식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 학교 · 식재료공급업체 위생점검했더니…14곳 식품위생법 위반

(2023-10-27, 헬스조선)

식품의약품안전처가 학교, 식재료 공급업체 등을 전국적으로 위생점검한 결과, 14개 업소가 '식품위생법' 등을 위반한 것으로 확인됨. 학교 · 유치원 내 집단급식소 등 6902곳과 학교 주변 분식점 등 어린이 식품안전보호구역 내 어린이 기호식품 조리판매업소 3만3756곳을 지자체, 교육청과 함께 점검함. 집단급식소 6곳, 식재료 공급업체 3곳, 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 5곳이 적발됨. 주요 위반 내용은 ▲소비(유통)기한 경과 제품 보관(8건) ▲건강진단 미실시(3건) ▲위생적 취급기준 위반(2건) ▲보존식 미보관(1건) ▲영업자 준수사항 위반(1건) ▲식품위생교육 미이수(1건) 등이며 적발된 업소는 관할 관청에서 과태료 부과 등 행정처분을 받음. 학교 · 유치원 집단급식소, 식재료 공급업체 중에서는 ▲울산중앙여자고, 광양중마유치원, 새빛유치원(경기 시흥시), 협동상사(전남 목포시)가 '소비(유통)기한 경과제품 보관'으로 ▲홍익대학교 운동부 합숙시설이 '보존식 미보관'으로 ▲목포해양대가 '건강진단 미실시'로 ▲워킹맘(광주 광산구)이 '위생적 취급기준 위반'으로 ▲대상유통(광주 동구)이 '식품위생교육 미이수'로 적발됐음. 동국대 경주캠퍼스는, 위생적 취급기준, 영업자 준수사항, 소비(유통)기한 경과제품 보관 등 세 가지를 위반한 것으로 드러남. 어린이 기호식품 조리 · 판매업소 중에서는 소비(유통)기한 경과제품 진열 · 보관으로 ▲건영알뜰수퍼(서울 관악구) ▲GS25신흥대림점(세종) ▲교동슈퍼(충남 당진시)가, 건강진단 미실시로 ▲김중만의만두래궐동점(경기 오산시) ▲가은이네만두(경기 오산시)가 적발됨. 이번에 적발된 집단급식소는 3개월 이내에 다시 점검하고, 어린이 기호식품 조리판매업소는 전담관리원이 상시로 점검하여 개선 여부가 확인됨. 식약처는 "앞으로도 집단급식소 등에 대한 선제적 안전관리를 강화하여 국민의 건강한 식생활 환경을 조성하는 한편, 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 식품 안전사고 예방에 최선을 다할 계획"이라며 "국민들은 겨울철에 발생하는 노로바이러스 식중독 예방을 위해 손씻기 등 조리 시 위생관리를 철저히 하고 식중독 의심 증상이 발생할 경우 조리에 참여하지 않도록 조치하는 등 식중독 예방 수칙을 철저히 준수해 줄 것"을 강조함.

2) 어린이집 위생점검 결과 4곳 위생관리 기준 어겨

(2023-11-29, YTN)

식품의약품안전처가 겨울철을 맞아 어린이 집단급식시설 3천7백여 곳을 점검한 결과 4곳이 위생 기준을 어긴 것으로 나타남. 적발된 어린이집은 위생 기준을 어기거나, 건강진단을 하지 않은 것으로 조사됨. 또, 음식을 만들어 제공한 식품은 만일의 경우를 대비해 1인분 분량을 144시간 이상 보관해야 하는데도, 이를 어긴 어린이집도 한 곳 적발되었음. 다만, 급식용 조리도구와 조리식품 661건을 수거해 식중독균을 검사한 결과 모두 적합한 것으로 확인됨.

3) 샌드위치 · 대량 배달음식점 등 위생점검... 적발된 41곳 어디?

(2023-12-04, 케미컬뉴스)

코로나19 이후로 고속 성장해 온 배달음식은 지난해 성장세가 다소 주춤해진 가운데 배달료 상승 관련 이슈도

있었지만, 1인 가구 비율은 지속적으로 늘어나고 있고 집밥보다 배달 음식을 즐겨 먹는 소비문화는 일상화되었음. 최근 정부가 배달 음식점 위생점검 결과 총 3710곳 중 41곳이 식품위생법을 위반해 적발됨. 4일 식품의약품안전처는 샌드위치, 샐러드 등 배달음식점과 산업단지 주변 대량 조리 배달 음식점들을 지방자치단체와 집중 점검한 결과 41곳이 적발돼 행정처분을 요청했다고 밝힘. 관할 지자체는 행정처분 후 6개월 이내에 재점검하고 개선 여부를 확인할 예정임. 주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(18곳) ▲위생적 취급기준 위반(13곳) ▲영업자 준수사항 위반(6곳) ▲시설기준 위반(4곳)임. 또한 음식점에서 직접 조리 판매하는 샌드위치 등 141건을 수거해 검사한 결과 중랑구 소재 ㈜짱죽카페이오이(일반음식점)의 '크로와상 샌드위치(조리음식)'에서 황색포도상구균이 200 CFU/g(g당 100 CFU 이하)이 검출돼 기준 위반으로 부적합 판정을 받았음. 식약처는 배달음식점의 위생 · 안전을 선제적 강화를 위해 지난 2021년부터 다소비 품목을 배달하는 음식점에 대해 분기별로 집중점검을 실시해오고 있임. 2021년에 족발 · 보쌈, 치킨, 분식, 피자 등을 집중 점검했고, 지난해에는 중화요리도 점검했음. 올해 1분기에는 마라탕 · 양꼬치 · 치킨, 2분기 아시아요리, 3분기 분식류, 4분기 샐러드 · 샌드위치 등을 배달하는 음식점을 대상으로 점검을 실시했으며, 이번 4분기에는 식중독 발생 등 식품안전사고를 예방하고자 산업단지 주변에서 대량으로 조리해서 배달 · 판매하는 음식점도 함께 점검을 진행함. 식약처 관계자는 "국민이 많이 소비하는 음식을 배달하는 음식점, 식중독 발생이 우려되는 산업단지 주변 대량 조리 음식점 등에 대해 지속적으로 안전관리를 강화할 예정이며, 고의적인 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획"이라고 밝힘.

4) 통영서 회 먹고 복통 환자들 장염 진단…보건당국 "위생 점검"(종합)

(2023-12-05, 한국경제)

경남 통영시에서 회 등을 먹고 집단 복통을 호소한 이들이 장염 진단을 받았음. 통영시는 60대 A씨 등 8명을 치료한 병원에서 이들에게 장염 진단을 했다고 5일 밝혔음. 앞서 이들은 지난 4일 오후 1시께 통영시 중앙시장 한 횟집에서 회 등을 먹은 뒤 집단 복통 등의 증상을 보여 병원에서 치료받았음. 식품의약품안전처의 식중독 표준업무 지침에 따르면 의무 신고자인 의사 또는 자율 신고자인 환자로부터 식중독 의심 신고가 접수되면 각 지자체는 환자 사례 조사와 검체 채취를 통해 보건환경연구원에 검사를 의뢰해야 함. 이번 경우는 의사가 장염으로 진단하고 환자의 신고가 없어 검체 채취는 진행되지 않았음. 통영시보건소는 이날 환자들이 묵은 숙소를 찾아 식중독 여부를 확인하기 위해 검체 채취를 요청했지만 모두 거부하면서 역학 조사는 하지 못했음. 시보건소는 도마나 위생 도구 등에서 식중독균이 검출될 가능성을 염두에 두고 조만간 위생 점검을 실시할 계획이며, 시보건소 관계자는 "경남환경보건연구원과 협의해 위생 점검을 통해 검체를 채취하는 방안을 검토 중이다"고 말함.

5) 김장용 식재료 위생 점검…법 위반 업체 22곳 적발

(2023-12-11, News 1)

김장용 식재료를 제조 · 판매하는 업체 22곳이 식품위생법 등 위반으로 적발됨. 특히 시중에 유통된 김장 재료 총 6건이 부적합 판정돼 폐기될 예정임. 식품의약품안전처는 지난달 13~17일 지방자치단체와 함께 절임배추, 고춧가루, 젓갈 등 김장용 식재료를 제조 · 판매하는 업소 총 2076곳을 점검한 결과 이같이 확인했다고 11일 밝힘. 적발된 22곳의 업종을 구분하면 식품제조가공업소가 10곳, 즉석판매제조가공업소가 12곳이며 위반 사실에 따라 식약처는 관할 관청에 행정처분을 요청한 상태임. 위반 내용은 ▲영업자 준수사항 위반(소비 · 유통 기한 경과제품 보관 등) 7곳 ▲건강진단 미실시 7곳 ▲위생적 취급기준 위반(위생불량 등) 3곳 ▲기준 및 규격 위반 2곳 ▲기타 3곳임. 아울러 식약처가 시중에 유통되는 김장 재료 645건을 수거 검사한 결과 현재까지 검사가 완료된 537건 중 3건은

잔류농약이 기준치를 초과해 검출되는 등 부적합 판정이 돼 회수 · 폐기할 예정임. 이와 함께 수입 통관 단계에서 총 273건을 정밀 검사한 결과, 3건이 부적합 판정돼 통관을 차단했고 향후 반송 · 폐기 등 조치될 계획임. 한편, 적발된 업체에 대해서는 관할 관청에서 행정처분 후 6개월 이내 다시 점검해 위반사항 개선 여부를 확인할 예정임. 부적합 수입식품에 대해서는 향후 동일 제품이 재수입되는 경우 정밀검사를 5회 실시하는 등 통관검사를 강화함.

