 해외직구 시 반입이 금지되는 품목들은 대부분 특정 성분을 포함하고 있는 경우가 많다"며 "특히 국내 소비자들에게 잘 알려지지 않은 품목들의 경우에는 구입시 각별히 유의해야 한다"고 말했음.

5. 식중독사고

1) "씻은 채소 실온보관하면 식중독 위험 증가…냉장보관해야"

(2019-2-26, 아시아경제)

가열하지 않고 섭취하는 채소류는 씻어서 바로 먹고 반드시 냉장 보관해야 식중독을 예방할 수 있음. 26일 식품의약품안전처 식품의약품안전평가원에 따르면 채소류를 세척한 뒤 실온에 보관하면 유해 세균이 급격히 증식해 식중독을 일으킬 수 있음. 식약처가 '식중독균 유전체 연구사업단'에 의뢰한 연구 결과에서도 부추 · 케일 등의 채소

는 모두 냉장 온도에서 12시간 보관했을 때 세척 여부와 상관없이 유해균 분포에 변화가 없었음. 부추 · 케일 등을 모두 세척하지 않고 실온에 12시간 보관한 경우에도 식중독균 또는 유해균의 분포에 변화가 관찰되지 않았음. 그러나 부추를 씻은 후 실온에서 12시간 보관했을 때 식중독균인 병원성 대장균 수가 평균 2.7배, 케일에 존재하는 유해균인 폐렴간균은 세척 후 실온에서 12시간 후 평균 7배 증가했음. 식약처는 "채소류 표면에 원래 분포하고 있던 세균(상재균)이 세척과정에서 군집간 평형이 깨지면서 유해균에 대한 방어 능력이 감소하는 것으로 해석된다"며 "세척 후 실온에서 12시가 보관할 경우 미생물이 증식할 수 있는 환경이 조성돼 유해균 증식하고 식중독 발생 우려도 커질 것으로 확인됐다"고 설명했음. 식약처는 채소류를 세척 · 보관 때는 ▲실온보다 냉장에서 보관 ▲유해균 살균을 위해 100ppm 염소 소독액(가정에서는 10배 희석 식초 가능)에 5분간 충분히 담군 후 3회 이상 세척 ▲세척 후에 절단 ▲세척 후 반드시 냉장 보관하거나 바로 섭취 등을 권고했음. 또 채소를 부득이하게 실온에서 보관할 때는 세척하지 않아야 한다고 강조했음.

2) 전남도, 식중독균 오염 모니터링 본격 추진 (2019-2-18, 국민일보)

전남도보건환경연구원은 유통 식품과 식품 제조용수에서 식중독균 오염 여부를 감시하는 식중독 추적 및 예방관리 사업을 본격 추진한다고 18일 밝혔음. 식중독 추적 및 예방관리 사업은 식품의약품안전처와 함께 식중독 발생 우려가 높은 식품군을 대상으로 식중독균 18종에 대한 오염도 조사 및 집단급식소 식품제조용수(지하수)에서 노로바이러스를 감시하는 방식으로 추진됨. 송병준 전남도보건환경연구원 식품분석과장은 "식품과 식품 제조용수의 식중독균 모니터링 및 식중독 발생 원인 집중 관리로 식중독 발생을 미리 막는 등 안전한 음식문화 정착에 최선을 다하겠다"고 말했음. 전남도보건환경연구원은 지난해에도 식품 접객업소 조리 및 유통식품 821건을 검사했다. 검사 결과 209건에서 식중독균을 검출했음. 다만 식품 제조용수 27건에서는 노로바이러스가 검출되지 않았음. 이 사업을 통해 유전자 특성비교 등 데이터베이스 구축에 기여했다는 평가를 받았음.

