식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 커피전문점 · 편의점 얼음 위생점검 6건 세균수 초과
(2025-07-09, 스카이데일리)

커피전문점과 편의점 등에서 판매하는 아이스 음료용 얼음 가운데 세균수 기준을 초과한 6건을 적발, 행정처분 등 조치할 예정임. 식품의약품안전처는 6월 2일부터 17일까지 전국 17개 지방자치단체와 함께 프랜차이즈 및 개인 커피전문점, 패스트푸드점 등에서 사용하는 제빙기 얼음과 편의점 등에서 판매되는 컵얼음 등을 수거 · 검사한 결과, 총 451건 중 6건이 세균수 기준을 초과했다고 9일 밝혔음. 세부적으로는 제빙기에서 제조된 얼음 5건, 식품제조 · 가공업체에서 생산한 컵얼음 1건에서 세균수 초과가 확인됐음. 검사항목은 살모넬라, 대장균, 세균수, 염소이온, 과망간산칼륨 소비량 등이며, 나머지 제품에서 부적합 사례는 없었음. 식약처는 해당 부적합 제빙기 얼음을 사용한 휴게음식점 5곳에 대해 즉시 제빙기 사용을 중단하고 세척 · 소독 및 필터 교체를 통해 위생 관리를 강화하도록 조치했음. 컵얼음을 제조한 식품제조업체에 대해서도 판매 중단과 회수 조치를 실시했음. 이번 조사는 본격적인 여름철을 앞두고 아이스 음료 소비가 증가함에 따라 식용얼음의 위생 · 안전 확보를 위해 시행됐음. 식약처는 이번 수거 검사와 함께 제빙기 사용 업소를 대상으로 '제빙기의 올바른 관리 방법' 안내문을 배포하고 주기적인 세척과 소독을 권고했음. 앞서 지난해에는 제빙기 위생관리 안내서를 마련해 식약처 누리집을 통해 제공했음. 식약처는 계절적으로 소비가 많은 식품군을 중심으로 선제적 수거 · 검사를 실시해 식품안전관리를 강화한다는 계획임.

2) 사회복지시설 · 산후조리원 급식시설 위생 점검‥ 11곳 적발
(2025-07-10, MBC 뉴스)

식품의약품안전처가 지난달 9일부터 20일까지 사회복지시설, 산후조리원 등의 급식시설 5천850곳을 지방자치단체와 함께 점검해 식품위생법을 어긴 11곳을 적발했음. 주요 위반 내용은 청결 관리 미흡 등 위생적 취급 기준 위반 2곳, 소비기한 경과 제품 보관 2곳, 보존식 미보관 5곳 등이었음. 적발된 업소는 관할 기관에서 과태료 부과 등 행정처분 조치하고 6개월 안에 다시 점검할 계획임. 식약처는 점검 업소에서 조리한 식품, 조리기구 791건을 수거해 식중독균 등도 검사했으며, 현재까지 검사가 완료된 676건은 기준 · 규격에 적합했음.

3) 냉면 · 콩국수서 기준치 50배 대장균 '우글'… 서울시, 음식점 위생 점검 22곳 적발
(2025-08-18, 경향신문)

서울시는 식중독 위험이 큰 여름철을 맞아 시민이 자주 찾는 음식점 1985곳의 위생상태를 점검해 위반 업소 22곳을 적발했다고 18일 밝혔음. 최근 5년간(2020~2024년) 서울시 식중독 발생현황에 따르면 여름철(6~8월) 전체 식중독 사례 56건 중 절반이 음식점(28건)에서 발생했음. 이 중 가장 큰 원인은 병원성대장균(6건 · 21.4%), 살모넬라(5건 · 17.9%) 순임. 식중독 예방을 위해 추진한 이번 점검은 6~7월 두 달간 진행됐음. 냉면 · 콩국수 · 팥빙수 등 여름철 인기 음식 취급 업소 733곳, 달걀을 사용하는 김밥 · 토스트 취급 업소 668곳, 삼계탕 등 보양식 업소 438곳을 대상으로 이뤄졌음. 여름 휴가철 이용객이 급증하는 숙박업소 내 음식점, 야영장 · 행사장 주변 음식

점 146곳도 점검했음. 시는 조리장 · 시설 · 식재료 등 위생 상태, 냉동 · 냉장 제품 보관온도 유지 및 소비기한 등 준수 여부, 식품표시 기준 · 무신고 제품 사용 여부, 종사자 개인위생 상태, 위생모 착용 등을 중점적으로 살폈음. 점검 결과 식품위생법을 위반한 15곳을 적발해 과태료 부과(7건), 시설개수명령(7건), 직권말소(1건)의 행정조치를 했음. 주요 위반사항은 건강진단 미실시(1곳), 조리장 위생상태 불량(1곳), 조리장 내 위생모 미착용(5곳), 음식물 쓰레기통 뚜껑 미설치(7곳), 시설물 멸실(1곳)임. 위생점검과 함께 여름철 다소비 식품에 대한 수거검사도 진행했음. 팥빙수 · 냉면 · 콩국수 · 식용얼음 108건, 김밥 · 토스트 등 달걀이 들어간 음식 28건 등 총 136건을 수거해 검사한 결과 기준치를 초과한 7건에 대해 영업정지 처분을 내렸음. 망고 빙수(1건)에서는 황색포도상구균, 냉면과 콩국수(4건)에선 대장균, 커피전문점 식용얼음(2건)에선 세균수가 각각 기준치를 초과해 검출됐음. 황색포도상구균은 기준치의 3배, 대장균은 기준치의 50배를 초과한 업체도 있었음. 양광숙 서울시 식품정책과장은 “식중독 예방을 위해 음식점 위생 점검을 지속하고 위반 행위에 대해 엄정 조치하는 등 식품 위생 관리를 한층 강화해 나가겠다”고 말했음.

4) 전국 음식점 위생 점검서 66곳 적발…배달음식 위생강화 필요성↑

(2025-08-22, EBN 산업경제)

식품의약품안전처는 여름철 위생 취약 시기를 맞아 전국 음식점 5630곳을 대상으로 집중 점검을 실시한 결과, 총 66곳이 식품위생법을 위반한 것으로 적발됐다고 22일 밝혔음. 이번 점검은 지난달 14일부터 18일까지 17개 지방자치단체와 함께 진행됐으며, 삼계탕 · 염소탕 · 냉면 등 여름철 다소비 식품 취급 업소와 김밥 · 토스트 등 달걀을 주요 재료로 사용하는 음식점이 대상이었음. 주요 위반 사례는 소비기한 경과 제품 보관 · 판매 등 영업자 준수사항 위반 5곳, 기준 및 규격 위반 2곳, 표시기준 위반 1곳, 조리실 위생 불량과 위생모 · 마스크 미착용 등 위생적 취급기준 위반 17곳, 폐기물 용기 뚜껑 미설치 등 시설기준 위반 17곳, 종사자 건강진단 미실시 24곳으로 나타났음. 또한 점검 과정에서 삼계탕, 냉면, 김밥 등 조리식품 156건을 수거해 검사한 결과, 김밥 2건에서 바실루스 세레우스균과 대장균이 기준치 이상 검출돼 해당 음식점에 대해 행정처분이 이뤄질 예정임. 적발된 업체는 관할 지자체의 행정조치 이후 6개월 이내에 개선 여부가 확인됨. 식약처는 배달음식 시장이 급속히 성장하는 만큼 위생 · 안전 관리 강화를 위해 2021년부터 다소비 품목을 집중 점검해왔으며, 앞으로도 대상과 범위를 지속 확대해 나갈 계획이라고 밝혔음.

2. 식품첨가물

1) 비타민 K1도 ‘일반식품’에 사용 가능

(2025-07-23, 대한급식신문)

건강기능식품에만 사용이 허용됐던 비타민 K1 등 일부 영양강화제 성분이 앞으로는 일반 식품에도 사용될 수 있게 되었음. 식품의약품안전처는 22일‘식품첨가물의 기준 및 규격’ 전부 개정안을 행정예고한다고 밝힘. 이번 개정안은 식품첨가물의 사용 목적에 따라 분류체계를 세분화하고, 영양강화제의 사용규제를 완화하는 내용을 담고 있음. 행정예고안은 식약처 누리집에서 확인할 수 있으며, 오는 9월 21일까지 국민 의견을 제출할 수 있음. 이번 전부 개정안은 식품첨가물 기준 · 규격의 구성 체계를 국제 수준에 맞게 개편해 사용자 편의성을 높이고, 사용 기준을 합리적으로 개선하자는 취지에서 마련됐음. 식약처는 유럽연합(EU)과 국제식품규격위원회(CODEX) 기준에 따라 식품첨가물을‘일반식품첨가물, 가공보조제, ‘영양강화제 등으로 세분화하고, 각 분류에 따른 공통 기준과 품목별 기준을 새롭게 설정함. 이와 함께 비타민 K1 · K2, 염화크롬, 글루콘산망간, 글루콘산아연, 황산아연, 구연산제일철나트륨 등 7개 품목은 일반 식품에도 사용할 수 있도록 허용됨. 그간 해당 성분은 건강기능식품이나 특수의