6) 식약처, 가을철 식품취급업소 위생점검 … 12곳 적발 (2023-12-14, 세이프타임즈)

식품의약품안전처는 가을 나들이 철을 맞아 '식품취급업소 위생점검'을 진행했다고 2일 밝혔음. 지난달 5일부터 13일까지 국립공원 · 고속도로 휴게소 내 음식점 등 5892곳에 대해 17개 지방자치단체와 합동점검한 결과 12곳을 적발함. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등 조치 후 6개월 이내에 다시 점검해 개선여부를 확인할 예정임. 점검은 가을철 국민이 많이 찾는 국 · 공립공원, 놀이공원, 캠핑장, 터미널, 휴게소, 기차역, 공항 등에서 영업하고 있는 음식점 · 푸드트럭과 최근 인기가 늘면서 매장이 급격하게 증가한 탕후루 조리 · 판매 음식점 등을 대상으로 진행됨. 점검 결과 식품접객업소의 ▲무신고 일반음식점 영업 ▲영업자 준수사항 위반 ▲표시기준 위반 제품 사용 ▲시설기준 위반 ▲건강진단 미진행 등 행위가 적발됨. 이와 함께 다중이용시설 내 음식점에서 조리 · 판매되는 탕후루, 햄버거, 샌드위치, 핫바 등 284건을 수거해 식중독균을 검사한 결과 모두 적합한 것으로 확인됨. 식약처 관계자는 "국민이 즐겨 이용하는 식품 취급업소에 대한 점검을 강화해 안전한 식품을 소비할 수 있는 환경을 조성하는데 최선을 다하겠다"고 말함.

2. 식품첨가물

1) 아스파탐 말고 다른 식품첨가물은 괜찮을까 … 안전하게 먹으려면 '이렇게' (2023-07-14, 경향신문)

세계보건기구(WHO)가 인공감미료인 아스파탐을 발암 가능 물질(2B군)에 포함하면서 다른 식품첨가물에 관한 관심도 높아졌음. 전문가들은 식품첨가물은 과다 섭취하지 않으면 건강에 해를 끼치지 않는다고 말함. 아스파탐은 흔히 '제로 음료'라 부르는 무설탕 음료를 비롯해 사탕과 아이스크림 등에 설탕 대신 들어가 단맛을 내는 식품첨가물임. 식품첨가물에는 아스파탐 같은 감미료 외에도 빵 · 소시지 · 치즈 등이 변질하는 것을 방지하는 보존료, 보기 좋은 색을 내는 착색료, 식품의 맛이나 향을 돋우는 향미증진제 등이 대표적임. 가공식품을 만드는 과정에서 식품의 점도를 증가시키기 위해 넣는 증점제나 잘 섞이지 않는 원료들을 균질하게 섞이게 해주는 유화제도 있음. 대부분 식품을 제조 · 가공 · 보존하는 과정에서 식품위생법에 정해진 기준 이하로 들어감. 아스파탐은 세계보건기구 산하 국제암연구소(IARC)의 분류 기준에 따라 '발암 가능성이 잠재적으로 의심되는 물질'인 2B군으로 분류됨. 확실한 발암 물질로 평가되는 1군과 발암 가능성이 있다고 추정되는 2A군보다는 발암 가능성을 입증한 연구가 제한적임. 1군에 포함되는 술(에탄올)과 가공육, 2A군인 김치(절임 채소류)와 튀김, 적색육(소 · 돼지고기 등) 같은 식음료품은 일상적으로 먹고 있음. 전문가들은 음식에 들어간 식품첨가물은 허용량 이내라면 걱정할 필요가 없다고 설명함. 김윤미 대동병원 종합건강검진센터 과장(가정의학과 전문의)은 "식품의약품안전처에서 평생 매일 섭취해도 해롭지 않은 일일 섭취허용량을 설정해 그보다 현저히 적은 양을 사용하도록 관리하고 있다"며 "식품첨가물이 우리 몸을 해롭게 만든다는 오해나 불안감을 가질 수 있으나 적정량으로 섭취한 식품첨가물은 우리 몸의 대사 과정을 통해 배출된다"고 조언함. 다만 가공식품을 많이 먹는 것은 주의해야 함. 식품첨가물 외에도 나트륨이나 당류, 지

방 등의 섭취를 늘릴 수 있기 때문임. 또 서로 다른 가공식품 안에 같은 성분의 식품첨가물이 함유돼 있으면 섭취량이 늘 수 있으므로 구매 시 소비기한뿐만 아니라 식품첨가물을 확인하는 것이 좋음. 조리할 때 식재료에 들어간 식품첨가물을 조금이라도 줄이고 싶다면 햄 · 어묵 · 소시지 등은 끓는 물에 데친 뒤 조리하는 것이 좋음. 라면 조리 시엔 면을 끓인 물을 버리고 새로 뜨거운 물을 받아 스프를 정량보다 적게 넣고, 야채를 함께 넣어 끓여 먹어도 좋음. 김윤미 과장은 "노란색이 강한 단무지는 5분 이상 찬물에 담근 후 씻어 먹고, 두부, 옥수수, 콩도 찬물에 여러 번 헹궈 먹으면 좋다"며 "식품첨가물을 무조건 안 먹겠다는 생각보다는 하루에 다양한 가공식품을 과다 섭취하거나 특정 식품첨가물을 과다 섭취하지 않도록 주의해야 한다"고 말함.

2) 식품첨가물 신규 지정 신청 시, 안전성 자료 일부 생략 가능한 미생물 확대

(2023-09-22, 식품저널)

식품의약품안전처는 미생물을 이용해 생산한 식품첨가물의 신규 지정 신청이 용이하도록 안전성 자료를 일부 생략할 수 있는 미생물을 확대하는 등 식품첨가물의 기준 및 규격 일부를 개정하여 20일 고시함. 개정 기준 · 규격은 안전성 자료를 일부 생략할 수 있는 미생물을 기존 62종에서 95종으로 확대됨. 또, 차광이 필요한 건강기능식품(캡슐 부분에 한함)과 캡슐류 제조에 사용할 수 있도록 산화철을 신규 지정하고, 7.5g/㎏ 이하로 사용하도록 규정함. 이와 함께 혼합제제의 희석제로 사용할 수 있는 식품의 종류에 식염(가공소금 제외), 단백분말, 한천, 곤약분말을 추가함. 기존에 헥산은 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적으로 사용하도록 했으나, 유지성분의 추출, 분리, 정제의 목적으로 사용하도록 사용기준을 확대함. 이외에 개정 기준 · 규격은 구연산칼슘 CAS번호와 γ-오리자놀 함량 단위를 수정하고, 합성향료물질 중 중복되는 1종을 삭제하는 한편, 합성향료물질 3종의 이명을 정비함. 글루코오스산화효소 등 13품목에 대한 성분규격 시험법을 개정했으며, 젖산염 시험법을 개선하고 해당 시험에 필요한 시약을 추가함. 개정 기준 · 규격은 고시한 날부터 시행됨. 다만, 삼이산화철 관련 개정 규정은 2025년 1월 1일, 혼합제제 개정 규정은 2026년 1월 1일부터 시행됨.

3) 오유경 식약처장 "내년 3월까지 비타민 K2를 식품첨가물로 허용할 것"

(2023-11-15, 뉴스핌)

오유경 식품의약품안전처 처장은 "내년 3월까지 비타민 K2를 식품첨가물로 허용하겠다"고 15일 밝힘. 이 날 오처장은 건강기능식품의 원료로 사용되는 영양성분을 확대하는 규제혁신 과제의 추진 상황을 점검함. 최신 바이오기술을 활용해 비타민 K2를 생산하는 현장을 둘러보고 비타민 K2를 식품첨가물로 허용하는 데 따른 기대 효과 등 현장 의견을 청취함. 한정준 지에프퍼멘텍 대표는 "국내에서 개발한 독자적인 기술로 비타민 K2 제조에 성공했으나 국내 건강기능식품 등에 사용할 수 없어 안타까웠다"며 "향후 직접 생산한 비타민 K2를 건강기능식품 등에 활용해 국민 건강에 도움이 되길 바란다"고 말함. 오 처장은 "건강기능식품 원료로 사용되는 영양성분을 확대하는 것은 국민의 건강 유지와 삶의 질 향상에 도움이 될 것"이라며 "내년 3월까지 비타민 K2를 식품첨가물로 허용하겠다"고 언급함. 비타민 K2 식품첨가물 확대는 비타민 K2 보충용 제품의 해외 직구 수요가 증가함에 따라 업계에서 비타민 K2를 영양성분으로 허용해달라고 건의함에 따라 진행됨. 기존 건강기능식품의 영양성분은 비타민, 무기질, 식이섬유, 단백질 등임. 식약처는 지난 9월 비타민 K2를 신규 식품첨가물로 허용하는 내용의 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안 행정 예고한 바 있음. 식약처는 "건강기능식품의 영양성분을 확대할 계획"이라며 "앞으로도 업계 · 소비자와 소통해 '식의약 규제혁신'을 차질 없이 추진하겠다"고 밝힘.