6. 건강기능식품

1) 건강기능식품 비타민.무기질 9종 재평가 실시 (2019-2-28, 보건뉴스)

정부가 건강기능식품 재평가를 통해 국민들이 안심하고 건강기능식품을 구매할 수 있도록 할 방침임. 식품의약품안전처(처장 류영진)는 올해 건강기능식품 원료 중 베타카로틴, 칼륨 등 비타민 · 무기질 9종을 대상으로 재평가를 실시해 안전성과 기능성을 확보할 것이라고 밝혔음. 올해 재평가 대상은 베타카로틴, 비타민 K, 비타민 B1, 비타민 B2, 판토텐산, 비타민 B12, 비오틴, 칼륨, 크롬 등 9종임. 2019년 12월 평가 결과를 발표할 계획이며 2020년엔 주기적 재평가 대상 원료 중 홍삼, 알로에겔, 난소화성말토덱스트린 3종에 대한 예비 조사도 실시할 예정임. 건강기능식품 재평가는 기능성 원료 인정 후 10년이 경과한 원료를 대상으로 하는 주기적 재평가와 새로운 정보사항 등이 확인돼 실시하는 상시적 재평가로 나눠서 실시하고 있음. 안전성과 기능성에 대한 재평가 결과를 토대로 건강기능식품 심의위원회의 심의를 거친 후, 인정 사항의 유지 · 변경 또는 취소 등의 후속조치가 이뤄짐. 2019년 건강기능식품 재평가 계획에 대한 자세한 내용은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr) → 알림 → 공지에서 확인할 수 있음.

2) 건강기능식품 먹고 소화불량 · 가려움…"섭취 즉시 중단" (2019-2-8, 연합뉴스)

건강기능식품을 먹고 나타나는 소화불량, 가려움, 변비, 설사 등의 이상증상이 나타나면 섭취를 즉시 중단해야 함. 식품의약품안전처는 8일 건강기능식품을 먹고 나타나는 이상증상을 '명현현상' 또는 '호전반응'이라고 속여

판매하는 업체들에 속으면 안 된다고 경고했음. 명현현상은 치료 과정에서 일시적으로 예기치 않은 다른 증세가 나타나는 것을 일컫는 말이지만, 현대 의학에서는 인정하지 않는 개념임. 식약처에 따르면 일부 업체가 건강기능식품을 먹고 나타난 이상증상을 '일시적으로 몸이 나빠졌다가 다시 좋아지는 현상'이라고 속여 제품 환불 · 교환을 거부하고 있는 것으로 나타났음. 이 업체는 같은 제품을 계속 섭취하도록 하거나 섭취량을 2~3배 늘리고, 다른 제품을 추가로 구매하도록 유도하는 것으로 확인됐음. 식약처는 "건강기능식품은 안전성이 확보된 원료를 사용해 안전하게 제조된 식품이지만 개인에 따라 이상증상이 나타날 수 있다"며 "이 경우 섭취를 즉시 중단하고 의사와상담해야 한다"고 당부했음. 이상증상이 나타나면 건강기능식품 이상사례 신고센터(☎1577-2488) 또는 식품안전나라 홈페이지에 신고하면 됨.

3) 제천 글로벌 천연물 원료제조거점시설 '건강기능식품 GMP 인증' 획득

(2019-2-12, 푸드투데이)