료용도식품에만 사용이 가능했으나 개인의 건강과 영양 상태를 고려한 맞춤형 영양강화 식품 수요가 늘면서 규제를 완화한 것임. 또한 기존에 영양강화제로만 규정돼 있던 비타민 B2, 산화마그네슘 등 10개 성분은 국외에서 착색료나 고결방지제 등으로 사용되는 사례를 반영해 새로운 용도를 추가함. 고결방지제는 식품 입자 간의 응집을 막아 고형화를 방지하는 식품첨가물임. 이외에도 맥주 고유의 쓴맛을 내는 데 사용하는'변성호프추출물'은 앞으로 무알콜 맥주 제조에도 사용할 수 있도록 사용 기준이 완화됐음. 변성호프추출물은 햇빛에 노출돼도 산화 반응이 일어나지 않아 기존 맥주 병포장 방식의 제약을 덜 수 있음. 지금까지 무알콜 맥주에는 식품 원료인 일반'호프'만 사용할 수 있었지만, 호프는 빛에 약해 산화로 인한 이취 발생 우려가 컸고, 이로 인해 갈색병이나 캔 제품에 한정해 사용돼왔음. 식약처 관계자는 "앞으로도 유통 · 소비 환경 변화에 발맞춰 식품첨가물 기준과 규격을 선제적으로 개선하고, 안전하면서도 다양한 식품 개발을 적극 지원해 나가겠다"고 말함.

2) 무알코올 맥주도 맥주다워진다…식약처, 식품첨가물 기준 개편

(2025-07-28, 조선일보)

식품의약품안전처는 최근 무알코올 맥주에 변성호프추출물을 사용할 수 있도록 식품첨가물 기준을 완화하는 방안을 행정 예고했다. 기존에는 일반 맥주에만 사용이 허용됐던 성분을 무알코올 제품에도 쓸 수 있게 하려는 조치임. 이번 개정으로 국내 무알코올 맥주가 한층 더 '맥주다운 맛'을 구현할 수 있을 전망임. 28일 식약처는 이러한 내용을 담아'식품첨가물의 기준 및 규격'전부개정안을 지난 22일 행정 예고 했다고 밝혔다. 식약처는"식품첨가물의 기준 · 규격 구성 체계를 국제적인 규제 수준으로 개편함으로써 사용자 편의성을 강화하고 식품첨가물의 사용기준을 합리적으로 개선해 다양한 식품의 개발을 지원하기 위해 마련했다"라고 밝힘. 그동안 변성호프추출물은 맥주만 첨가가 가능했고 주류에 해당하지 않는 무알코올 맥주에는 적용할 수 없었음. 무알코올 맥주는 국내외에서 빠르게 성장 중인 카테고리임. 하지만 맛과 향에서 일반 맥주에 미치지 못한다는 평가가 많았음. 특히 홉 특유의 풍미와 쓴맛이 약하다는 소비자 지적이 이어져 왔음. 식품안전나라에 따르면 변성호프추출물은 뽕나무과 식물인 홉(*Humulus lupulus* L.)의 열매에서 얻은 추출물을 수소처리해 안정화한 가공 성분임. 헥산이나 이산화탄소로 추출한 후 수소 혹은 수소화붕소나트륨을 첨가해 환원 · 정제하는 방식으로 제조됨. 이 성분은 햇빛, 열, 산소 등 외부 환경에 노출돼도 맥주 고유의 쓴맛이 변하지 않고 안정적으로 유지될 수 있도록 해줌. 일반 홉은 빛에 노출되면 광화학 반응으로 인해 이상한 냄새가 날 수 있음. 업계에선'방귀 냄새'가 난다고도 함. 업계 관계자는"변성호프추출물은 빛에 의한 산패가 적기 때문에 투명한 병이나 페트병 포장 디자인도 가능해진다 며"변성호프추출물을 무알코올 맥주에도 쓸 수 있게 되면 단순히 맛의 개선뿐 아니라 소비자 경험 전반에 영향을 줄 수 있다"라고 말함식약처는 "일반 홉은 빛에 노출되면 쉽게 산화돼 갈색 병이나 캔으로만 유통되고 있었다"라며 "무알코올 맥주에도 산화되지 않는 변성호프추출물을 사용할 수 있도록 사용기준을 개정해 영업자의 애로사항을 해소하고자 한다"라고 밝힘. 변성호프추출물은 국내외 맥주 업계에서 이미 널리 활용되고 있음. 미국 FDA 역시 이 성분을 인정하고 있으며, 사용 용도와 허용량을 명확히 고시하고 있음. 식약처 또한 국제 기준에 맞춰 관리 체계를 정비하고 있음. 업계 관계자는 "수제 맥주의 경우 풍미의 다양성과 복합미를 살리기 위해 생홉 자체 특성을 중시하는 경향이 강해 대기업이 생산하는 맥주보다 변성호프추출물이 수제 맥주에는 상대적으로 적게 쓰이는 편"이라고 했음. 또 다른 업계 관계자는 "맛보다는 '투명 병' 사용을 위해 변성호프추출물이 가능한 것"이라고 말함. 이번 개정안에는 변성호프추출물 외에도 다양한 첨가물 관련 제도 개편 내용이 담김. 우선 식약처는 첨가물 분류체계를'일반식품첨가물','가공보조제','영양강화제'로 세분화하기로 했음. 또한 비타민 K1, 글루콘산망간 등 7개 품목을 일반식품에도 사용할 수 있

도록 허용할 예정임. 그동안에는 이를 건강기능식품, 특수의료용도식품 등에만 사용하도록 규정하고 있었으나, 최근 개인의 건강이나 영양상태를 고려한 맞춤형 영양강화 식품 수요가 증가해 사용 규제를 완화하겠다는 게 식약처의 설명임. 비타민B2, 산화마그네슘 등 10개 성분에 대해선 기존 용도 외 착색료, 고결방지제 등 새 용도를 추가하기로 했음. 효소제 39품목은 성분 · 규격을 개선해 분류를 명확히 할 예정임. 식약처는"앞으로도 변화하는 유통 · 소비 환경에 선제적으로 대응하고, 식품첨가물의 기준 · 규격을 합리적으로 개선해 안전하고 다양한 식품 개발을 적극 지원할 계획"이라고 밝힘.

3) 한국형 '클린라벨' 인증제도 도입…첨가물 걱정 없는 건강한 식품 선택 길 열린다

(2025-07-31, 푸드아이콘)

소비자가 더 안전하고 건강한 식품을 선택할 수 있도록 돕기 위한'클린라벨(Clean Label)' 인증제도가 국내에서도 본격적으로 도입됨. 한국식품연구원은 가공식품의 첨가물 저감과 투명한 정보 제공을 핵심으로 한 클린라벨 인증제도를 새롭게 구축하고, 오는 2025년 하반기부터 시행에 들어간다고 31일 밝힘. 이번 인증제도는 건강한 먹거리 문화에 대한 소비자 관심이 높아지는 가운데, 불필요한 식품첨가물을 줄이고 소비자가 이해하기 쉬운 성분 정보를 제공해 신뢰도를 높이는 데 목적이 있음. 이를 위해 한국식품과학회 주관으로 단체표준 제정을 위한 공청회를 진행 중이며, 제도는 7월 한 달간의 의견 수렴 절차를 거쳐 연내 정식 시행될 예정임. 식품연이 최근 2,000명의 소비자를 대상으로 실시한 조사에 따르면, 식품 구매 시 가장 우려하는 요인으로 식품첨가물(23.7%)이 가장 높았고, 이어 환경호르몬(19.5%)과 칼로리(17.5%)가 뒤를 이었음. 첨가물을 줄이거나 무첨가 제품에 대한 신뢰도 점수는 100점 만점에 72.8점으로, 소비자들이 식품 안전성과 가공 투명성에 대해 높은 관심을 보이고 있는 것으로 나타남. 클린라벨은 1990년대 영국에서 시작된 개념으로, 간결하고 투명한 성분명 표시, 자연 유래 또는 최소 가공 원재료 사용, 합성첨가물 지양 등을 원칙으로 함. 국내 클린라벨 인증 역시 합성첨가물 미사용, GMO 및 방사선 조사 원료 배제, 위생적 제조공정 확보 등 세 가지 기준을 중심으로 구성됐음. 인증은 단체표준 형태로 운영되며, 신청 기업은 식품품목제조보고서, 원료수급확인서, 시험성적서 등 상세한 서류를 제출하고 엄격한 심사를 통과해야 함. 인증을 획득한 제품에는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 전용 인증 마크가 부착되고, 이후에도 정기적인 사후관리로 품질이 유지됨. 인증 운영은 (사)한국로하스협회와의 업무협약을 통해 추진되며, 현재 인증 시행을 위한 준비를 마친 상태임. 제도 시행 이후에는 인증 기업에 대한 지원은 물론, 소비자 대상 교육 및 홍보 활동도 병행해 클린라벨에 대한 사회적 인식을 확산할 계획임. 이번 제도 도입은 식품 제조 현장의 품질관리 수준을 높이고, 국내 식품기업의 가공 품질 경쟁력을 강화하는 데 기여할 것으로 기대됨. 특히 식품 원재료 본연의 맛을 살리는 건강한 식문화 확산에 긍정적 영향을 줄 것으로 보임. 한국식품연구원 최윤상 박사는"클린라벨 인증은 국민이 믿고 먹을 수 있는 식품 선택 기준을 제시하는 과학적 장치"라며"보다 많은 기업과 소비자들이 함께 건강한 식품 생태계를 만들어가는 데 동참하길 바란다"고 강조함.