3. 원산지표시

1) 수입 수산물 원산지 표시 위반 122개 업체 적발

(2023-12-14, 연합뉴스)

정부가 최근 수입 수산물 원산지 표시 단속에 나서 원산지를 기재하지 않았거나 거짓으로 표시한 업체 122곳을 적발했음. 박성훈 해양수산부 차관은 14일 후쿠시마 오염수 정례브리핑에서 "최근 수입 수산물 원산지표시에 대한 점검에서 적발된 위반업체는 122개소로 원산지 미표시 83개소, 거짓 표시 39개소"라고 밝힘. 정부는 지방자치단체와 해경 등과 함께 민관 합동으로 지난 8월 28일부터 12월 5일까지 100일간 일본산 등 수입 수산물 취급 업체 2만680곳을 대상으로 원산지표시 2차 특별점검을 진행함. 이번 2차 점검은 지난 5~6월의 1차 점검과 비교하면 기간은 60일에서 100일로 늘었고 업체당 점검 횟수도 세 배 많아졌음. 박성훈 차관은 "전례 없는 고강도의 원산지 표시 단속을 하고 있다"면서 "내년에는 단속 기간을 따로 정하지 않고 연중 단속할 계획임. 앞으로 우리 수산물에 대한 소비자 신뢰가 더 확보될 것"이라고 말함. 박 차관은 원산지 표시 위반 처벌과 제재 수준을 많이 높여놓은 상황이라면서 "적극적인 행정지도를 병행하겠다"고 덧붙임.

2) 중국산 김치에 국산 표시"‥원산지표시 위반 132곳 적발

(2023-12-13, MBC)

국립농산물품질관리원(농관원)은 지난달 6일부터 이달 8일까지 배추김치와 김장 채소류 등을 중심으로 원산지 표시 현황을 점검한 결과 법 위반 업체 132곳을 적발했다고 밝힘. 농관원은 일반음식점 등 2만 4천65곳에 대해 외국산을 국산으로 속여 파는 행위 등을 점검한 결과, 원산지를 거짓으로 표시하거나 표시하지 않은 일반음식점 106곳을 포함해 132곳을 적발함. 주요 적발 사례를 보면 전북 전주시의 한 음식점은 중국산 배추김치를 반찬으로 제공하면서 원산지를 국산으로 표시했고 충북 충주시의 한 김치 제조사는 중국산과 국산 소금을 섞어 절임배추를 만들어 판매하면서 소금의 원산지를 국산으로 표시함. 농관원은 적발된 업체 중 원산지를 거짓으로 표시한 84곳의 관계자는 형사입건하고 원산지를 표시하지 않은 업체 48곳에는 과태료 처분을 내렸음.

3) 일본산 멍게가 국내산? 원산지 거짓 표시한 인천 음식점 7곳 적발

(2023-11-23, YTN)

일본산 및 수입 수산물의 원산지를 거짓으로 표시하거나 소비자들에게 혼동을 준 인천의 음식점들이 적발됨. 23일 인천광역시 특별사법경찰은 지난달 19일부터 지난 15일까지 4주간 수산기술자원센터와 군 · 구 합동으로 단속을 벌인 결과 원산지 표시법을 위반한 음식점 7곳을 적발했다고 밝힘. 단속반은 인천지역 내 해산물 뷔페와 음식점 중 수입 수산물을 취급하는 유통업체를 모니터링하고 우범 음식점을 선정함. 적발된 곳 중 A 음식점은 일본산 멍게를 보관 · 판매하면서 원산지를 국내산으로 표시했고, 일본산 참가리비는 국산 · 일본산 · 중국산을 동시에 표시해 소비자 혼란을 줬음. B 음식점은 중국산 냉동 아귀를 사용하면서 원산지 표시판에는 국내산으로 표시함. 동태 전문 음식점 C는 러시아산 황태를 국내산으로, D 음식점은 중국산 활낙지를 국내산과 중국산으로 혼동 표시했음. 원산지를 표시하지 않는 경우도 위반 정도에 따라 5만 원에서 최대 1천만 원 이하의 과태료가 부과됨. 전복, 낙지, 오징어 등 수산물 음식점 원산지 표시 대상 품목의 원산지를 표시하지 않는 경우에는 30만 원(품목별 · 1차 기준)의 과태료가 부과됨. 인천시 특사경은 원산지를 고의로 표시하지 않은 음식점 3곳에 대해 과태료를 부과하고, 원산지를 거짓으로 표시한 음식점 4곳에 대해서는 입건 및 수사를 통해 검찰에 송치할 예정이라고 밝힘.

4) 인천특사경 농산물 취급업소 원산지표시 등 불법 행위 단속

(2023-11-08, 브릿지경제)

인천시 특별사법경찰이 가을철 농산물 수확기를 맞아 농산물 취급업소 28곳을 대상으로 특별 단속을 벌여 원산지표시 위반과 축산물 위생관리 등 4건을 적발했음. 인천시 특별사법경찰은 지난달 26일부터 이달 3일까지 관내 농축산물 취급업소 등을 대상으로 특별 단속을 벌여 관련 법을 위반한 업자 4명을 적발했다고 8일 밝힘. 시 특사경에 따르면 이번 단속은 거래가 증가하는 품목 중 단순 제분, 분쇄 등으로 원물의 상태를 확인하기 어려워 원산지를 속일 가능성이 높은 28곳의 농산물 취급업소를 선정해 집중 단속함. 단속결과 원산지표시법 위반 3건, 축산물위생관리법 위반 1건 등 4건을 적발함. 이번에 적발된 A업소는 강원도 특정 지역의 콩100%를 사용해 두부를 제조한다고 했으나, 생산지가 불분명한 콩으로 제조한 두부를 판매하다 단속함. B업소의 경우 중국산 고춧가루를 사용해 제조한 김치를 국내산으로 거짓 표시한 업소 2건 등임. 이들 업체들은 '농수산물의 원산지표시 등에 관한 법률'위반에 따라 7년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금형을 받게 됨. 또한 이번 단속기간에는 위반 개연성이 있는 축산물 취급 업소도 병행했는데, 단속 결과 냉동 돼지갈비를 해동해 냉장 돼지갈비로 속여 판매할 목적으로 보관 · 진열한 업체도 적발됨. 이 업체는 '축산물위생관리법'에 따라 3년 이하의 징역이나 3000만 원 이하의 벌금형을 받게 됨. 인천시는 적발된 업체 관계자들을 형사 입건 후 수사에 착수해 위반 혐의가 밝혀지면 해당 사건을 검찰로 송치하고, 관할 구청에 통보해 행정처분 하도록 조치키로 함. 전태진 인천시 특별사법경찰과장은 "인천시민이 안심하고 먹을 수 있는 식재료 공급환경 조성을 위해 단속을 지속 실시해, 나날이 치밀해지고 있는 먹거리 범죄행위에 대응해 나가겠다"고 말했음.

4. 수입식품

1) [단독]오염수 방류 100일, 일본산 수산물 수입 42% 감소

(2023-11-28, 머니투데이)

12월 1일 후쿠시마 원전 오염수 방류 100일을 앞두고 국내 일본산 수산물 수입량은 40% 가량 감소한 것으로 나타났음. 대부분 품목이 전년대비 감소했지만 일부 품목은 오히려 수입이 증가했음. 28일 식품의약품안전처 수입식품정보마루에 따르면 지난 8월24일부터 지난 26일까지 약 3개월간 국내 수입된 일본산 수산물 수입량은 5323톤으로 전년 동기 8758톤 대비 39.2% 감소했음. 같은 기간 수입액은 2800만달러(약 365억원)로 전년 동기 4849만달러(약 633억원) 대비 42.2% 줄어들었음. 국내 수입 규모가 가장 큰 가리비(활어)의 경우 수입액 기준 1509만달러에서 1077만달러로, 참돔(활어)이 1099만달러에서 646만달러로, 방어(활어)가 655만달러에서 446만달러로 각각 감소했음. 일본산 수산물 수입액 4위를 차지했던 멍게(활어)의 경우 386만달러에서 26만달러로 10분의 1 넘게 줄어들었고, 전년도 이 기간 95만달러가 수입된 황새치(냉동)의 경우 올해 수입액이 1000달러 미만으로 집계됐음. 반면 수입액이 증가한 품목도 있음. 흑점줄전갱이(활어)의 경우 지난해 43만달러에서 올해 107만달러로 2배 이상 증가했음. 또 냉동 가리비 중 횟감과 포장횟감 품목도 각각 62만달러에서 65만달러, 23만달러에서 65만달러로 늘어났음. 식품의약품안전처에 따르면 일본산 수산물 가운데 방사능 등 우리 기준에 부적합한 수입품목은 없는 것으로 조사됐음. 이 기간 일본산 수산물 수입품목 가운데 부적합 판정을 받은 건수는 0건임. 국내 수입산 수산물 가운데 일본산 비중이 높은 어종은 방어, 능성어, 멍게, 가리비 등임. 방어는 수입산의 100%가 일본산이고, 능성어 99%, 멍게 98%, 가리비 74% 등임. 한편 도쿄전력은 지난 8월24일 후쿠시마 오염수 첫 방류를 시작으로 지금까지 3차 방류를 마쳤음. 지금까지 약 2만3400톤의 오염수가 방출됐음. 이와 관련해 우리 정부는 일본 후쿠시마