충북테크노파크(원장 김진태)는 기업지원시설인 글로벌 천연물 원료제조거점시설이 식품의약품안전처로부터 '우수건강기능식품 제조기준(GMP) 적용업소'로 지정됐다고 12일 밝혔음. GMP(Good Manufacturing Practice, 이하 GMP)란, 품질이 고도화된 우수식품 · 의약품을 제조하기 위한 여러 요건을 구체화한 것으로 원료의 입고에서부터 출고에 이르기까지 품질관리의 전반에 지켜야 할 규범임. 이는 현대화 · 자동화된 제조시설과 엄격한 공정관리로 식품 · 의약품 제조공정상 발생할 수 있는 인위적인 착오를 없애고 오염을 최소화함으로써 안정성이 높은 고품질의 식품 · 의약품을 제조하는 데 목적이 있음. 글로벌 천연물 원료제조거점시설은 충북 제천시 제2바이오밸리로에 위치하고 있으며, 충북도와 제천시가 천연물산업을 지역전략산업으로 육성하고자 총 사업비 181억 원(국비 72.4, 도비 41.3, 시비 58.3, 민자 9)을 들여 구축한 시설임. 2014년 10월부터 시작해 올 3월 완료될 이 시설은 천연물 원료 GMP시설 및 장비구축(추출 · 분리 · 정제 · 농축 · 포장공정 등)과 천연물 원료 품질개선 및 표준화로 원료개발과 산업화단계 적용 등으로 도내 천연물 관련 기업들의 국제경쟁력 확보를 위해 구축될 국내 유일의 천연물 거점시설이라 할 수 있음. 또한 천연물 및 한방 관련 기업의 원료제조지원을 위한 기반시설로 품질분석실, 기술인력 등 건강기능식품 생산에 필요한 인프라도 갖추고 있음. 현재 HACCP(식품안전관리인증기준) 인증을 준비 중인 충북테크노파크 한방천연물센터(제천시 소재)는 이번 건강기능식품 GMP 적합 판정을 받게 됨에 따라 4월부터 본격적으로 생산설비를 가동해 제천시를 포함한 충북 도내의 천연물 및 한방 관련 기업의 원료생산지원 활동을 활발하게 진행할 계획임. 충북테크노파크 김진태 원장은 "이번 GMP 인증으로 도내 천연물 원료를 사용하는 식품 분야 기업들에 대한 지원과 육성에 시너지를 높일 것으로 기대된다" 며 "향후 HACCP 인증을 더해 더욱 엄격하고 안전한 제품 생산에 만전을 기하여 건강기능식품에 대한 소비자들의 신뢰 확보와 관련 기업들의 생산성 증대로 이어질 수 있도록 노력해 나가겠다"고 전했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 헷갈리는 유해기준…같은 화학물질도 용도 따라 '제각각'

(2019-2-21, 문화일보)

화학물질이 우리 생활 곳곳에서 건강과 안전을 위협하고 있지만 복잡하게 나뉘어 있는 화학물질 관리 기준 때문에 제대로 관리되지 못한다는 지적이 나오고 있음. 21일 환경부 등에 따르면 우리 생활 주변에서 사용되고 있는 화학물질은 15만 종에서 많게는 50만 종에 달하는 것으로 알려졌음. 그러나 이 가운데 유해성이 있다고 판단되는 유해화학물질은 900종 정도만 지정돼 있어 별도의 영업허가를 받은 사업자만 취급할 수 있도록 하고 있음. 같은 화학물질이라도 사용처 등에 따라 관리하는 곳이 다 제각각임. 이번에 문제가 된 씰리침대 라돈의 경우 방사성물질이

기 때문에 관리 자체는 '생활주변 방사선안전관리법'에 따라 원자력안전위원회에서 담당하고 있음. 그러나 건축자재 등에 포함된 라돈은 국토교통부에서 관리하고 있고, 대기나 실내 공기 중에 있는 화학물질은 환경부가 맡고 있음. 또 초 · 중 · 고 시설은 교육부, 유치원 · 어린이집은 보건복지부, 작업 공간에 대한 화학물질은 고용노동부 등 부처별로 업무가 분산돼 있음. 벤젠과 같은 통상적인 화학물질에 대한 관리도 나뉘어 있음. 물질 자체의 독성을 측정하는 기준은 '화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률'(화평법)에 기록이 돼 있고, 화학물질 제조나 생산 · 이동 등 취급 시설 및 관리 기준은 '화학물질관리법'(화관법)에 근거가 마련돼 있음. 여기에 소비자들이 사용하는 생활제품에 들어가는 화학물질은 올해부터 시행된 '생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률'(화학제품 안전법)에 안전기준을 정해 놓고 있음. 이렇다 보니 소비자들은 화학물질의 유해성이나 안전기준에 대해 혼란스러울 수밖에 없음. 식품회사에 다닌다는 한 네티즌은 최근 블로그에 "2년 전 유해화학물질 정기검사를 받을 때 세척제로 유독물질 3개 약품을 사용했는데 이들 제품이 식품첨가물로 분류돼 검사 대상에서 제외됐었다"며 "최근 정기검사를 다시 받게 됐는데 이들 물질은 분명 유독물질로 알고 있는데 식품첨가물로 분류되는 기준이 무엇인지 모르겠다"고 올렸음. 화학물질을 직접 취급하는 담당자들조차 유해물질 기준에 대해 혼란을 겪고 있는 것임. 환경부 관계자는 "화학물질이 어떤 용도로 쓰이느냐에 따라 유해성이 달라지고, 신규 물질이 나왔을 때 독성 평가는 전수조사가 아니라 샘플링 조사를 하기 때문에 관리가 쉽지는 않다"고 말했음. 지난달에는 어린이 장난감으로 큰 인기를 끌었던 '슬라임'에서 유럽연합(EU) 기준치의 최대 7배에 달하는 독성물질이 검출됐다고 밝힌 서울대 논문이 실제보다 과장된 것으로 전해지면서 소비자들이 혼란을 겪은 바 있음.