3. 원산지표시

1) 휴가철 먹은 제주 삼겹살 알고보니 포르투갈산?… 원산지 표기 위반 329곳 적발

(2025-08-25, 조선일보)

여름 휴가철 축산물 원산지를 속여 판 업체들이 무더기로 적발됨. 25일 국립농산물품질관리원(농관원)에 따르면 지난달 14일부터 이달 14일까지 축산물 수입 · 유통업체와 관광지 축산물판매장, 음식점 등을 점검한 결과 원산지 표시 위반 업체 329곳, 품목 355건을 적발됨. 이번 단속은 개 식용 종식법 제정 이후 수입이 늘고 있는 여름철 대체 보양식인 흑염소와 오리고기를 집중 관리 대상으로

삼아 진행됨. 원산지 표시를 가장 많이 위반한 품목은 오리고기가 161건(45.4%)으로 가장 많았음. 돼지고기 88건(24.8%), 염소고기 42건(11.8%), 소고기 37건(10.4%), 닭고기 26건(7.3%), 벌꿀 1건(0.3%) 순이었음. 제주의 한 음식점은 포르투갈산 돼지고기 삼겹살을 제주산으로 거짓 표시해 팔다 적발됨. 서울의 한 음식점은 중국산 오리고기를 국내산으로 속여 팔았고, 전북의 한 음식점도 호주산 염소고기를 국내산으로 거짓 표시해 판매한 것으로 드러남. 농관원은 중국산 오리고기 등 외국산을 국내산으로 판매한 103개 업체를 형사 입건하고, 원산지를 미표시한 226개 업체에 과태료 7400만원 처분을 내림. 박순연 농관원 원장은 “수입과 소비가 늘어난 축산물에 대해 지속적으로 원산지 표시를 관리할 계획”이라며 “다음 달에는 추석 성수품에 대한 원산지 표시 점검도 실시할 것”이라고 함.

2) 세종시, 원산지 표시 위반 가공식품 학교급식 공급 · 판매 전면 중단

(2025-09-02, 스포츠동아)

세종특별자치시(시장 최민호)는 지난 1일 원산지 표시 위반 혐의로 적발된 한 가공식품 업체 제품에 대해 학교급식 공급을 중단하고, 싱싱장터 판매 및 출하를 전면 중지했다고 밝힘. 해당 업체는 지난달 26일 국립농산물품질관리원 충남지원이 세종시 직매장을 대상으로 실시한 불시 점검에서 수입산 부재료를 국내산으로 허위 표기해 가공식품을 판매한 사실이 확인됨. 세종시는 적발 사실을 통보받은 직후인 지난달 27일 즉시 학교급식 공급을 중단함. 세종로컬푸드㈜ 또한 같은 날 싱싱장터 판매를 정지함. 이어 지난달 29일부터는 해당 업체의 출하를 전면 중단함. 아울러 세종시는 올해 ‘2025 세종 뿌리깊은 가게’로 선정된 해당 업체에 대해 선정위원회 심의를 거쳐 선정 취소 여부를 검토할 계획임. 시와 세종로컬푸드㈜는 이번 사례를 계기로 공공급식 납품업체와 싱싱장터 출하자를 대상으로 원산지 표시 교육 및 지도를 강화해 재발 방지에 나설 방침임. 게다가 관내 다중이용 식품 판매업소에 대한 원산지 지도 · 점검도 지속적으로 확대할 예정임. 세종시 관계자는 “학교급식과 직매장을 통한 로컬푸드 공급은 시민의 신뢰가 바탕이 돼야 한다”며 “안전하고 투명한 먹거리 환경을 조성하기 위해 관리 · 감독을 더욱 강화하겠다”고 말함.

3) 국립농산물품질관리원, 벌꿀 원산지표시 법령 위반한 수도권 업체 5곳 적발

(2025-06-18, 연합뉴스)

최근 디저트 토핑용으로 인기를 끌고 있는 벌꿀의 원산지표시 법령을 위반한 수도권 업체 5곳이 적발됨. 국립농산물품질관리원 경기지원은 지난 9일부터 13일까지 5일간 벌꿀 원산지표시 특별단속을 벌여 이같이 적발했다고 18일 밝힘. 단속은 서울 · 경기 등 수도권 소재 디저트전문점을 대상으로 진행됨. 이번 단속은 이상기후, 병충해 등으로 국내 꿀 생산은 점차 감소하고 있으나 베트남산 등 저가의 벌꿀 수입은 지속 증가하고 있는 상황에서 요거트, 아이스크림 등 디저트 전문점이 설탕 대신 벌꿀 및 벌집꿀을 사용하는 경우가 늘어나는 점에 착안했음. 단속 결과, 베트남산 · 중국산 등 저가의 벌집꿀 등 벌꿀을 요거트, 아이스크림의 토핑으로 사용하면서 천연꿀 원산지를 국내산으로 허위표시한 5개 업체가 적발됨. 적발된 업체는 형사입건(7년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금)해 수사 후 검찰에 송치할 예정임. 이종태 농관원 경기지원 지원장은 "향후 특정 농식품의 수입이나 수요 증가 시기에 맞춰 소비자 권익 보호 및 올바른 원산지표시 정착을 위해 위반 우려 품목을 중심으로 지속적인 단속을 실시할 계획"이라며 "원산지표시가 없거나, 거짓표시가 의심될 경우 전화 또는 농관원 홈페이지를 통해 신고해 줄 것"을 당부했음.

4) 인천시 특사경, 보양식 음식점 단속…원산지 표시 위반 등 적발

(2025-06-24, 경기일보)

인천의 일부 보양식 식당이 외국산 염소 등을 사용하면서 국내산으로 바꿔 팔다 덜미를 잡힘. 인천시 특별사법경찰이 보양식 수요 증가에 따라 외국산 염소고기 수입 및 유통이 활발해지는 상황을 고려, 원산지 표시 위반 등 불법행위 4건을 적발했다고 24일 밝힘. 시 특사경은 지난 5월12일부터 6월18일까지 인천지역 보양식 전문 일반음식점 등을 대상으로 집중 단속에 나섰음. 이번 단속은 여름철 보양식 수요가 높아지는 시기를 맞아 외국산 축산물의 불법 유통을 사전에 차단하고, 건전한 유통 질서를 확립하기 위한 취지에서 기획함. 단속 결과, 총 4건의 불법행위를 적발함. A 음식점은 갈비탕에 사용된 호주 · 뉴질랜드산 소갈비를 국내산으로 거짓 표시함. B 음식점은 미국산 쇠고기를 원재료로 사용한 보양국밥을 국내산 한우로 허위 표시함. 또 C 음식점은 호주산 염소고기의 원산지를 국내산과 호주산으로 혼동 표시함. D 음식점은 '농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률'에 따라 6개월간 의무적으로 보관해야 하는 원산지 기재 영수증 및 거래명세서를 비치하지 않은 것으로 드러났음. '농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률'에 따르면 식품접객업에서 원산지를 거짓 · 혼동 표시할 경우 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금형에 처해질 수 있음. 또 원산지 기재 관련 영수증 및 거래명세서를 비치 · 보관하지 않은 경우에는 과태료가 부과될 수 있음. 시 특사경 관계자는 "최근 외국산 염소고기 수입이 증가하며 보양식 재료 유통에도 변화가 일고 있는 만큼, 선제적으로 대응해 원산지 허위 표시 등 불법행위를 차단할 계획"이라고 말했음. 이어 "시민들에게 안전하고 신뢰할 수 있는 먹거리 환경을 조성하기 위해 지속적인 단속과 예방 활동을 이어가겠다"고 덧붙였음. 한편, 시 특사경은 인천지역 축산물의 불법 유통 여부를 확인하기 위해 축산물판매업소 4곳에서 돼지고기 13점을 수거해 원산지 판별 검사한 결과, 모두 국내산으로 확인했다고 밝힘.