현을 비롯한 8개 현의 수산물에 대한 수입금지 조치를 취하고 있음. 그럼에도 불구하고 일본산 수산물의 원산지를 거짓으로 표시한 사례가 지속적으로 나타나고 있음. 지난 23일 인천광역시 특별사법경찰은 일본산을 국내산으로 속여 판매한 음식점 7곳을 적발했고, 앞선 9월에도 11곳을 적발한 바 있음. 해양수산부에 따르면 지난해 70건에 불과했던 일본산 수산물의 원산지 표시위반은 올해 8월까지 157건을 기록했음. 정부는 후쿠시마 오염수 방류에 대한 국민적 불안을 해소하기 위해 5~7월 수산물 원산지 표시 특별점검에 나섰고 다음달 5일까지 2차 특별점검을 진행 중임. 원산지 거짓표시를 하면 7년 이하 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처하고, 미표시의 경우 수산물 가공품은 5만원 이상 1000만원 이하, 음식점은 적발 횟수에 따라 30만~100만원(1~3차)의 과태료를 납부해야 함.

2) '사슴태반 줄기세포' 영양제?…"효도하려다 큰일 날 뻔"[식약처가 간다]

(2023-12-10, NEWSIS)

경기도에 사는 주부 A 씨는 고향에 계신 부모님께 보낼 '사슴 태반 줄기세포' 영양제를 온라인으로 구매하려다가 놀란 가슴을 쓸어내렸음. 사슴 태반과 달리 사슴 태반 줄기세포는 안전성 검증이 되지 않아 식품 원료로 사용할 수 없다는 사실을 식품의약품안전처 홈페이지를 통해 확인했기 때문임. A 씨는 "효도하려다가 부모님께 불효녀가 될 뻔했다"고 말했음. 10일 식약처에 따르면 사슴, 소, 돼지, 양, 말, 토끼, 당나귀 등 동물 태반은 식품원료로 사용이 가능하나 사슴태반 줄기세포는 식품 기준 및 규격의 원료 목록에 등재돼 있지 않음. 또 안전성·건전성이 입증되지 않아 식품원료로 사용이 불가함. 문제는 네이버, 다음 등 포털에 사슴태반 줄기세포 영양제를 검색하면 관련 제품들이 버젓이 팔리고 있다는 점임. 대부분은 해외 직구 형태로 일반 소비자들에게 여과 없이 노출되고 있음. 식약처는 부당 광고를 잡아내기 위해 적극적으로 나서고 있음. 지난해에는 '사슴태반 줄기세포'를 사용한 것처럼 광고해 소비자를 현혹하는 온라인 게시물을 집중적으로 점검한 결과 식품 등의 표시·광고에 관한 법률을 위반한 게시물 136건을 적발했음. 또 수입식품안전관리 특별법을 위반한 업체 4곳을 단속해 방송통신심의위원회 등에 게시물 차단과 관할 행정기관에 행정처분 등을 요청했음. 적발된 광고와 업체들은 식품 등에 사슴태반 원료를 사용했음에도 사슴태반 줄기세포를 사용했다고 거짓으로 광고하거나 질병의 예방·치료에 효능·효과가 있는 것 등으로 부당광고하는 사례가 확인됐음. 식약처는 이번 사슴태반 줄기세포와 같이 부당광고에 확실하게 대응하기 위해 외부 전문가로 구성된 '민간광고검증단'을 운영하고 있음. 검증단에는 의사, 약사, 식품·영양학 교수, 소비자단체 전문가 등이 참여하고 있으며, 식품 등에 대해 의학적 효능, 질병 치료 등을 표방하는 부당한 표시·광고에 대한 자문을 함. 검증단은 사슴태반 줄기세포는 없는 식품이고, 효능 역시 검증되지 않았다며 구매에 주의를 당부했음. 검증단은 "열처리 등 가공과정을 거친 사슴태반을 원료로 사용한 식품에는 '사슴태반 줄기세포'가 존재할 수 없고, 사슴태반의 피부 건강·면역력 등에 대한 효능 또한 과학적으로 근거가 없다"고 말했음. 이어 "소비자들은 부당광고에 속아 피해를 보지 않도록 주의해야 한다"고 덧붙였음.

3) 동물성 수입식품, 부적합 판정 시 사료로 재활용

(2023-12-14, 아시아투데이)

수입식품 통관검사에서 부적합한 것으로 판정된 동물성 원료와 이를 가공한 식품이 사료로 재활용될 전망임. 식품의약품안전처는 농림축산식품부의 지난달 수입사료 사후관리기준 및 사료검사기준 개정 이후 수입식품법 시행규칙을 14일 시행했음. 식약처와 농식품부는 사료용 전환 품목 확대 및 사후관리 강화 방안에 대해 사료협회 등 이해관계자와 충분한 의견수렴을 거쳐 관련 규정을 개정했다고 설명했음. 식약처와 농식품부는 그간 통관검사에서 부적합 판정된 수입식품 중 농식품부에서 사료로 적합하다고 승인한 곡류?두류에 한해 용도를 전환할 수 있게 했으나, 수입식품의 사료용 용도전환 가능 품목의 범위를 확대해 달라는 업계의 지속적인 건의를 반영해 지난해 3

월 식물성 원료 등에 이어 이번 동물성 원료 등까지 허용 품목의 범위를 확대했음. 이달 기준 통관검사에서 기준·규격 부적합으로 판정돼 반송/폐기 대상이던 조갯살 4.1톤(t), 치즈 7.6톤 등도 농식품부의 승인을 거치면 사료용으로 용도전환 신청이 가능함. 수입식품업계는 이번 조치로 연평균 약 49억원의 손실을 절감할 수 있고, 사료제조업계는 연평균 약 633톤의 사료 원료를 확보할 수 있을 것으로 예상됨. 식약처 관계자는 "이번 결정이 자원의 폐기에 따른 환경부담을 줄이고 수입업계의 경제적 손실을 최소화하는 동시에 사료 자원을 확보하는 데 기여할 것으로 기대한다"며 "사료용으로 용도가 전환된 수입식품이 식용으로 다시 사용되지 않도록 사후관리를 철저히 하겠다"고 밝혔음.

5. 식중독사고

1) 식중독사고 포스코 협력사 하청 직원 숨져

(2023-11-14, 경북매일)

포스코 협력사 하청업체 근로자 집단 식중독 감염 사태〈본지 지난 14일 자 5면 보도〉로 보건당국이 대대적인 역학조사에 나선 가운데, 지난 13일 식중독 증세로 통원 치료중이던 50대 남성 A씨가 숨진 채 발견돼 경찰이 수사에 나섰음. 14일 경찰에 따르면 전날 오후 8시30분쯤 포항시 대도동의 한 주택에서 포항제철소 협력업체 하청업체 현장 직원 A씨가 숨져 있는 것을 동료가 발견해 신고했음. 경찰과 병원 등은 A씨가 평소 앓고 있던 간질병과 고혈압 등이 식중독과 겹쳐 상태가 악화되면서 숨진 것으로 보고 정확한 사망원인을 파악하고 있음. 경찰은 "사인이 식중독 인지 여부를 확인하기 위해 조만간 부검을 실시할 예정"이라며 "A씨가 평소 고혈압 등 지병이 많았던 것으로 조사돼 부검을 하기 전에는 사인을 명확히 알 수 없다"고 말했음. 가족과 떨어져 포항에서 혼자 지내던 A씨는 지난 10일 식중독 증세로 통원 치료를 받을 당시 병원측은 '건강에 특이 사항이 없다'는 진단을 내려 A씨를 귀가 조치했음. A씨가 13일 회사로 출근을 하지 않은데다 전화 연락도 되지 않자 이를 이상하게 여긴 직장 동료가 숙소로 찾아 갔다가 숨져 있던 A씨를 발견했음. 앞서 지난 8일 포항제철소 현장 하청업체 직원들은 점심으로 외부업체 도시락을 먹은 후 구토와 설사 등 식중독 의심 증상을 보였음. 현재까지 식중독 의심 증상자는 총 172명으로, 이중 10명이 중증에 시달리다 회복 중에 있으며 56명이 병원에서 입원 치료를 받고 있음. 보건당국은 환자들의 가검을 채취해 정밀진단을 벌이는 등 감염원을 파악하고 있으며, 조사결과는 이르면 20일쯤 나올 예정임. 포항시는 조사결과가 나오는대로 해당 업체에 대한 처분을 검토할 계획임.