2) 액체 '괴물'이 나타났다!

(2019-2-22, 서울문화사)

아이들 사이에서 폭발적인 인기를 누리고 있는 액체괴물은 점액질 상태의 놀잇감을 말함. 흔히 '액괴' 또는 '슬라임'이라고도 하는데, 손으로 만지며 뭉치거나 납작하게 늘이는 등 원하는 대로 형태를 만들 수 있는 게 특징. 구슬이나 진주 등 작은 파츠를 더하면 바스락거리는 소리가 나고, 말랑말랑한 촉감 역시 쾌감을 불러일으키는 요소 중 하나임. 조물조물 만지작거리는 사이 스트레스가 해소된다고 해서 '안티-스트레스 토이'의 대표 주자로 꼽히기도 함. 액체괴물은 문구점은 물론이고 인터넷 쇼핑몰, SNS 채널 등을 통해 누구나 쉽게 구입할 수 있고, 최근에는 큰 인기에 힘입어 '슬라임 카페'까지 등장했다. 그런데 얼마 전부터 이 액체괴물의 안전성 여부에 대한 논란이 뜨거움. 이 기이한 물체의 역사는 1976년 2월로 거슬러 올라감. 당시 미국의 장난감 제조업체인 마텔(MATTEL)이 '슬라임(Slime)'이라는 이름의 장난감을 출시했는데 이것이 바로 액체괴물의 시초임. 주요 성분은 식품첨가물인 구아검(Guar Gum)과 붕사(Borax)로 두 가지 물질의 화학적 특성을 이용해 만들었음. 본래 각기 다른 구조를 가진 화학성분이 서로 결합하면서 그물 구조가 뒤엉키면 그 사이에 수분을 가둘 수 있게 됨. 슬라임 역시 그러한 화학반응으로 인해 탄성이 증가해 보다 끈끈한 제형으로 만들어진 것. 슬라임의 점도는 수분 함량 정도나 온도 등 여러 요인에 따라 달라짐. 마텔 사의 슬라임은 말랑말랑하면서도 부드러운 촉감과 손에 달라붙지 않는 독특한 제형으로 엄청난 인기를 누렸고 이후 여러 장난감 업체들에 의해 대중화됐음. 국내에서는 어린아이들을 중심으로 1990년대부터 2000년대 초반까지 유행했는데 플러버, 젤리괴물, 액체괴물 등 여러 이름으로 불리다가 최근에 들어서야 액체괴물 또는 슬라임으로 용어가 통용되었음. 시대를 막론하고 사랑받던 장난감이 '구제불능 애물단지'로 전락한 건 그야말로 한순간이었음. 자칫 건강에 치명적일 수 있는 유해물질이 대거 검출되었다는 소식과 함께 언론이 폭발적으로 들끓었기 때문. 맘카페를 비롯한 각종 육아 커뮤니티에는 '아이 피부에 발진이 일어났다', '아이 손이 빨개졌다' 등 액체괴물로 인한 피해를 인증하는 글이 올라왔으며 이는 삽시간에 번져 '액체괴물=아이를 망치는 괴