4. 수입식품

1) 늘어난 수입식품, 부적합 식품도 늘었다

(2025-06-30, 대한급식신문)

지난해 김치 수입량이 전년 대비 8.7% 증가한 31만2000 t을 기록한 것으로 나타났음. 전체적인 식품 수입량이 증가하는 추세를 보이는 가운데, 수입 과정에서 '부적합' 판정을 받는 사례도 점점 늘고 있어 각별한 주의가 요구됨. 식품의약품안전처(처장 오유경, 이하 식약처)가 30일 발표한 '2024년 수입식품 통계'에 따르면, 지난해 국내로 수입된 식품 품목군 건수는 약 86만6000건으로, 전년 대비 6.8% 증가했다. 우리나라가 식품을 수입한 국가는 총 164개국이며, 수입 상위 3개 국가는 미국과 중국, 호주였다. 이들 3개국의 식품 수입 비중은 전체 수입식품량의 52.6%를 차지했음. 전체 수입량은 1938만 t으로, 2023년보다 100만 t(5.4%) 증가했고, 수입액은 2023년 348억 달러에서 2024년 357억 달러로 9억 달러(2.7%) 늘었음. 우리나라의 주요 농산물 수입국인 미국의 수입 증가 폭은 특히 두드러졌음. 미국산 식품 수입량은 2023년 289만6000 t에서 2024년 380만 t으로 31.2% 급증했음. 미국에서 가장 많이 수입되는 품목인 밀과 대두, 옥수수는 모두 10% 이상 수입량이 증가했음. 특히 옥수수는 2023년 4만1000 t에서 2024년 48만 t으로 11배 가까이 급증했음. 식약처의 분석에 의하면, 이 같은 수입량 증가는 국제정세의 변동과 이상기후 등으로 인해 그동안 주요 옥수수 수입국이었던 우크라이나와 루마니아의 수입량이 급감한 데 따른 것임. 우크라이나산 옥수수 수입량은 2023년 91만9000 t에서 2024년 77만2000 t으로 16% 줄었고, 루마니아산 옥수수는 2023년 44만3000 t에서 2024년 12만7000 t으로 71.3% 감소했음. 중국산 식품 수입량도 2023년 330만5000 t에서 2024년 361만5000 t으로 9.4%(31만t) 증가했음. 중국산 식품 가운데 가장 두드러지는 품목은 단연 김치임. 2023년 수입량은 28만7180 t이었으나 2024년에는 31만1620 t으로 2만4440t 증가했

음. 특히 김치는 외식은 물론 단체급식소에서도 자주 사용되는 품목이라 수입량 증가는 반가운 소식이 아님. 김치 외에도 중국에서는 정제소금과 '정제 · 가공을 거쳐야 하는 식품 원료'의 수입량도 큰 폭으로 늘었음. 2024년 한 해 동안 수입된 2369개 수입식품 품목 중, 가장 많이 수입된 상위 5개 품목은 ▲밀 ▲정제과정이 필요한 식품원료 ▲옥수수 ▲대두 ▲바나나 순으로 나타났음. 품목별로 살펴보면, 국내 수입식품의 약 60%를 차지하는 농 · 임 · 축 · 수산물의 수입량이 유의미하게 증가했음. 농 · 임 · 축 · 수산물 수입량은 2024년 1171만 t으로 전년 대비 76만 t(6.9%) 증가했으며, 밀(15.3%↑)과 옥수수(12.2%↑) 수입 증가가 주요 요인으로 분석됐음. 또한 신선 농산물 수입량은 15.9% 증가한 124만t으로 나타났는데, 이는 배추 · 파 · 당근 등 국내 신선 농산물의 공급 부족에 따른 영향으로 풀이됨. 축산물 수입 통계에서는 일부 변화가 관찰됐음. 매년 가장 많은 양이 수입되는 돼지고기의 경우 수입량이 2023년 54만7000 t에서 2024년 60만6000 t으로 크게 증가했지만, 소고기 수입량은 2022년 53만3000 t, 2023년 52만6000 t, 2024년 51만3000 t으로 3년 연속 감소세를 보였음. 특히 미국에 이어 두 번째로 많은 양을 수입했던 스페인산 돼지고기는 감소한 반면, 독일과 브라질, 미국산 돼지고기 수입은 증가했음. 이는 생산량 증가에 따른 가격 하락이 주요 원인으로 분석됨. 수산물 수입량은 2023년 97만3000 t에서 2024년 90만1000 t으로 7.4% 감소했음. 특히 노르웨이산 냉동 고등어 수입량은 7.3% 줄었으며, 페루산 냉동 오징어는 63.3% 급감했음. 이는 해수 온도 변화로 인한 현지 생산량 감소가 주된 이유임. 이처럼 수입식품 물량이 증가하면서 부작용도 함께 나타나고 있음. 수입식품 검사에서 부적합 판정을 받는 사례가 해마다 늘고 있는 것. 2024년 수입된 식품 등의 검사 결과, 68개국에서 수입된 292개 품목 1454건이 부적합 판정을 받아 국내 반입이 차단됐음. 부적합 판정은 최근 꾸준히 증가하고 있음. 2020년 1083건이었던 부적합 판정은 2021년 1414건, 2022년 1426건으로 증가한 데 이어, 2024년에는 1454건까지 늘어났음. 가장 많은 부적합 판정이 발생한 국가는 중국으로, 전체 1454건 중 616건이 중국산 식품이었음. 부적합 사유를 보면, '개별 기준규격 위반'이 456건으로 가장 많았고, 식품첨가물 사용기준 위반이 294건, 농약잔류허용기준 위반이 250건이었음. 특히 농약 잔류허용기준 위반 건수는 전년 대비 21.1% 감소했지만, 식품첨가물 사용기준 위반은 51.5%나 증가해 주목됨. 식약처 관계자는 "수출국 해외 제조업소에 대한 위생관리 실사를 진행하고, 통관단계에서의 검사를 더욱 강화하는 등의 조치를 시행하고 있다"며 "통관검사에서 확인이 어려운 해외 직접구매 식품이 증가하고 있는 만큼, 위해도가 높거나 소비자 관심이 큰 해외 직구식품에 대해 별도 기획점검을 실시하는 등 대응책을 마련하고 있다"고 전했음.

2) 수입 '해초소금'서 비소, '용과'서 농약 초과검출… 판매 중단

(2025-07-30, 농민신문)

식품의약품안전처는 기준치를 초과한 중금속과 잔류농약이 검출된 수입식품 2종에 대해 회수 조치에 들어갔다고 30일 밝혔음. 회수 대상은 수입 · 판매업체가 들여온 프랑스산 '해초소금'(250 g)으로, 제조일자가 2024년 11월7일(B24312)로 표시된 제품임. 해당 제품에서는 비소가 1 kg당 2.5 mg 검출돼 기준치(0.5 mg 이하)를 크게 초과한 것으로 나타났음. 이와 함께 수입 · 판매업체가 수입한 베트남산 '용과'에서도 잔류농약이 기준치를 초과해 검출됐음. 이 제품에서는 농약 성분인 티아벤다졸이 1 kg당 0.11 mg 검출돼, 기준치(0.01 mg 이하)를 10배 이상 초과했음. 식약처는 해당 제품을 구매한 소비자에게 즉시 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 달라고 당부했음.

3) 식약처, 잔류농약 기준 초과 검출 '중국산 당근' 추가 회수

(2025-08-14, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 부산 강서구 수입식품 등 수입 · 판매업체에서 수입해 판매한 중국산 당근에서 잔류농약(

클로티아니딘)이 기준치(0.05 ㎎/㎏ 이하)보다 초과 검출돼 해당 제품을 판매 중단하고 회수 조치한다고 14일 밝혔음. 클로티아니딘은 당근, 배추 등 농산물에 사용되는 살충제다. 이번 회수 조치는 지난 8일 잔류농약이 기준보다 초과 검출돼 회수한 수입 당근과 같은 수출업체 제품에 대해 추가 · 수거 검사를 실시한 결과임. 식약처는 해당 제품을 구매한 소비자에게 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 달라고 당부했음. 식품 관련 불법 행위를 목격한 경우, 불량식품 신고전화(☎1399)로 신고하거나 스마트폰 식품안전정보 앱 '내손안'을 이용해 신고할 수 있음.

4) 서울시, 학원가 일대 불법 수입식품 판매업소 7곳 적발

(2025-09-01, 조선비즈)

서울시 민생사법경찰국은 학원가 무인점포 등 식품 판매업소를 단속해 불법 수입식품 판매업소 7곳을 적발했다고 1일 밝힘. 이번 단속은 여름방학을 맞아 지난 8월 6~14일 식품 판매업소 33곳을 대상으로 했음. 서울시가 이번에 적발한 사례를 보면 ▲미신고 수입식품(해외직구 식품) 판매 1곳 ▲완포장 개봉 후 재포장 판매(한글 미표시) 1곳 ▲소비기한 경과 제품 진열 · 판매 5곳 등임. 식품위생법에 따라 미신고 · 한글 미표시 수입식품을 진열하거나 판매하면 최대 10년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금형에 처해질 수 있음. 또 소비기한이 경과한 식품을 판매하거나 판매 목적으로 진열하면 과태료 처분을 받을 수 있음. 이에 서울시는 이중 미신고 수입식품 등 불법 판매업소 2곳은 형사입건하고, 소비기한 경과 제품 판매업소 5곳은 관할 자치구에 과태료 처분을 의뢰했음. 또 서울시는 단속 과정에서 적발돼 수거한 해외직구 식품 등 30건에 대한 마약류 등 위해 성분 검사도 진행 중임. 김현중 서울시 민생사법경찰국장은 “해외직구와 해외여행이 증가하면서 해외에서 반입되는 위해 식품으로 인한 피해 우려가 커지고 있다”라며 “시민의 건강과 안전을 지키기 위해 불법 수입식품 판매 행위가 근절되도록 노력하겠다”라고 말했음.