2) 살모넬라균 검출 '이 과일' 먹고 2명 숨졌다…美서 식중독 속출

(2023-11-27, 머니투데이)

미국에서 캔털루프 멜론을 먹고 일주일 사이 2명이 사망하는 등 식중독 환자가 속출했음. 25일(현지시간) 미국 뉴욕타임스(NYT) 등 외신에 따르면 질병통제예방센터(CDC)는 지난 17일 캔털루프 멜론에서 살모넬라균이 검출됐다고 밝혔음. 해당 균으로 인한 식중독 발병이 처음 발표된 이후 사례가 두 배 이상 증가했으며 관련 발병으로 2명이 사망했음. 사망한 사례는 미네소타주에서 2명 보고됐음. 발병 증세를 보이는 환자는 32개 주에서 총 99명, 이 가운데 병원에 입원한 환자는 45명으로 파악됐음. CDC는 여러 과일 유통업체가 전국적인 리콜을 시행 중이라고 밝혔음. '루디(Rudy)'와 '말리치타(Malichita)'라는 라벨이 붙은 멕시코산 수입 통 캔털루프가 그 대상임. 사전 절단해 파는 브랜드는 '빈야드(Vinyard)' '알디(Aldi)' '프레시니스 개런티드(Freshness Guaranteed)' '레이스트랙(RaceTrac)' 등임. 또 "발병 여부를 판단하는 데 3~4주가 소요된다"며 "실제 환자 수는 보고된 숫자보다 훨씬 클 가능성이 높고 환자가 나타난 일부 주에 국한되지 않을 수 있다"고 CDC는 설명했음. 살모넬라균은 살모넬라증이라는 잠재적으로 치명적인 질병에 감염시키는 식품 매개 박테리아임. 미국 농무부에 따르면 이 박테리아는 미국에서 보고되는 식품 매개 질병의 대부분을 차지함. 매

년 약 135만명의 환자가 보고되고 있으며 미국에서는 매년 400명 이상이 이 질환으로 사망함. 주로 익히지 않은 육류에서 번식하지만 최근에는 다진 양파, 새싹, 쿠키 반죽, 땅콩버터와 같은 다양한 식품에서도 검출됐음. 지난 9일 한국에서도 살모넬라균으로 인한 식중독 사고가 발생했음. 포스코 포항제철소에서 식중독 증세를 보인 노동자가 228명, 사망자까지 1명 발생한 가운데 도시락 속 계란반찬에서 살모넬라균이 검출됐음.

3) 서울구치소 식중독 원인균, 김치말이국수에서 검출

(2023-08-29, SBS 뉴스)

SBS 보도로 처음 알려진 서울구치소 집단 식중독 사고의 원인균이 김치말이국수에서 검출된 것으로 확인됐음. 경기도보건환경연구원은 서울구치소 수용자들이 먹은 음식물을 검사한 결과, 김치말이국수에서 장독소성 대장균을 발견했다고 밝혔음. 장독소성 대장균은 오염된 물이나 음식을 통해 전파되는 식중독 원인균임. 이 세균은 식중독 증상을 보인 수용자들의 몸에서도 검출됐음. 수용자들은 지난달 매주 목요일 점심마다 김치말이국수를 배식받았음. 연구원은 이 같은 검사 결과를 서울구치소와 의왕시보건소에 보고했음. 의왕시보건소는 김치말이국수가 식중독을 일으킨 식품이 맞는지 역학조사를 진행하고 있음. 식중독 증상을 보인 수용자들 가운데 김치말이국수를 섭취한 사례가 얼마나 되는지 들여다보고, 통계적으로 의미 있는 상관관계가 드러나는지 확인해 최종적인 역학조사 결과를 낼 예정임. 앞서 지난달 26일부터 서울구치소에서는 수용자 449명이 식중독 증상을 겪었음. 이 가운데 대다수는 김치말이국수가 배식된 지 하루가 지난 28일부터 증상이 시작됐음. 질병관리청에 따르면, 장독소성 대장균의 잠복기는 1~3일이고, 감염됐을 때 미열과 복통, 설사 등 증상이 5일 정도 지속됨. 치료를 받으면 대부분 회복되며 사망하는 사례는 드문 것으로 보고됨.

4) 서울→울진 단체 산행 온 관광객들, 회 먹었다 식중독 '날벼락'

(2023-09-03, 문화일보)

경북 울진군 한 식당에서 회를 먹은 단체 관광객이 식중독 증상을 호소해 보건당국이 역학 조사에 나섰음. 3일 경북 울진군과 소방당국에 따르면, 전날 오후 울진군 온정면 온정리 한 관광호텔에 투숙 중이던 50~70대 단체 관광객 중 남성 7명과 여성 13명이 복통 · 구토 · 설사 등 식중독 의심 증상을 보였음. 소방당국은 이들을 울진군 의료원에 14명, 인근 영덕군의 병원으로 6명씩 분산 이송시켰음. 치료를 받은 환자들은 다행히 순차 퇴원한 것으로 전해졌음. 이들은 서울에서 등산을 위해 울진을 찾은 단체 관광객으로, 저녁에 같은 식당에서 회를 먹은 것으로 조사됐음. 보건 당국은 관련 사실을 토대로 역학 조사와 현장 점검 등을 벌일 방침임. 울진군 측은 더웠던 날씨를 근거로 식중독일 가능성에 무게를 두고 있음.

5) 구내식당 급식 때문 아니다?…대구 한 대학교 집단 식중독 '미스터리'

(2023-10-10, 매일신문)

지난달 대구 남구 한 대학교에서 벌어진 '집단 식중독' 사건(매일신문 9월 13일 보도)과 관련해 보건당국이 원인 파악에 어려움을 겪고 있음. 식중독을 일으키는 병원성 대장균은 발견됐지만 유입 경로는 규명하지 못했기 때문임. 학교와 지자체가 추가적인 조사를 진행하지 않겠다는 입장을 밝히면서 피해는 고스란히 학생들의 몫으로 남게 됐음. 남구청과 남구보건소는 구내식당을 이용한 학생들이 식중독 증세를 호소해 정밀 검사가 이뤄졌으나 학교 급식과는 무관한 것으로 밝혀졌다고 10일 밝혔음. 남구청과 남구보건소 등에 따르면 대구시 보건환경연구원은 대학교 구내식당 이용자들이 호소한 식중독 증세와 학교 급식 사이에 인과관계가 없다는 검사 결과를 지난달 전달했음. 남구보건소 관계자는 "이용자들이 같은 음식을 먹고 같은 시기에 같은 증상을 호소했고 동일한 병원체가 발견됐다"면서도 "감염병 유행 사례로는 볼 수 있지만 명확한

감염원은 확인되지 않은 상황"이라고 설명했음. 지난달 8일 오전 10시 30분쯤 남구보건소는 "대학교 구내식당 급식을 먹은 뒤 복통과 설사 증세가 있다"는 신고를 접수하고 해당 학교의 구내식당을 이용한 교직원과 학생 121명을 대상으로 역학조사를 진행했음. 그 결과 67명(55.3%)이 설사, 복통 등 식중독 의심 증상을 보인 것으로 파악했음. 남구보건소는 3회 이상 설사를 했거나 증세가 지속되는 이용자 21명의 검체를 채취해 보건환경연구원에 인체검사를 의뢰했음. 그 결과 이용자 14명(66.6%)으로부터 장독소성 대장균, 장병원성 대장균, 장부착성 대장균 등 식중독을 일으키는 병원성 대장균 3개가 집단적으로 발견됐음. 하지만 구내식당에서는 이용자들에게서 검출된 식중독균이 검출되지 않았음. 구내식당 보존식과 도마, 칼 등 음식 외 오염 의심 경로까지 조사했지만 유의미한 양의 균은 발견되지 않았다는 설명임. 남구보건소 관계자는 "대장균은 손으로도 쉽게 감염될 수 있기에 소독 조치를 확실히 할 계획"이라며 "다시는 이런 일이 생기지 않도록 개인위생 수칙 교육 등을 강화할 수 있도록 학교와 소통하고 있다"고 말했음. 학교 측은 구내식당 위탁 업체가 관리하던 정수기 1대에서 문제가 있었다고 추정하고 지난달 12일 식당 운영 중단과 함께 정수기도 철거했음. 학교 관계자는 "지난달 14일 급식 위탁 업체와 계약을 해지했음. 추후 새로운 업체가 구내식당을 운영하게 되면 정수기 관리 등을 철저히 하겠다"면서도 "추가적인 조치 계획은 아직 없다"고 밝혔음.