물'이라는 인식이 자리 잡았음. 부모들은 "이 제품은 안전한가요?" 또는 "이렇게 만들면 괜찮은가요?" 등 서로 조언을 구하기 바쁘고, 지금 이 순간에도 여러 언론에서는 앞 다투어 '액체괴물의 유해성'에 대해 보도하고 있음. 그러나 일각에서는 이러한 언론의 행태가 오히려 공포 분위기를 지나치게 키우는 데 일조하고 있다고 경고함. 최근 산업통상자원부 국가기술표준원의 발표에 따르면 시중에 유통 중인 액체괴물 190개 중 76개 제품에 리콜 조치가 내려졌음. 클로로메틸이소티아졸리논(CMIT)과 메틸이소티아졸리논(MIT), 포름알데히드, 프탈레이트계 가소제 등이 검출됐기 때문임. 특히 CMIT, MIT는 가습기살균제 사건 발생 후인 2012년 환경부가 유독물질로 지정한 바 있어 더욱 논란이 됐음. 포름알데히드 역시 우리나라 식품의약품안전처에서는 식품에 한해 불검출 원칙을 내세우는 화합물임. 그리고 일부 제품에서는 프탈레이트계 가소제가 기준치보다 무려 332배나 초과 검출되기도 했음. 리콜 조치가 내려진 제품은 제품안전정보센터(www.safetykorea.kr), 행복드림(www.consumer.go.kr)에서 확인할 수 있음. 액체괴물은 그저 화학 원리를 활용한 장난감일 뿐인데 잘못된 정보의 무분별한 확산이 '케미컬포비아' 현상을 조장한다며 우려를 표하는 이들이 있음. 최근 사람들의 입에 자주 오르내리는 '붕소(boron)'에 대한 오해가 대표적. 액체괴물의 치명적인 유해성분으로 알려졌으나 실제 슬라임에 사용되는 물질은 마텔 사가 사용한 것과 같은 '붕사(borax 또는 sodium borate)'임. 붕소와 산소가 결합되어 붕산(boric acid)이 만들어지고 이것의 나트륨염이 바로 붕사인데 두 가지는 각각 원소와 화합물이므로 엄연히 다름. 그러나 유럽의 언론에서 이를 구분하지 않으면서 '액체괴물=붕소=독성'이 되어버린 것. 실제로 미국 언론에서는 '슬라임에 사용되는 붕사는 독성이 낮은 화합물'이라고 보도했으며, 화학 전문가들은 '소량 쓰인 경우 부작용을 일으킬 가능성은 낮다'고 지적했음. 과거 국내에도 이와 비슷한 일이 있었음. 2011년 한 시판 우유에서 포름알데히드가 검출됐음. 공식 명칭은 '폼알데하이드'로 공산품 생산에 두루 쓰이며, 살균방부제로도 활용되는 화학물질임. 사실 폼알데하이드는 자연물에도 다양하게 분포해 각종 어류와 육류, 채소 혹은 과일에도 약 50ppm까지 포함되어 있음. 사람의 혈액에도 약 3ppm 정도 존재한다고 알려져 있으며, 대사 과정에서 쉽게 산화 또는 분해됨. 당시 우유에서 검출된 포름알데히드의 양은 0.03~0.04ppm으로 포름알데히드가 첨가된 사료를 먹은 젖소가 원인이었음. 자연적으로 포함되는 양에 비하더라도 무척 미미한 양. 그럼에도 한동안 '살균방부제로 쓰이는 폼알데하이드가 아이가 먹는 우유에서 나왔다'는 소식에 많은 이들이 불안해했음. 이러한 측면에서 보자면 액체괴물에 함유된 성분의 유해성 또한 마찬가지임. CMIT/MIT는 피부 알레르기 및 호흡기 질환을 유발한다고 알려진 물질로 1991년 미국 환경보호청(EPA)은 해당 물질을 농약으로 분류하고 2등급 흡입독성물질로 지정한 바 있음. 일정 농도 이상 노출될 경우 피부, 호흡기, 눈에 자극을 줄 수 있지만 여전히 치약, 구강청결제, 화장품, 샴푸 등 각종 생활용품 제조에 두루 쓰임. 어떠한 화학물질이든 어떤 부작용이 있느냐보다 노출되는 양과 기간에 주목할 필요가 있음. 액체괴물을 변기에 흘려 보내는 경우가 많은데 이는 환경을 오염시키는 주범임. 또한 일반 쓰레기로 배출하면 썩어서 악취를 풍기거나 곰팡이가 생기기 쉬우므로 이 또한 금물. 액체괴물을 버릴 때는 우선 비닐봉지나 평평한 판에 넓게 펼쳐 햇빛에 말릴 것. 하루에 한 번씩 뒤집어가며 바짝 말린 다음 가위로 잘게 잘라 종량제 봉투에 담아 버려야 함. 액체괴물의 인기는 영상 플랫폼인 유튜브와 맞물리면서 더욱 가파르게 상승했음. 과거 중국산 제품의 환경호르몬 논란 이후 인기 있는 유튜버들이 액체괴물을 직접 만드는 영상을 업로드했고 이를 접한 아이들 사이에 '액체괴물 만들기'가 유행하기 시작한 것. 유해성 논란은 끊이지 않고 아이들에게 액체괴물을 완전히 금지할 수 없으니 부모 역시 '직접 만드는 것'을 대안으로 선택하곤 함. 그러나 성분을 확인해가며 재료를 직접 사더라도 이에 대한 안전성을 담보할 수 없는 게 현실. 가령 액체괴물을 만들 때 흔히 사용하는 물풀은 PVP라는 고분자화합물이 주성분인 인공 화학물질임. 이는 접착을 위해 개발