5. 식중독사고

1) 방배동서 김밥 먹은 130여 명 집단 복통… 식중독 의심

(2025-07-14 서울신문)

서울의 한 김밥집에서 김밥을 먹은 손님 130여 명이 무더기로 식중독 의심 증상을 보여 당국이 역학조사에 나섰음. 올해는 식중독 발생 사례가 과거보다 급증하는 추세를 보이고 있어 시민들의 주의가 요구됨. 13일 서초구에 따르면 방배동의 한 김밥집에서 김밥을 먹고 고열과 복통 등에 시달렸다는 신고가 지난 9일 접수돼 현재 조사가 진행 중임. 의심 증상을 보인 사람은 현재까지 130여 명에 달하는 것으로 파악됐음. 해당 김밥집은 지난 8일부터 휴업 중이며 온라인 커뮤니티 등에는 이곳이 폐업에 들어갔다는 내용의 글이 올라오기도 했음. 또 지난 5일부터 해당 가게의 김밥을 먹고 식중독 증상이 나타났다는 주장이 온라인 게시글에 올라오기도 했음. 서초구는 배달음식점 등 식중독 취약업소에 대해 14일부터 22일까지 특별점검을 실시함. 보건당국은 역학조사를 통해 정확한 원인을 확인한 뒤 행정처분을 검토할 예정임. 식품위생법에 따르면 식품의약품안전처장이나 지자체장은 식중독이나 그 밖의 위생과 관련한 중대한 사고 발생 시 책임이 있는 경우 면허를 취소하거나 업무정지를 명령할 수 있음. 한편 고온 · 다습한 여름철에는 포도상구균이나 살모넬라균 등으로 인한 식중독 위험이 커짐. 특히 올해는 폭염이 일찍 찾아온 만큼 식품 안전에 더욱 주의해야 함. 식약처에 따르면 신고 기준으로 올해 1~5월 식중독 발생건수는 266건, 환자 수는 4590명으로 나타났음. 환자 수 추이를 보면 지난 3월 715명, 4월 731명에서 5월에는 1492명으로 급증했음. 아울러 이번과 같은 여름철 김밥집 집단 식중독 사건이 처음은 아님. 지난 2021년 경기 성남시의 김밥 프랜차이즈 지점 두 곳에서는 김밥을 먹은 276명이 식중독 증상을 보여 피해자들이 4억여원 규모의 손해배상을 청구하는 소송을 제기한 바 있음. 이후 법원은 피해자들에게 1인당 100

만원에서 200만원을 배상해야 한다고 판결했음.

2) 전북, 지난해 인구 100만 명당 식중독 환자 수 전국 '최고'

(2025-08-29, 전북일보)

지난해 전북에서 인구 대비 가장 많은 식중독 환자가 발생한 것으로 나타났음. 29일 식품의약품안전처가 발표한 '2024년 식중독 발생 현황'에 따르면 지난해 전북 식중독 환자 수는 1223명임. 환자 수 자체는 경기(1898명)에 이어 두 번째로 많았지만, 인구 100만 명당으로 환산하면 전북은 698명으로 전국에서 가장 많았음. 반면 인구수가 많은 경기는 139명에 그쳤음. 특히 지난해 7월 남원에서 초 · 중 · 고교생 1000여 명이 집단 식중독 의심 증상을 보였음. 이들 학교에 공통으로 납품된 김치에서 노로바이러스가 검출됐음. 당시 남원시는 첫 식중독 의심 환자가 발생하면서 남원시장을 본부장으로 하는 재난안전대책본부를 가동했음. 이어 8월에는 전주의 한 중학교에서 학생 60여 명이 간식용 우유를 먹고, 11월에는 군산의 한 펜션 이용객들이 해산물을 먹고 집단 식중독 의심 증상을 보이면서 보건당국이 역학조사에 나서기도 했음. 지난해 전국 식중독 발생 총 건수는 265건, 환자 수는 7624명임. 전년 대비 각각 26%, 13% 감소했음. 폭염 · 장마가 있는 7~9월에 집중적으로 발생했으며 음식점에서 발생한 경우가 많았음. 식중독 원인병원체는 살모넬라(58건), 노로바이러스(37건), 병원성대장균(24건) 순으로 확인됐음. 최근 3년간 노로바이러스가 가장 많았던 것과 달리 지난해에는 살모넬라가 제1의 식중독 원인균으로 꼽혔음. 식약처 관계자는 "9월에도 식중독이 지속 발생할 것으로 예상됨. 국민은 평소 식중독 예방 수칙인 '손보구가세(손 씻기, 보관 온도 지키기, 구분 사용하기, 가열하기, 세척 · 소독하기)'를 준수해야 한다"고 강조했음. 이어 "앞으로도 식중독 예방 교육 · 홍보 및 점검을 강화하는 등 국민의 안전하고 건강한 식생활 환경 조성에 최선을 다할 계획이다"고 덧붙였음.

3) 진주 한 중학교 급식 후 식중독 의심증세…보건당국 역학조사

(2025-09-09, 연합뉴스)

경남 진주의 한 중학교에서 학생들이 단체로 식중독 증상을 보여 보건당국이 역학조사에 나섰음. 9일 진주시에 따르면 지난 5일 지역 내 중학교에서 점심 급식 이후 학생 10여명이 설사와 발열, 구토 등 증세를 보였음. 보건당국은 신고 접수 뒤 보건환경연구원에 해당 검체에 대한 검사를 의뢰했음. 또 학교 급식소 등 시설에 대한 소독도 마쳤음. 당시 급식소에서는 학생 659명과 교직원 65명 등 총 724명이 같은 음식을 섭취했음. 증상을 보여 입원한 일부 학생에게서는 식중독 원인인 살모넬라균이 검출된 것으로 파악됐음. 학교 측은 현재 급식소 음식을 가열식으로 제공하고 있음. 시 보건소 관계자는 "평소 개인위생 수칙을 철저히 준수하고 발열과 설사 등 증상이 의심되는 경우 즉시 보건소로 연락해 달라"고 말했음.

6. 건강기능식품

1) 건기식협회, 소비자 실태조사 통한 연령대별 건강 고민 소개

(2025-06-16, 넥스트이코노미)

한국건강기능식품협회(회장 정명수, 이하 건기식협회)는 '2024 건강기능식품 시장현황 및 소비자 실태조사' 결과를 바탕으로, 대한민국 성인남녀의 주요 건강 고민과 건강기능식품 구매 시 유의사항을 소개했음. 이번 조사는 서울 및 5대 광역시에 거주하는 만 20세~79세 성인남녀 3,050명을 대상으로 실시됐음. 조사 결과, 가장 염려되는 건강문제로는 '눈 건강'이 38.8%로 1위를 차지했으며, 이어 '피로회복(32.2%)', '스트레스(27.8%)', '콜레스테롤 개선(26.2%)', '관절 건강(25.8%)' 순으로 나타났음. 연령대별로는 건강 고민의 양상이 뚜렷하게 달랐음. 20대와 30대는 '피로회복'과 '스트레스'에 대한 고민이 가장 많았으며, 40대부터는 '눈 건강'에 대한 관심이 높아지는 양

상을 보였음. 50대와 60대는 '관절 건강'이 상위권에 올랐고, 70대는 '혈압 조절'과 '콜레스테롤 개선'에 대한 고민이 두드러졌음. 염려되는 건강문제의 변화 추이를 살펴보면, 최근 3년간 '콜레스테롤 개선', '두피/모발 건강', '혈당 조절'에 대한 고민이 꾸준히 증가한 반면, '피로회복', '스트레스', '전반적 면역력 증진' 항목은 감소세를 보였음. 특히 '혈당 조절'에 대한 염려는 2022년 18.2%에서 2024년 23.4%로 큰 폭으로 상승했음. 한편, 10명 중 4명 이상이 건강기능식품을 통해 본인의 건강 문제를 관리하고 있는 것으로 나타났음. 건강기능식품 섭취를 통해 관리하고 있는 건강 문제로는 '장 건강 및 장 면역(41.9%)'이 가장 높은 응답률을 기록했음. 이어 '전반적 면역력 증진(34.6%)', '피로회복(27.8%)', '눈 건강(27.3%)', '뼈 건강(26.4%)' 순임. 건기식협회는 건강기능식품을 올바르게 선택하기 위해 다음의 사항을 유의할 것을 당부했음. 첫째, 건강기능식품 인정마크를 반드시 확인하고, 둘째, 제품에 표시된 영양 · 기능정보를 꼼꼼히 살펴야 함. 셋째, 허위 · 과대광고에 주의하고, 넷째, 해외 제품을 구매할 경우 한글 표시 여부를 반드시 확인해야 함. 건기식협회 관계자는 "연령과 생활 습관에 따라 건강에 대한 고민이 달라지는 만큼, 소비자들이 본인에게 맞는 건강기능식품을 정확하게 이해하고 선택할 수 있도록 관련 정보 제공을 지속해 나가겠다"고 말했음.