6. 건강기능식품

1) 비타민K2, 건강기능식품 성분 허용 추진

(2023-11-16, 의학신문)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 비타민 K2를 신규 식품첨가물로 허용하는 내용의 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 최근 행정 예고했음. 비타민 K2 보충용 제품이 해외직구 형태로 많이 판매되고 있어 영양성분으로 허용해 달라는 업계의 건의를 식약처가 규제혁신 차원에서 수용한 것임. 식품의약품안전처 오유경 처장은 비타민 K2를 제조하는 지에프퍼멘텍(식품첨가물제조업, 세종시 소재)을 15일 방문해 건강기능식품의 원료로 사용되는 영양성분 확대와 관련한 규제혁신 과제의 추진 상황을 점검했음. 식약처는 올해 6월 발표한 '식의약 규제혁신 2.0과제'의 일환으로, 제외국에서는 이미 사용하고 있으나 우리나라에서는 허용되지 않았던 건강기능식품의 영양성분 원료 확대를 추진하고 있으며 그 첫 사례로 소비자의 수요가 높은 비타민 K2를 건강기능식품 성분으로 인정하는 과제를 추진 중임. 오 처장은 최신 바이오기술을 활용해 비타민 K2를 생산하는 현장을 둘러보고, 비타민 K2를 식품첨가물로 허용하는 데 따른 기대효과 등 현장 의견을 청취했음. 이날 한정준 지에프퍼멘텍 대표는 "국내에서 개발한 독자적인 기술로 비타민 K2 제조에 성공했으나, 그간 국내 건강기능식품 등에 사용할 수 없어 안타까웠다"면서, "향후 직접 생산한 비타민 K2를 건강기능식품 등에 활용하여 우리 국민 건강에 도움이 되길 바란다"고 말했음. 오 처장은 "건강기능식품 원료로 사용되는 영양성분을 확대하는 것은 국민의 건강 유지와 삶의 질 향상에 도움이 될 것"이라며, "현장에서 빠른 시일 내 체감하실 수 있도록 비타민 K2를 건강기능식품 원료로 허용하는 것을 내년 3월까지 조속히 완료하겠다"고 말했음. 오 처장은 아울러 "식약처는 국내 건강기능식품의 경쟁력을 높일 수 있도록 국민 안전을 최우선으로 두고 수요자 의견을 반영한 규제혁신을 추진하겠다"고 강조했음. 식약처는 건강기능식품의 영양성분을 지속적으로 확대할 계획이며, 앞으로도 '혁신의 성공, 미래를 연다'라는 식약처의 규제혁신 의지가 실현될 수 있도록 현장을 끊임없이 살펴보고 업계 · 소비자와 소통하며 '식의약 규제혁신'을 차질없이 추진해 나아가겠다고 밝혔음.

2) 11월 건강기능식품 개별 인정형 원료 4건 등재… 올해 누적 36종

(2023-11-30, 히트뉴스)

건강기능식품 경쟁 심화로 최근 건기식 업체들의 신

규 원료 개발이 이어지고 있는 가운데, 11월 한달간 4개의 신규 '개별 인정형 원료'가 등재됐음. 개별 인정형 원료란 식품의약품안전처가 고시로 정하고 있는 기능성 원료 외에 기능성과 기준 및 규격 등 연구 자료를 제출해 식약처로부터 개별적으로 기능성과 안정성을 인정받은 원료를 말함. 30일 히트뉴스가 식품안전나라 건강기능식품 개별 인정형 원료 리스트를 확인한 바에 따르면, 식약처는 이달 들어 △Bacillus coagulans SNZ 1969 프로바이오틱스 △저분자 콜라겐 펩타이드 △당조고추 건조분말 △삼백초 추출물 등 총 4건을 개별 원료로 신규 인정한 것으로 확인됐음. '*Bacillus coagulans* SNZ 1969 프로바이오틱스'는 프로바이오틱스 유산균 전문기업 씨티씨바이오가 개발한 프로바이오틱스로, '배변 활동 원활에 도움을 줄 수 있음'으로 기능성을 인정받았음. *Bacillus coagulans* SNZ 1969를 원재료로 배양, 원심분리, 건조, 혼합해 제조한 원료임. 동물실험(변비 유도 모델)에서 신청 원료를 4주간 경구 투여한 결과, 대변 내 수분 함량과 장운동성이 유의적으로 증가했음. 결장 조직의 MUC2, AQP8 발현량이 증가하는 결과도 확보했음. 또 배변이 원활하지 않은(Rome III 기준) 만 20세 이상 성인을 대상으로 진행한 인체적용시험에서는 잔변감 없는 배변횟수가 유의적으로 증가했고, 장 불편 증상 점수와 대장 통과시간이 유의적으로 개선된 것으로 나타났음. 저분자 콜라겐 펩타이드는 대한켐텍이 개발해 개별 인정형 원료로 인정받았음. 아프리카 케냐 남부, 남아프리카에 주로 서식하는 농어목 시클리드의 나일틸라피아 비늘을 효소 분해, 여과, 살균, 분무건조해 분말화한 원료임. '피부 보습에 도움을 줄 수 있음'과 '자외선에 의한 피부 손상으로부터 피부 건강을 유지하는데 도움을 줄 수 있음'으로 기능성을 확보했음. 동물실험(UVB 조사 모델)에서 신청 원료를 8주간 경구투여한 결과, 주름 관련 인자(MMPs 등)의 유의적 감소, 피부 수분량, 히알루론산 및 세라마이드 합성 효소, 콜라겐 합성 관련 인자, 탄력 섬유 골격(Fibrillin-1), 항산화 효소 활성 등이 유의적으로 증가했음이 확인됐음. 만 35~60세 미만의 눈가주름이 좌우 양측 모두 Grade 3 이상이면서 양측 뺨의 수분 보유량이 49AU인 남녀 87명을 대상으로 한 인체적용시험 결과에 따르면, 저분자 콜라겐 펩타이드를 12주간 섭취한 결과 피부주름, 눈가주름볼륨(Eye Wrinkle Volume), 경피 수분 손실량, 홍반 지수 등이 유의적으로 감소했고, 피부 수분량 및 피부 탄력도가 유의적으로 증가했음. 당조고추 건조분말은 당조고추를 수세, 건조, 분쇄한 원료로 한국식품산업클러스터진흥원이 개발해 식약처로부터 '식후 혈당 상승 억제에 도움을 줄 수 있음'으로 기능성을 인정받았음.동물실험(C57BL/6 mice)에서 수행된 내당능검사에서 Glucose와 Maltose 섭취군에서 식후 혈당이 유의적으로 감소했고, 당뇨유발 모델 동물실험(rat)에서 당조고추 건조분말을 4주간 경구 투여한 결과 식후 혈당이 대조군 대비 유의적으로 감소했음을 확인했음. 인체적용시험은 2개가 진행되었으며, 공복혈당이 126㎎/dL 미만에 해당되는 만 20~65세 성인 88명을 대상으로 당조고추 건조분말(7g/일)을 4주간 섭취(식사와 함께 섭취)시킨 결과, 식후 60분 혈당이 대조군 대비 유의적으로 감소했음. 만 20~60세 성인 17명을 대상으로 당조고추 건조분말(7g/일)을 식사와 함께 섭취시킨 결과, 식후 60분 혈당과 혈당 AUC가 대조군 대비 유의적으로 감소했음이 확인됐음. 삼백초 추출물은 삼백초를 추출, 여과, 농축, 살균, 분무건조해 얻어 분말화한 원료로, 위랩 바이오기술연구소가 '면역과민반응에 의한 코상태 개선에 도움을 줄 수 있음'으로 기능성을 인정받았음. 동물실험(OVA 및 FD(Fine Dust) 유도 알레르기 비염 모델)에서 신청 원료를 5일간 경구 투여한 결과, BALF(기관지폐포) 내 WBC, Neutrophil, Inflammatory Cell, IgE 및 IL-13, PGE2 positive cells 등이 유의적으로 감소했음. Nasal Symptom 중 2종 이상에서 평균 2점 이상의 증상이 있는 자 등 만 19~65세의 성인 96명을 대상으로 4주간 진행한 인체적용시험에 따르면, TNSS(아침/저녁 평균) 총점 및 세부항목(코가려움 지속시간, 재채기 증상, 코막힘 증상 등), 특이 IgE(집먼지 진드기 Df) 및 Urineleukotriene이 유의적으로 감소했음. TNSS(Total Nasal Symptom Score)는 코가려움, 재채기, 수양성 콧물, 코막힘 등 4

종에 대한 증상의 정도와 지속 시간을 평가해 0(None), 1(Mild), 2(Moderate), 3(Severe)으로 나눠 4점 척도로 측정함. 또 RCAT(비염 조절 평가) 설문 결과, 총점 및 세부 항목(재채기, 비염 증상 조절)이 유의적으로 증가했으며, 알레르기 피부 반응 검사에서 Tree pollen mixture 1(나무 꽃가루 혼합물)에 대해 유의적인 감소 결과를 보인 것으로 나타났음. 한편 올해 들어 11월 현재까지 식약처가 신규 인정한 개별 원료는 총 36종(이하 공동 개발로 인한 중복 등재 제외)으로 확인되고 있음. 지난해의 경우 개별 인정형 원료로 신규 등재된 원료는 41종이었음.