한 제품으로 피부와 접촉하는 용도가 아닌 만큼 장기간 피부 접촉은 피하는 게 바람직함. 물풀 외에도 렌즈세척액, 붕사, 베이킹소다, 플라스틱 통 등 주로 일상생활에서 쓰이는 화학물질은 어린아이도 쉽게 구할 수 있음. 그러나 온라인을 통해 공유되는 영상의 제조법이 '안전하다'고 말할 수 없는데다 여러 가지 물질을 임의로 섞거나 가열하는 등 제조하는 과정에서 어떤 화학반응이 일어나는지 명확히 검증된 바 없음. 실제로 한 중학교에서는 아이가 액체괴물을 각종 재료와 섞고 불을 붙이는 바람에 화장실 변기가 폭발하는 아찔한 사고가 발생하기도 했음. 더군다나 어린아이가 재료를 구입하거나 직접 제조하는 것에 대해 어떠한 제재도 없는 만큼 제품 유통 과정에 추가적인 규제가 필요하다는 여론도 거셈. 상황이 이러하니 아이가 말랑말랑한 촉감에 중독되어 끊임없이 액체괴물을 찾는다면 밀가루, 찹쌀가루, 전분, 식용색소 등 화학물질이 전혀 가미되지 않는 천연 재료나 먹을 수 있는 식재료를 활용하는 게 바람직함.

3) 잔류농약 기준 초과 수입 마늘쫑 회수 조치 (2019-3-1, 여성소비자신문)

식품의약품안전처는 수입식품판매업체 '주식회사 강서유통'(부산시 강서구 소재)과 '화연물산'(서울시 동대문구 소재)이 수입 · 판매한 중국산 '(신선)마늘쫑'에서 잔류농약 '프로사이미돈'이 기준(0.05㎎/kg) 초과(1.90㎎/kg, 0.54㎎/kg) 검출되어 해당제품을 판매중단 및 회수조치 한다고 밝혔음. 회수 대상은 수입일자가 2019년 2월 7일, 2월 18일인 제품임. 식약처는 관할 지방청에 해당 제품을 회수하도록 조치하였으며 해당 제품을 구매한 소비자는 판매 또는 구입처에 반품하여 줄 것을 당부했음. 식약처는 불량식품 신고전화(1399)를 운영하고 있으며 소비자들이 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우 1399 또는 민원상담 전화 110으로 신고하여 줄 것을 요청했음.