2) 떠오르는 반려동물 건기식 시장… 직판업계 진출 서둘러야

(2025-07-04, 넥스트이코노미)

반려동물 산업이 국가전략산업으로 부상하면서 관련 시장이 빠르게 확산되고 있음. 국내 펫푸드 시장 규모는 2023년 기준 1조 9814억원을 기록했으며, 반려묘 펫푸드 시장이 전년 대비 8.0% 성장해 8054억원을 기록했음. 특히 주목할 점은 반려동물을 위한 건강기능식품 수요가 급증하고 있다는 것임. 기능성 영양제나 건강식품을 먹이는 반려인도 절반 이상에 달하며(각 62.3%, 53.0%), 반려견과 반려묘에게 먹이는 영양제의 종류는 전체적으로 비슷하지만, 그 비중은 조금씩 차이가 남. 이는 반려동물의 건강관리에 대한 인식 변화를 보여주는 대표적인 지표임. 반려동물을 가족처럼 여기는'펫팸족'이 증가하면서 식품업계가 반려동물 관련 시장을 미래 성장동력으로 삼고 신제품을 잇달아 선보이고 있음. 단순 사료 시장이 외국계 기업에 장악된 상황에서 국내 업체들은 건강식을 중심으로 차별화된 경쟁력을 확보한다는 전략을 구사하고 있음. 반려동물 건강기능식품 시장의 성장은 여러 요인이 복합적으로 작용한 결과임. 먼저 반려동물을 가족 구성원으로 인식하는'펫휴머니제이션' 트렌드가 확산하면서, 사람과 동등한 수준의 건강관리에 대한 니즈가 증가했음. 또한 반려동물의 평균 수명이 연장되면서 관절, 면역력, 소화기 건강 등에 대한 관심이 높아졌음. 중요한 것은 판매량은 같은 기간 동안 7%가량 늘어나 양적 성장보다는 질적 성장을 하고 있는 것으로 나타났음. 이는 단순한 사료 구매에서 프리미엄 제품과 기능성 제품에 대한 수요로 소비패턴이 변화하고 있음을 시사함. 미래 전망 역시 밝음. 1인 가구 증가와 저출산 고령화로 인한 반려동물 양육 가구 증가, 가처분소득 증가에 따른 펫케어 지출 확대 등이 지속적인 성장동력으로 작용할 것으로 예상됨. 특히 온라인 유통채널의 확산으로 접근성이 개선되면서 시장 확대가 더욱 가속화될 전망임. 이런 상황에서 주목해야 할 점은 국내 직접판매업계의 움직임임. 한국건강기능식품협회에 따르면, 국내 건강기능식품 시장 규모는 2023년 약 6조 2000억 원에 이르렀으며, 연평균 성장률은 약 7%로 보고되었음. 국내 직접판매업계는 건강기능식품 분야에서 독보적인 위치를 차지하고 있으며, 전문적인 상담과 맞춤형 솔루션 제공에 특화되어 있음. 하지만 아직 반려동물 건강기능식품 시장에는 적극적으로 진출하지 않고 있는 상황임. 이는 거대한 기회를 놓치고 있는 것으로 평가됨. 직접판매업계가 보유한 전문 상담 역량과 고객 관계 관리 노하우는 반려동물 건강관리라는 새로운 영역에서도 충분히 경쟁력을 발휘할 수 있기 때문임. 전체 건강기능식품 시장을 직접 구매 및 선물 시장으로 구분했을 때 각 비중은 74.2%, 25.8%로 집계되어, 선물보다는 본인 혹은 가

구 구성원의 건강관리를 위해 직접 제품을 구매하는 경향이 높은 것으로 나타났음. 이러한 소비패턴은 반려동물 건강기능식품 시장에서도 유사하게 나타날 것으로 예상되며, 직접판매업계의 강점인 개인 맞춤형 상담과 지속적인 관리 서비스가 더욱 중요해질 것임. 업계 전문가들은 "직접판매업계가 보유한 건강기능식품 연구개발 역량과 개인 맞춤형 상담 서비스는 반려동물 건강식 시장에서도 큰 경쟁력이 될 수 있다"며 "반려동물의 연령, 품종, 건강 상태에 따른 맞춤형 영양 관리 서비스는 기존 펫샵이나 온라인 쇼핑몰에서는 제공하기 어려운 차별화 포인트"라고 분석했음. 실제로 반려동물 건강에 대한 관심이 높아지면서 단순한 제품 판매를 넘어 전문적인 상담과 지속적인 관리 서비스에 대한 수요가 증가하고 있음. 이는 직접판매업계가 가진 강점과 정확히 일치하는 부분으로, 이들 업체의 시장 진출이 지연되고 있는 것은 아쉬운 대목임. 이러한 반려동물 건강기능식품 시장은 아직 초기 단계로, 선점 효과를 누릴 수 있는 골든타임이라고 할 수 있음. 하지만 시간이 지날수록 새로운 플레이어들의 진입이 증가하고 있으며, 해외 브랜드들의 국내 진출도 활발해지고 있음. 직접판매업계는 이미 구축된 유통망과 전문 인력, 그리고 무엇보다 건강기능식품에 대한 깊은 이해를 바탕으로 반려동물 시장에 진출할 최적의 조건을 갖추고 있음. 급성장하는 반려동물 건강기능식품 시장에서 주도권을 잡기 위해서는 지금 당장 전략적 접근이 필요한 시점임.

3) 식약처, 건강기능식품 원료 기준 · 규격 강화 추진 (2025-07-23, 데일리팜)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 가르시니아캄보지아 추출물 등 일부 기능성 원료의 기준 · 규격을 강화하고 아연 등 건강기능식품 영양성분 제조에 사용 가능한 원료를 확대하는 내용 등을 담은 '건강기능식품의 기준 및 규격' 일부개정안을 23일 행정예고한다고 밝혔음. 이번 개정안은 국내 건강기능식품 산업의 활성화를 위해 합리적인 규제 개선을 추진하는 한편, 건강기능식품 기능성 원료 재평가 결과를 반영하여 제조 및 섭취 시 주의사항을 신설하는 등 안전관리 강화를 위한 목적임. 주요 개정 내용을 보면 ▲건강기능식품 기능성 원료 재평가 결과를 반영한 제조 · 섭취 시 주의사항 ▲건강기능식품 영양성분(아연 · 철) 제조 시 사용할 수 있는 원료 확대 등 규제 개선 ▲알로에 겔 제품 규격(요오드 전분 반응) 신설 등임. 기능성 원료 재평가 결과 가르시니아캄보지아 추출물은 녹차추출물 등 체지방 감소 기능성을 가진 다른 원료와 함께 섭취할 경우 이상사례가 발생할 우려가 있는 것으로 나타났음. 따라서 가르시니아캄보지아 추출물을 제조할 때는 체지방 감소 기능성을 가진 다른 기능성 원료와 함께 제조하는 것을 금지하는 주의사항을 신설하고, 체지방 감소 기능성의 건강기능식품과 함께 섭취를 피하도록 하는 주의사항도 마련함. 또한, 기능성 원료에 민감할 수 있는 연령층에 대한 주의 당부와 이상사례 보고 관리 강화를 위해 기능성 원료 섭취 시 주의해야 할 사항도 추가함. Codex 등 국제기구나 외국에서는 영양성분의 원료로 사용하고 있는 '구연산아연(Zinc Citrate)'과 '당산제이철(Ferric Saccharate)'을 국내에서도 사용할 수 있도록 개정하여 영업자의 편의성을 강화함.아울러 개별인정형으로 인정받았던 유단백가수분해물의 기능성인 수면의 질 개선을 영업자 누구나 사용할 수 있는 고시형으로 전환해 관련 산업 활성화를 도모함. 고시형 유단백가수분해물의 기능성의 경우 현행 스트레스로 인한 긴장 완화에 도움을 줄 수 있다고 돼 있지만 개정을 통해 스트레스로 인한 긴장 완화에 도움을 줄 수 있음, 수면의 질 개선에 도움을 줄 수 있다고 변경할 계획임. 알로에 겔은 알로에 베라의 잎으로 제조해 지표성분인 총 다당체의 규격에 적합하게 관리하도록 규정하고 있으나, 다당체가 많이 함유된 전분류 등의 저가 원료를 혼합하여 제조할 우려가 있어, 관리 강화의 필요성이 있었음. 따라서 알로에 겔 원료 제품에 전분류 사용을 규제하기 위해 요오드 전분 반응(음성) 규격을 신설함. 식약처는 앞으로도 안전하고 다양한 건강기능식품이 소비자에게 제공될 수 있도록 국민의 안전을 최우선으로 하는 한편, 건강기능식품 산업의 활성화를 위해 변화하는 유통 · 소비 환경에 맞춰 기준 · 규격 등을 합리적으로 개선할 예정임.