3) 한국산 건기식, 베트남서 인기 상승…국내 기업 진출 확대될 듯

(2023-12-07, 히트뉴스)

베트남에서 높아지고 있는 국내 건강기능식품(현지에서는 건강보조식품) 선호 현상에 수출 규제 완화까지 더해지면서 국내 건기식 업체들의 베트남 진출이 확대될 것으로 전망됨. 6일 업계에 따르면, 최근 늘어나고 있는 베트남에서 한국 건기식 소비 증가와 더불어 최근 규제 개선 등이 더해지면서, 10억 달러 규모의 베트남 시장에 주목하는 국내 기업들이 늘고 있는 상황임. 글로벌 시장조사기관 유로모니터(Euromonitor)에 따르면 2022년 베트남 건강보조식품 규모는 10억 달러를 돌파한 10억 7230만 달러로 집계됐음. 2017년 이후 연평균 11% 성장세를 보이고 있음. 현지에서 수입 제품의 수요가 증가하면서 한국 제품 선호도 역시 높아지고 있는 상황임. 글로벌 무역통계기구 ITC의 트레이드 맵(TRADE MAP)을 보면 베트남에서 수입하는 한국 건기식 수입액은 2017년 2423만 달러에서 2021년 4125만 달러까지 확대됐음. 전체 순위 역시 △미국 △싱가포르 △말레에시아 △중국에 이은 5위에서 작년 중국을 제치고 4위로 올라섰음. 지난달 20일 식품의약품안전처는 보도자료를 통해 "베트남 식품청(VFA)과 협력으로 베트남 수출 건기식의 현지 수입허가 절차를 간소화했다"고 밝힌 바 있음. 이번 절차 간소화에 따라 우리나라는 △식품안전 증명 서류 및 제품 견본 제출을 통한 수입허가(꽁보, 수입허가서) 획득 △제품 원료 · 디자인 등 변경사항 발생시 허가사항 갱신 등 기존 절차에서 경미한 변경사항(디자인) 등 제품 안전과 관련 없는 변경사항은 수입허가 갱신이 아닌 제품 사진을 제출하는 형태로 갱신 절차가 면제될 예정임. 관계단체 역시 베트남 시장 진출을 위한 전략 수립에 나설 예정임. 한국건강기능식품협회는 오는 13일 '2023 건강기능식품 수출전략 세미나'를 개최하고, 미국 · 베트남 · 인도네시아 등 다양한 글로벌 시장의 건기식 관련 규정, 인허가 정보, 주요 산업 트렌드 등을 공유한다는 방침임. 베트남 현지에서 선호하고 있는 건기식 제품 통계 등은 확인되지 않고 있지만, 현재 우리나라 건기식 중 수출이 왕성한 제품군으로 △키 성장 △미백 등 미용 관련 위주인 것으로 알려졌음. 업계 관계자는 "한국 화장품에 대한 수요가 늘기 시작하면서 '이너케어(inner care)'라는 마케팅 전략으로 건기식 진출이 시작됐다"고 밝혔음. 그러면서 "현지 시장에 대한 화장품 사업 활기로 관련 업체들이 이너케어 전략을 수립하면서 건기식 제품 수출 역시 증가하고 있는 상황"이라며 "실제로 우리나라 제품 중에서는 키 성장, 미백, 노화 관리 관련 제품 수출이 늘고 있는 양상"이라고 덧붙였음. 아울러 이같은 건기식 시장 성장세는 점차 늘어갈 것이라는 전망도 나옴. 이와 함께 제품 판매 경로 역시 기존 약국과 드럭스토어 등 오프라인 매장에서 SNS(e-커머스), 온라인몰 등으로 확대됨에 따라 유통망 역시 넓어지고 있음. 또다른 관계자는 "현재 유통 채널 대부분은 약국, 드럭스토어, 방문 판매 등 오프라인 위주로 형성돼 있지만, SNS와 인플루언서를 활용한 e-커머스 시장과 온라인몰 등의 비중이 늘어가고 있다"며 "해당 채널을 통해 프로바이오틱스 등 유산균, 종합비타민 등에 대한 판매 비중이 확대되고 있는 만큼 여러 업체들이 시장 진출을 고려하고 있는 상황"이라고 설명했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 온라인 판매 중국산 우롱차 1건서 잔류농약 기준치 537배 검출

(2023-09-12 연합뉴스)

경기도보건환경연구원은 지난 6~7월 도내 매장에서 수거한 다(茶)류 제품 50건을 검사한 결과, 온라인매장에서 판매하는 중국산 우롱차 1건에서 기준치를 500배를 초과하는 잔류농약이 검출됐다고 12일 밝힘. 이 중국산 우롱차 1건에서는 살충제인 디노테퓨란이 기준치(0.01 ㎎/㎏)의 537배인 5.37 ㎎/㎏ 검출됨. 연구원은 부적합으로 확인된 제품을 관할기관에 통보해 수거 등 안전한 조치가 이뤄지도록 함. 이밖에 수입산 11건 가운데 재스민(1건), 루이보스티(1건), 보이차(1건), 캐모마일(3건) 등 5건에서 기준치 이내의 살충제나 살균제 성분이 검출됨. 국내산 39건에서는 모두 잔류농약 성분이 검출되지 않았음. 도 보건환경연구원 관계자는 "면역력, 건강, 다이어트 등의 이유로 차 소비가 늘어남에 따라 잔류농약 안전성 실태를 조사했다"며 "다류는 다른 농산물과 달리 물에 침출 및 희석해 바로 음용하는 경우가 대부분인 만큼 지속적인 검사로 안심하고 즐길 수 있는 환경을 조성하겠다"고 말함.

2) '기준치 3200배 넘어'…제주 식품 · 생활용품서 유해물질 초과 검출

(2023-10-04 제주일보)

제주지역에서 생산된 식품 및 생활용품에서 많게는 기준치의 3000배가 넘는 세균이 검출됨. 제주특별자치도 보건환경연구원은 지난 1월부터 9월까지 도내에서 생산된 식품과 위생용품, 화장품을 대상으로 시행한 자가품질검사 결과를 4일 발표함. 검사 결과 식품은 전체 687건 중 682건은 적합(99.3%), 5건은 부적합(0.7%)했고, 생활용품은 159건 중 155건은 적합(97.5%), 4건은 부적합(2.5%)한 것으로 나타남. 부적합 내용을 보면 삼각유부에서 적게는 기준치의 100배, 많게는 1000배에 달하는 대장균군이 검출됐고, 무 분말에서 기준치의 7배가 넘는 금속성이물이 나왔음. 또 오메기떡에서 기준치의 5배가 넘는 대장균이, 식용얼음과 어업용얼음에서도 기준치를 크게 웃도는 세균이 발견됨. 한 위생물수건에서는 기준치의 3200배에 달하는 세균이 검출되기도 함. 제주도는 부적합 제품들이 유통되지 못하도록 전국 관련 행정부서에 전파해 회수 및 폐기 조치하도록 하고, 해당 제품들을 식품의약품안전처 부적합긴급통보시스템에 등록함. 보건환경연구원 관계자는 "안심 먹거리와 안전한 생활용품 유통을 위해 도내 생산 식품과 생활용품 품질검사를 꾸준히 수행해 나가겠다"고 말함. 한편 부적합 제품명과 업체명은 식품의약품안전처가 운영하는 식품안전나라 홈페이지에서 확인할 수 있음.

3) 부산 반입 · 유통 농산물 3%서 허용치 이상 잔류농약 검출

(2023-10-18 한국농어촌방송)

부산에 반입된 농산물의 3%에서 허용 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출된 것으로 나타남. 부산시 보건환경연구원은 올해 3분기 부산 엄궁 · 반여 농산물도매시장에 반입된 농산물과 시중에 유통 중인 농산물 981건에 대한 잔류농약 안전성 검사를 한 결과, 전체의 3%인 29건에서 허용 기준치를 초과한 농약이 검출됐다고 18일 밝힘. 상추 등 엽채류가 9가지 품목 24건으로 가장 많았고, 파 등 엽경채류 2가지 품목 3건, 고추 1건, 방아잎 1건 등 총 29건에서 잔류 농약이 기준치 이상 나왔음. 이 중 엄궁 · 반여 농산물도매시장에 반입된 경매 농산물이 27건, 시중 유통 농산물이 2건이었음. 부적합 판정을 받은 농산물 27건(총 3151kg)은 도매시장관리사업소에서 압류 · 폐기토록 해 사전 유통을 차단했으며 농산물 생산자를 관할 행정기관에 통보해 행정 처분하도록 조치함. 전통시장, 대형마트, 온라인 등에서 판매 중인 유통 농산물 중 잔류농약 부적합 농산물 2건은 관할 구청에 통보해 판매 중지 및 회수하도록 함. 정승윤 부산시 보건환경연구원장은 "안심하고 먹을 수 있는 농산물이 유통될 수 있도록 안전관리를 더욱 강화해 나가겠다"고 말함.