4) 인천해경, '유해물질' 무기산 보관 김 양식업자 입건 (2019-2-25, 뉴시스)

인천해양경찰서는 25일 김 양식장에서 이물질 제거 등의 용도로 사용하기 위해 유해화학물질인 무기산을 보관한 김 양식업자 A(55)씨를 수산자원관리법 위반으로 불구속 입건했음. A씨는 자신이 운영하고 있는 김 양식장(옹진군 영흥면)에서 병충해를 방지하고 이물질 등을 제거할 목적으로 주거지 인근 컨테이너에 무기산 4.82t을 보관한 혐의를 받고 있음. 인천해양경찰서는 A씨가 보관한 무기산 전량을 증거물로 압수했음. 김 양식장에 사용할 목적으로 무기산을 보관하거나 살포하면 수산자원관리법 25조 2항에 따라 2년 이하 징역 또는 2000만원 이하 벌금에 처해짐. 무기산은 사람이 섭취할 경우 건강에 악 영향을 미칠 뿐만 아니라, 해양 생태계에도 심각한 영향을 주기 때문에 화학물질관리법 상 유해화학물질로 규정하고 보관 및 사용, 유통을 엄격하게 정하고 있음. 인천해경은 앞서 지난 1일에도 인천 옹진군에서 같은 혐의로 B(61)씨를 적발해 무기산 80리터를 압수한 바 있음. 인천해경 관계자는 "김 양식장에는 이물질 제거 등의 용도로 유기산을 사용하도록 규정하고 있으나 일부 양식장에서 효과가 약하다는 이유로 독성이 강한 무기산을 불법으로 사용하고 있다"며 "무기산 사용은 국민건강과 해양생태계에 심각한 영향을 미칠 수 있는 만큼 무기산을 불법으로 공급한 판매처 등 단속을 강화할 방침이다"고 말했음.

5) 생활 속 유해물질 2,700여종의 독성정보 "'톡스인포'서 찾으세요" (2019-2-27, 메디컬월드뉴스)

식품의약품안전처(처장 류영진)가 생활 속 유해물질 600건의 독성정보를 새로 추가하고 사용자 접근성을 개선한 독성정보제공시스템 '톡스인포'를 확대 개편했다고 밝혔음. '톡스인포'에는 곰팡이독소 '아플라톡신', 플라스틱가소제 '디이소노닐 프탈레이트', 방부제 '메텐아민' 등 600건을 이번에 새로 추가했으며, 현재 총 2,777건이 등록되어 있음. 이번에 개편한 '톡스인포'의 주요 내용은 ▲물질 검색기능 확대 ▲항목별 추출기능 강화 ▲편리한 정보 확인 등임. 식품의약품안전평가원 독성연구과는

" '톡스인포'를 통한 독성정보 제공을 확대하여 궁금한 정보를 손쉽고 빠르게 찾아볼 수 있어 소비자 알권리를 충족하고 국민 불안감을 해소할 것으로 기대하며, 일상생활에서 노출되는 화학물질의 종류가 다양해짐에 따라 새롭게 확인되는 독성정보를 지속적으로 추가하여 제공하겠다"고 밝혔음. 한편 톡스인포(Tox-Info)는 식품 · 의약품 등에 사용되는 화학물질의 독성정보, 응급치료 시 활용 가능한 중독정보, 담배에 포함된 유해성분정보 등을 제공하는 독성정보제공 사이트임.