7. 유해물질&잔류농약

1) 미국산 참깨서 기준치 19배 제초제 검출

(2025-07-06, 농민신문)

국내로 수입된 미국산 참깨에서 농약 잔류허용기준(MRL)을 크게 초과한 제초제 성분이 검출됐음. 본지가 한 전문 분석기관에 올해 수입된 미국산 참깨에 대한 잔류농약검사를 의뢰한 결과 '글리포세이트'가 0.934㎎/㎏ 검출됐음. 이는 식품의약품안전처가 설정한 MRL(0.05㎎/㎏)의 19배에 이르는 수치임. 같은 기관에 동시 전달한 국산 · 중국산 참깨에서는 글리포세이트가 검출되지 않았음. 검사는 국립농산물품질관리원이 무기성분 · 유해물질 분야 검정기관으로 지정한 곳에서 식약처 고시('식품의 기준 및 규격')로 정한 규정에 따라 진행됐음. MRL은 식약처가 농촌진흥청 등과 협의해 설정함. 기준치 이하로 농약이 검출된 농산물은 사람이 섭취하더라도 건강에 영향이 없다는 것을 과학적 · 법적으로 인정해주는 지표임. 강상욱 상명대학교 화학에너지공학전공 교수는 "글리포세이트에 대해선 오랜 기간 유해성 논란이 있었고, 최근에는 기존 MRL대로 사용하더라도 유해할 수 있다는 연구 결과가 발표되기도 했다"며 "잔류량이 기준치를 크게 넘어섰다면 심각한 문제"라고 우려했음. 참깨는 고관세(630%)로 보호되는 대표적인 민감 품목이지만 미국산 참깨는 한 · 미 자유무역협정(FTA)에 따라 내년부터 관세가 철폐됨. 15년간의 관세 철폐 일정에 따라 올해는 42%의 관세를 적용받음. 미국산 참깨 수입량은 1~5월 1460t으로, 지난해 전체 수입량(201t)의 7배에 달함. 이에 미국산 참깨에 대한 잔류농약검사, 국내 유통 상황 점검 등이 필요하다는 지적이 나옴. 하승수 공익법률센터 농본 변호사는 "통관 과정에서 특정 농약의 과다한 잔류량이 파악되지 않았다면 검사체계에 허점이 있는 것"이라며 "미국산 참깨에 대한 조사가 필요한 것으로 보인다"고 말했음. 다만 일부 전문가들은 검사 결과에 대해 신중한 접근과 해석이 필요하다는 의견도 내놨음. 임무혁 대구대학교 식품공학과 교수는 "(분석에 이용된) 미국산 참깨 샘플이 어떤 과정을 거쳐 유통됐는지 모르는 만큼 오염 가능성 등을 면밀히 따져봐야 할 것"이라고 말했음.

2) 경기도, 여름 농산물 127건 잔류농약 검사…기준 초과 2건 압류 · 폐기

(2025-07-30, 뉴스1)

경기도보건환경연구원은 지난 6월 16일부터 7월 20일까지 도내 유통 중인 상추, 깻잎, 열무, 고추 등 30개 품목 127건을 대상으로 잔류농약 검사를 벌였다고 30일 밝혔음. 이번 조사는 최근 3년간 부적합 판정 이력이 많았던 품목을 중심으로 이뤄졌으며, 총 475종의 농약 성분에 대한 분석이 진행됐음. 검사 결과, 전체 127건 중 125건(98.4%)은 농약 허용기준 이내로 '적합' 판정을 받았으나, 엇갈이배추와 케일 각 1건에서는 기준치를 초과한 농약 성분이 검출됐음. 엇갈이배추에서는 살충제 성분인 '카바릴'이 기준치(0.01 mg/kg)의 4배인 0.04 mg/kg, 케일에서는 살충제 '디노테퓨란'이 기준치(2.0 mg/kg)를 초과한 2.9 mg/kg이 각각 검출됐음. 연구원은 부적합 판정을 받은 2건에 대해 즉시 압류 · 폐기 조치하고, 식품의약품안전처의 '부적합식품긴급통보시스템'에 등록했음. 아울러 관할 기관에 행정처분을 요청해 신속한 조치가 이뤄지도록 했음. 연구원 관계자는 "이번 잔류농약 검사는 여름철 소비량이 많은 농산물에 대해 도민 신뢰를 확보하기 위한 '안심지킴이' 사업의 일환으로 실시했다"며 "앞으로도 지속적인 검사와 안전성 홍보를 통해 도민 신뢰를 높이겠다"고 말했음.

3) 식약처 "섭취 중단하고 반품"...잔류농약 기준치 14배 초과 검출 '중국산 당근' 회수

(2025-08-11, 소셜타임스)

시중에서 판매중인 일부 당근에서 기준치를 초과한 잔류농약이 검출돼 회수조치됐음. 식품의약품안전처는 인천 부평구 소재의 수입식품 등 수입 · 판매업체가 수입해 판매한 중국산 '당근'에서 잔류농약이 기준치 보다 초과

검출돼 해당 제품을 판매 중단하고 회수 조치한다고 9일 밝힘. 잔류농약인 클로티아니딘은 당근, 배추 등 농산물에 사용되는 살충제임. 해당 제품에서 잔류농약인 클로디아니딘이 기준치(0.05 ㎎/㎏)의 14.4배인 0.72 ㎎/㎏이 검출됐음. 생산년도는 2025년이며 포장단위는 10 ㎏으로 나타났음. 회수 당근의 수입량은 4만8000 ㎏임. 식약처는 "해당 제품을 신속히 회수하도록 조치했다"며, "해당 제품을 구매한 소비자는 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 줄 것을 당부한다"고 밝힘.

4) 대전시, 여름철 농산물 잔류농약 검사 결과 '부적합 12건' 차단

(2025-09-06, 더팩트)

대전시가 여름철 시민 먹거리 안전을 위해 실시한 잔류농약 검사에서 일부 농산물이 부적합 판정을 받았음. 대전보건환경연구원은 지난 6월부터 8월까지 농수산물도매시장과 시중 유통 농산물 904건을 검사한 결과, 12건(1.3%)이 기준치를 초과했다고 6일 밝혔음. 검사는 '농수산물 안전성 검사 추진계획'에 따라 계절별 · 테마별로 진행됐음. 이번에는 여름철 다소비 농산물을 중심으로 수거가 이뤄졌음. 검사 대상은 노은 · 오정 농수산물도매시장을 비롯해 대형마트, 전통시장, 로컬푸드 직매장 등 시민들이 자주 이용하는 주요 유통 경로였음. 도매시장 경매 전 검사 416건에서는 3건이 부적합 판정을 받아 즉시 압류 · 폐기됐음. 경매 후 검사 377건에서도 9건이 적발돼 전국 농수산물도매시장 반입이 차단됐음. 주요 부적합 품목은 상추, 가지, 고춧잎, 치커리 등 여름철 소비가 많은 채소류였음. 반면 시중에 유통 중인 농산물 111건은 모두 적합 판정을 받아 안전성이 확인됐음. 시는 지난해 같은 기간 734건을 검사해 3건(0.4%)의 부적합 농산물을 적발한 바 있음. 올해는 검사 건수를 확대해 사전 차단을 강화했고 그 결과 유통 전 단계에서 안전 관리 효과를 거두고 있다는 평가임. 정태영 대전보건환경연구원장은 "앞으로도 잔류농약 검사를 지속적으로 강화해 시민들이 우리 농산물을 믿고 드실 수 있도록 안전한 먹거리 환경을 만들어 나가겠다"고 말했음.

8. 기타

1) 식약처, 자동조리로봇 4종에 안전관리 인증 부여

(2025-07-14, 연합뉴스)

식품의약품안전처가 지난 10일 푸드코트에서 돈가스, 라면 등을 자동으로 조리하는 로봇 4종에 대해 식품용 기기 안전관리 인증을 완료했다고 14일 밝힘. 이번에 인증된 제품은 쉐프로봇테크에서 개발한 조리용 로봇으로 돈가스, 라면, 우동, 한식 등 23개 메뉴를 키오스크 주문부터 조리, 배식까지 평균 3분 이내에 자동으로 완료함. 식약처는 지난해 11월 자동화 식품용 기기의 위생안전 관리 강화와 조리 로봇 산업의 세계 시장 진출 지원을 위해 국내 기준에 국제 통용 기준인 NSF 식품위생안전 인증의 중요사항을 더한 식품용 기기 안전관리 인증 기준을 마련함. 인증 제품은 미국 본사(NSF, UL) 홈페이지의 식품용 기기 인증 목록에 등재되며 국내 인증 규격과 미국 인증 규격이 동일한 항목에 대해서는 상호 동등성도 확보함. 인증 제품을 사용하는 음식점 등은 인증제품 사용 사실을 표시 · 광고할 수 있음.

2) 1억2000만원 어치 판 음식, 알고보니 개미 얹었다

(2025-07-18, 조선일보)

요리에 산미를 더한다는 명목으로 개미를 음식 위에 얹어 제공한 음식점이 식품의약품안전처에 의해 적발됨. 10일 식약처는 식품 원료로 허용되지 않은 개미를 사용해 음식을 조리 · 판매한 음식점 대표 A씨와 법인을 식품위생법 위반 혐의로 검찰에 송치했다고 밝힘. 식약처는 블로그와 소셜미디어 등 온라인 게시물에서 해당 음식점이 개미를 음식에 얹어 판매하는 행위를 확인하고 수사에 착수함. 현재 국내에서는 메뚜기, 갈색거저리유충(밀웜) 등 10종만 식용 곤충으로 인정되고 있으며, 그 외 곤충을 사용할 경우 식품위생법 위반에 해당해 5년 이하 징역 또는 5000

만원 이하 벌금형에 처해짐. 수사 결과 A씨는 2021년 4월부터 지난해 11월까지 미국과 태국에서 건조 개미 제품 2종을 국제우편으로 반입한 것으로 확인됐으며, 이렇게 반입한 개미는 올해 1월까지 요리에 사용됨. 해당 메뉴는 요리 하나당 3~5마리의 개미를 얹어 제공됐으며 이를 통해 1억2000만원 상당의 매출을 올린 것으로 조사됨. 식약처는 개미를 식용으로 사용하려면 식품위생법령에 따른 한시적 기준 · 규격 인정 절차를 거쳐야 한다고 설명하며, 절차를 거치지 않은 해당 음식점에 대해 관할 기관에 행정처분을 요청함. 또한 식약처는 누구나 식품에 사용할 수 있는 원료를 식약처 누리집 등에서 쉽게 확인할 수 있으므로 특히 영업자는 식재료를 구매하거나 사용하기 전에 식품원료 여부를 반드시 확인해야 한다고 강조함.