4) 인천시, 김장철 맞아 농산물 잔류농약 검사 (2023-11-21 오늘뉴스)

인천광역시 보건환경연구원은 김장철을 맞아 시민들에게 안전한 먹거리 공급을 위해 관내에서 유통되는 김장용 농산물을 대상으로 특별 안전점검을 실시했다고 밝힘. 이번 안전점검은 11월 8일부터 15일까지 삼산 · 남촌농산물도매시장 및 로컬푸드 직매장에서 판매되는 배추, 무, 갓, 고추, 파, 미나리, 생강, 마늘 등 김장철 다소비 농산물 77건을 집중 수거해 잔류농약 검사를 진행함. 검사 결과 홍갓 2건에서 허용 기준을 초과하는 농약이 검출돼 식품의약품안전처 및 관련 행정기관에 긴급 통보해 유통을 차단했으며, 즉시 전량을 폐기하고 해당 농산물 생산자는 전국 농산물 도매시장에 1개월간 출하하지 못하도록 조치함. 또한 김장용 농산물 잔류농약 검사 결과는 인천시 및 보건환경연구원 누리집을 통해 공개하고, 매달 지속적인 안전성 검사 결과 정보를 제공해 시민들이 안심하고 농산물을 구입할 수 있도록 도울 예정임. 권문주 인천시 보건환경연구원장은 "앞으로도 시기별 안전성 검사를 선제적으로 실시해 소비자들에게 안전한 농산물이 공급될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말함.

8. 기타

1) "식중독 걸렸다"…중마시장서 소액 '사기' 행각 (2023-08-28, 광양뉴스)

중마시장에서 가게를 이용한 후 식중독에 걸렸다며 피해보상금을 요구하는 사례가 발생했음. 광양시 등에 따르면 지난 20일 중마시장 내에 위치한 3곳의 점포가 식중독에 걸렸다며 피해보상금을 요구하는 문자를 받았다는 신고가 접수됐음. 보상금을 요구한 A씨는 "와이프가 음식을 먹은 후 탈이 나 계속 토하고 설사했다"며 "(와이프가)첫시험관 아이를 가진 상태라 무슨 일이 있을까 걱정이 컸다"고 점포 주인에게 SNS메시지를 보냈음. 메시지를 확인한 점포 주인이 "죄송하다"는 답장을 보내자 A씨는 주인과 통화 후 계좌번호를 전송했음. A씨는 이 같은 수법으로 3곳의 점포에 동일한 내용의 메시지를 보내 2곳에서 10만원과 5만원을 받은 것으로 드러남. 돈을 송금하지 않은 점포는 진단서와 처방전 등을 요구하자 A씨가 발을 뺀 것으로 알려졌음. 실제로 A씨가 해당 점포들을 이용했는지 여부는 파악되지 않았음. 시 관계자는 "교묘하게 사람의 심리를 노린 신종 사기 행각으로 현재 추가적인 피해를 방지하기 위해 상인회 전체에 관련 내용을 공유했다"며 "온라인을 통해 점포나 사장 정보를 쉽게 검색할 수 있다 보니 실제로 이용하지 않았을 가능성도 있다"고 말했음. 이어 "손님이 식중독에 걸렸을 경우 진단서와 처방전, 약국 영수증을 반드시 확인해야 한다"며 "다소 청구 절차가 복잡하더라도 가입한 음식물배상책임 보험을 통해 처리해야 한다"고 당부했음.

2) 지금까지 먹었던 올리브유, 알고보니 연료용" 유럽 뒤흔든 올리브유 쇼크 (2023-12-10, 아시아경제)

스페인과 이탈리아에서 올리브유로 사기 행각을 벌인 일당이 체포됨. 식용으로는 적합하지 않아 주로 공업용으로 쓰는 최하급 올리브유를 고급 식용 올리브유로 속여 판매한 사건임. 미국 뉴욕타임스(NYT), 영국 가디언 등은 스페인 시민경비대와 이탈리아군 헌병(카라비니에리)이 지난달 유로폴과 함께 이탈리아 시칠리아와 토스카나, 스페인 시우다드레알 등에 위치한 올리브유 작업장을 급습, 11명을 체포했다고 최근 보도함. 경찰은 현장에서 일당이 고급 올리브유로 속여 팔던 기름 26만ℓ 가량을 압수함. 이는 '람판테'(lampante)라는 최하 등급의 올리브유로 드러남. 스페인어로 '조명용 · 연료용', 이탈리아어로 '밝은 · 눈부신'이라는 뜻의 단어에서 유래한 람판테는 예전부터 식용이 아닌 연료나 공업용으로 사용돼 왔음. 해당 일당은 문서 위조 등을 통해 이 기름을 최상급인 엑스트라 버진 등으로 판매한 것으로 알려졌음. 양국 경찰은 이들이 소유하고 있던 9만1000유로(약 1억2900만원)가량의 현금과 청구서도 압수함. NYT에 따르면 올리브유를 비롯해 소고기, 해산물 등의 식재료를 이용한 사기 행

각은 유럽 경찰 당국을 오랫동안 괴롭혀온 문제라고 언급함. 과거에는 싼 말고기를 고급 소고기라고 속여 팔거나, 사프란 같은 고급 향신료에 불순물을 섞어 파는 식의 사기가 종종 발각되기도 했음. 이중 올리브유는 사기에 빈번하게 연루되는 식품임. 2022년 유럽연합(EU) 보고서에 따르면 2019년 유럽에서 식품 사기 수사 요청이 가장 많았던 식품이 올리브유였음. 올리브유는 지중해 식단에서 빠질 수 없는 식재료로 특히 스페인과 이탈리아, 그리스 등 남부 유럽에서는 생산되는 올리브유는 중동의 원유와 비견될 정도로 유명함. 전 세계 올리브 생산량을 보면 스페인이 압도적으로 1위(50%)를 차지하고 있으며, 이탈리아와 그리스가 각각 10%로 그 뒤를 따르고 있음. 유로폴은 성명을 통해 "가격 인플레이션, 올리브유 생산량 감소, 수요 증가 등 다양한 요인으로 사기 올리브유가 생산된다"고 밝힘. 올리브유 산업을 주로 다루는 매체 '올리브오일 타임스'에 따르면 지난해 낮은 등급의 올리브유를 최상급으로 속여 판매하려다가 이탈리아 경찰에 적발된 양은 230만리터에 달함. 유로폴은 "이 같은 불법 관행은 공중 보건의 위험을 초래할 수 있을 뿐만 아니라, 소비자의 신뢰를 떨어뜨려 경제적으로도 악영향을 미칠 수 있다"고 덧붙임.

3) 강원 홍천 스키장 내 식당 밥통서 '얼룩진 수건' 나와 (2023-12-12, 세계일보)

최근 강원도의 한 스키장 식당 내 단체급식용 바트(밥통)에서 수건이 나와 논란인 가운데 관할 지자체인 홍천군이 진상 조사에 착수함. 11일 식품의약품안전처는 조사 결과를 토대로 관할 지자체에서 행정 처분 등의 후속 조치가 있을 것이라며 이같이 밝혔음. 뉴시스에 따르면 식약처 관계자는 "오늘 관할 지자체에서 해당 스키장에 조사를 나갈 예정"이라며 "이번 사안에 대해서는 관할 지자체에서 조사 후 결과에 따라 행정 처분 등의 조치를 하게 된다"라고 말함. 식품위생법상 영업자에게 내릴 수 있는 행정처분은 시정명령, 과징금 부과, 영업정지 등이 있음. 앞서 지난 8일 강원도 홍천에 있는 한 식당의 단체급식용 밥통에서 수건이 나옴. 당시 수건을 발견한 A씨가 식당 관계자에게 해당 사실을 알렸을 때는 이미 300여명에게 식사 배급이 완료된 상태였음. 이번 일이 온라인을 중심으로 확산하면서 스키장 관계자는 "즉각적으로 불편을 겪으신 고객님께 진심 어린 사과를 드렸다"라며 "전 임직원들을 대상으로 식품 안전 및 위생에 대한 재교육을 실시하고 동일 사례가 발생하지 않도록 최선의 노력을 다하겠다"라고 말함. 매년 식약처 겨울철 다중이용시설인 스키장, 썰매장 등에서 음식물을 조리 · 판매하는 식품취급업소를 대상으로 점검하고 있음. 겨울철 식품취급업소에 대한 위생관리를 강화하고 식품 안전을 확보하기 위함임. 하지만 매년 식품위생법 위반으로 적발되는 영업장은 끊이지 않고 있음. 2019년 7곳, 2020년에는 13곳이 식품위생법위반으로 적발되었음. 식약처는 올해도 스키장, 썰매장, 빙상장 등에 있는 식품취급업소에 대한 위생 점검을 실시한다는 계획이며, 식약처는 "음식물을 사전에 대량 조리해 보관 · 사용하거나 식재료와 조리도구의 세척 · 소독을 소홀하게 하거나 또는 시간에 쫓겨 육류 · 어류 등을 충분히 익히지 않고 제공할 경우 언제든 식중독이 발생할 수 있다"라며 주의를 당부함. 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해 불량식품 신고전화 1399, 스마트폰의 경우 식품안전정보 필수앱 '내손안' 앱을 이용해 신고 가능함.