6) 전북농관원, 잔류농약 기준초과 농산물 폐기…딸기 등 58건 적발 (2019-2-20, 뉴시스)

국립농산물품질관리원 전북지원은 관내에서 생산 · 유통되는 농산물에 대한 잔류농약 등 안전성 조사 결과, 허용 기준치를 초과한 농산물을 압류 · 폐기했다고 20일 밝혔음. 지난해 전북 지역에서 생산 · 유통된 농산물 5515(260개 품목)건에 대해 잔류농약, 중금속 등 안전성 검사를 벌인 결과 잔류농약의 경우 모두 4943건 중 58건이 허용 기준치를 초과한 것으로 나타났음. 부적합 판정된 농산물은 딸기 · 미나리 · 현미 · 부추 · 쑥갓 · 깻잎 · 열무 · 케일 · 당귀잎에서 각 3건, 고추잎 · 배추 · 상추 · 얼갈이배추는 각 2건 등이었음. 중금속(납 · 카드뮴 · 비소) 253건, 병원성미생물(살모넬라 등 7종) 62건, 곰팡이독소(아플라톡신 등 5종) 39건, 항생물질 등 기타 218건은 모두 적합한 것으로 조사됐음. 이에 전북농관원은 부적합 농산물으로 확인된 58건 중 생산단계(재배지)에서 적발된 42건은 폐기 · 출하연기 조치하고 출하 · 유통을 사전에 차단했음. 또 유통단계에서 발생된 16건은 관할 지자체에 통보해 과태료 부과 등 농약관리법 · 식품위생법 등 관련법에 따라 처리토록 했음. 전북농관원 정수경 지원장은 "올해부터 농약허용물질목록관리제도(PLS)제도가 모든 농산물에 적용돼 관행적으로 농약을 사용할 경우 잔류농약 허용기준을 위반할 우려가 있다"며 "농업인들도 안전한 농산물에 대한 소비자 신뢰를 확보할 수 있도록 농작물별 등록된 농약만 올바르게 사용하기를 바란다"고 당부했음.

8. 기타

1) 가공식품 중 '초가공식품', 사망 위험 높여 (2019-2-14, 코메티닷컴)

즉석 라면, 시리얼, 냉동 치킨 등 가공식품 섭취가 조기 사망과 관련이 있다는 연구 결과가 나왔음. 파리 13 대학 등 프랑스 연구진이 45세 이상 성인 남녀 4만4000여 명을 2009년부터 2017년까지 추적 조사한 결과, 필요 열량의 29%를 초가공 식품에서 얻는 것으로 나타났음. 초가공 식품(ultraprocessed foods)이란 가공식품 중에서도 화학 첨가물이나 방부제가 많이 포함된 식품을 가리킴. 예컨대 통조림이나 치즈 등은 일반적인 '가공식품'이지만, 인스턴트 라면, 냉동 치킨 너깃, 각종 칩스와 쿠키 등은 '초가공 식품'에 해당함. 영양 전문가에 따르면 식품을 살 때 라벨에 이해할 수 없거나, 읽기조차 힘든 성분이 많을수록 초가공 식품에 가깝다고 함. 연구가 진행되는 동안 602명이 숨졌음. 사망원인은 대부분 암과 심장 질환이었음. 분석 결과, 초가공 식품 소비가 10% 늘면, 조기 사망 위험은 14%가 증가했음. 초가공 식품 섭취는 소득과 교육수준이 낮을수록 많았음. 또 혼자 살거나, 비만이며, 운동량이 적은 사람들도 초가공 식품을 많이 먹는 것으로 나타났음. 연구진은 초가공 식품은 고온으로 처리하고 포장하는 과정에서 발생한 유해물질이나, 포함된 첨가제가 암을 유발하는 등 건강에 부정적인 영향을 미칠 수 있다고 지적했음. 이번 연구(Association Between Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Mortality Among Middle-aged Adults in France)는 '미국의학협회 저널(JAMA)'에 실리고, 뉴욕타임스가 보도했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)