3) 정부, 50인 미만 급식소도 '신고 의무화' 추진…위생 사각 해소

(2025-07-27, 연합뉴스)

정부가 50인 미만 소규모 급식소의 위생 · 영양 · 안전관리를 지원하기 위해 급식소 신고 의무화를 추진함. 27일 식품업계 등에 따르면 식품의약품안전처는 국민의 건강하고 균형 있는 식생활을 위한 급식 안전 체계 구축을 위해 영양사가 없는 소규모 급식소를 지원할 수 있는 가칭 '급식에 관한 법률' 제정을 검토 중임. 식품위생법상 소규모 급식소는 1회 50인 이상에게 음식을 제공하는 집단급식소가 아닌 곳을 뜻하며 대부분 영양사가 없고 정부나 지방자치단체의 관리 대상이 아니어서 영양 및 위생 관리의 사각지대로 꼽힘. 식약처 자료에 따르면 2021년 기준 전국 노인 · 장애인복지시설 1만2995곳 중 78.8%(1만238곳)가 영양사 없이 급식을 운영하고 있으며, 노인요양시설 역시 영양사가 없는 비율이 75.7%에 달함. 집단급식소는 작년 12월 기준 전국 4만6138개로 집계되지만 소규모 급식소는 신고 의무가 없어 정확한 현황조차 파악되지 않고 있음. 이에 식약처는 이른바 '급식법' 제정을 통해 50인 미만 소규모 급식소도 지자체 신고를 의무화하는 방안을 추진하고 있음. 영양사가 없는 영 · 유아 100인 미만 어린이집과 사립유치원, 상시 50인 미만 급식 인원의 청소년시설, 아동복지시설, 장애인복지시설은 어린이급식관리지원센터에 등록하지 않으면 '어린이 식생활 안전관리 특별법'에 따라 과태료가 부과될 수 있음. 식약처는 50인 미만 소규모 급식소 현황이 파악되면 사회복지급식관리지원센터 업무 범위를 확대해 장애인 · 노인 외 일반 소규모 급식소에 대한 위생 · 영양 관리도 지원할 방침임. 현재 142개인 사회복지급식관리지원센터는 2026년까지 228개로 전국 모든 시 · 군 · 구에 설치될 예정이며 이를 활용하면 예산 절감 효과가 있을 것으로 예상됨. 또한 식약처는 소규모 급식소 안전 관리 기준을 마련해 급식소들이 이를 준수하도록 하고 위생 · 안전 관리 컨설팅도 제공할 계획임.

4) 식약처, '글로벌 해썹' 도입… 기업 부담 줄이고, 안전기준 높인다

(2025-08-04, 매일일보)

식품의약품안전처가 해썹(HACCP) 도입 30년 성과를 바탕으로 식품안전관리제도의 국제 수준 도약을 위한 제도 개편에 나섬. 식약처는 4일 국내외 식품 제조 환경 변화에 대응하고 국제 기준에 부합하는 글로벌 해썹(Global HACCP) 등록 기준 신설을 포함한 식품 및 축산물 안전관리인증기준 일부 개정안을 고시했다고 밝힘. 이번 개정은 글로벌 해썹 등록 기준 마련, 스마트 해썹 현장조사평가 면제기준 확대, 스마트 해썹 등록 요건 개선, 해썹 교육훈련기관 보고주기 명확화 등을 포함함. 글로벌 해썹은 기존 해썹의 공정상 위해요소 제어 중심 관리에서 나아가 식품 방어(food defense), 식품 사기 예방(food fraud prevention), 식품안전문화(food safety culture), 식품안전경영(food safety management) 등 잠재적 외부 위협요인을 포괄적으로 관리하는 방식임. 이에 따라 식약처는 기존 해썹 평가 항목 80개에 더해 국제식품규격위원회(CODEX) 지침과 국제식품안전협회(GFSI) 기준을 반영한 선행요건 16개와 해썹 관리 기준 56개 등 총 72개 항목을 신규 반영함. 글로벌 해썹 등록을 희망하는 업체는 이들 기준을 충족해 한국식품안전관리인증원에 신청하면

서류 및 현장 평가를 거쳐 등록 여부가 결정되며 등록 시 총 152개 항목을 평가받게 되고 이후에는 기존 해썹 인증을 변경 등록해 관리하게 됨. 심벌은 업체 자율에 따라 선택 가능함. 또한 스마트 해썹 적용 기업에 대한 혜택도 확대됨. 기존에는 중요관리점(CCP) 전부를 스마트 해썹으로 관리해야 현장조사평가 면제를 받을 수 있었으나 이번 개정으로 CCP의 60% 이상을 스마트 해썹으로 관리할 경우에도 면제 대상에 포함됨. 스마트 해썹은 CCP 모니터링 데이터를 실시간으로 자동 기록 · 관리하는 시스템으로 위 · 변조 방지 기능을 갖추고 있음. 이에 따라 전체 CCP 중 60% 이상이 스마트 해썹으로 운영되면 일부 수기 모니터링 유지에도 불구하고 현장조사평가 면제가 가능해짐. 이와 함께 시스템 구축 요건도 완화됨. 기존에는 스마트 해썹 운영업체가 자동 기록 외 별도의 전자결재 시스템을 갖춰야 해 약 2000만원의 구축 비용이 발생했으나 개정안은 실시간 모니터링이 자동 기록 · 관리되는 경우 전자결재 시스템을 생략할 수 있도록 해 현장의 비용 부담을 낮춤. 해썹 교육훈련기관의 보고 주기도 명확화됨. 기존에는 매년 교육 종료 이듬해 1월 일괄 보고였으나 이번 개정으로 전산시스템을 통해 매월 결과를 보고하도록 의무화해 인증업체 종사자의 교육 이수 여부 관리가 강화됨. 식약처는 글로벌 해썹 제도의 안정적 도입을 위해 평가 전문인력 양성, 매뉴얼 개발, 설명회 개최 등을 병행하고 국제적 동등성 인정 확보도 추진할 계획임. 식약처는 국민 안전을 최우선 가치로 삼고 글로벌 식품안전 기준을 선도할 수 있도록 관련 제도를 지속적으로 정비해 나가겠다고 밝힘.

5) '식품! 위생과 문화 입고'APEC 성공개최 앞장선다 (2025-09-09, 대경일보)

경북도가 케이(K)-하이진(Hygiene) 프로젝트의 첫 단계로 2025년 APEC 정상회의 성공 개최를 위한 APEC 2025 특별판 위생복 디자인 개발을 완료함. 케이-하이진 프로젝트는 APEC 정상회의를 계기로 도내 음식점의 위생 서비스 수준을 높이고 대한민국 위생문화의 세계화를 선도하기 위해 추진되는 사업임. 이번에 개발된 위생복은 '경북을 입고, 세계를 대접하다'라는 주제를 바탕으로 제작되었으며 경북의 문화 · 역사 · 자연과 APEC 정상회의 상징성을 디자인에 반영해 독창성과 대표성을 동시에 갖춤. 특히 22개 시군의 고유 정체성을 핀 배지로 표현해 지역적 특색을 살리면서도 통합된 이미지를 구현한 것이 특징임. 예를 들어 정상회의 개최지 경주는 금관과 첨성대 등을 모티브로 반영해 지역 자부심을 담음. 음식점 영업주 대상 설문조사 결과를 반영해 선호도가 가장 높았던 남색을 기본으로, 조끼형과 생활한복형 2가지 유형으로 확정했으며 장시간 착용에도 불편하지 않도록 활동성과 편의성을 강화해 세련된 디자인과 실용성을 모두 갖추도록 함. 이번 위생복은 단순한 작업복을 넘어 '문화가 담긴 위생, 디자인이 담긴 안전'이라는 새로운 패러다임을 제시하며 APEC 정상회의 성공 개최와 함께 경북 음식문화와 위생 수준을 국내외에 알리는 움직이는 홍보대사 역할을 할 것으로 기대됨. 도는 이번 디자인을 토대로 시군과 협력해 음식점 위생복 제작 · 보급을 본격 추진할 계획이며 정상회의 기간에는 공식 행사장 인근 음식점과 도내 우수음식점에서 착용해 방문객들이 경북의 위생문화를 직접 체감할 수 있도록 할 방침임.