식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 식약처, 어린이 · 청소년 급식시설 등 위생점검서 20곳 적발

(2024-10-25, 경향신문)

학교 및 유치원 집단급식소와 학교 주변 분식점 등 어린이 식품안전보호구역 내 기호식품 조리 · 판매 업소 20곳이 식품위생법 위반으로 적발됨. 식품의약품안전처는 학교 · 유치원 내 집단급식소 등 6330곳과 학교 주변 분식점 등 어린이 식품안전보호구역 내 어린이 기호식품 조리 · 판매 업소 3만3000여곳을 점검한 결과, 식품위생법을 위반한 20개 업소를 적발하고 관할 지자체에 행정처분을 요청했다고 25일 밝혔음. 식약처는 개학철을 맞아 17개 지자체 및 시도 교육청과 함께 지난 8월26일부터 9월13일까지 점검을 실시함. 점검 결과 소비기한 경과 제품 보관(9건), 위생적 취급기준 위반(5건), 건강진단 미실시(1건), 시설기준 위반(1건) 등 사항이 적발됨. 적발된 업소는 관할 관청에서 과태료 부과 등 행정처분 조치 할 예정임. 또 이번에 적발된 곳은 6개월 이내에 다시 점검하고, 어린이 기호식품 조리판매업소는 전담관리원이 상시로 점검해 개선 여부를 확인할 계획임. 어린이 기호식품 전담관리원은 식품 안전에 관한 지도, 정서 저해 식품 등 판매 여부 점검과 수거검사 등 업무를 수행하고 있음. 식약처는 또 잔류농약 및 식중독균 오염 여부 등을 확인하기 위해 조리식품과 납품 농산물 등에 대한 수거 · 검사도 실시됨. 조리식품 등 952건과 농산물 422건을 수거 · 검사한 결과, 농산물 5건이 부적합 판정돼 관할 관청에서 행정처분 및 폐기할 예정임. 식약처는 "앞으로도 집단급식소 등에 대한 점검을 강화하여 국민의 건강한 식생활 환경을 조성하고, 식중독 등 식품 안전사고 예방을 위해 최선을 다할 계획"이라고 했음.

2) 식약처, 배달음식점 · 무인판매점 등 5899곳 위생점검…30곳 적발 · 조치

(2024-12-04, 대한민국정책브리핑)

식품의약품안전처는 치킨, 마라탕 등을 조리해서 판매하는 배달음식점과 라면, 아이스크림, 과자 등 무인판매점 등 총 5899곳의 위생상태 등을 점검해 30곳을 적발했다고 밝혔음. 이번 점검은 지난 달 11일부터 15일까지 17개 지방자치단체와 함께 집중 실시한 바, 식품위생법을 위반한 30곳(0.5%)에 대해 관할 지방자치단체에서 행정처분 등의 조치를 취할 예정임. 식약처는 시장 규모가 크게 성장하고 있는 배달음식점 위생 · 안전을 선제적으로 강화하기 위해 2021년부터 다소비 품목을 대상으로 집중 점검하고 있음. 우선 치킨과 마라탕 등 배달음식점 4788곳을 점검해 16곳을 적발함. 주요 위반 사항은 ▲건강진단 미실시(9곳) ▲위생적 취급기준 위반(5곳) ▲시설기준 위반(1곳) ▲영업자 면적 변경 미신고(1곳)임. 라면, 아이스크림, 과자 등 무인판매점은 모두 1111곳을 점검한 결과 14곳을 적발함. 주요 위반 사항은 ▲소비기한이 지난 과자 등 진열 · 보관(13곳), ▲최소 판매단위의 식품을 신고 없이 분할 · 판매(1곳)임. 또한 점검과 함께 음식점에서 판매하는 프라이드치킨, 마라탕 육수 등 조리식품 159건을 수거해 검사한 결과 158건은 기준에 적합했으며, 1건은 현재 검사 진행 중으로 결과에 따라 조치할 예정임. 한편 식약처는 내년에도 소비경향을 반영해 다양한 품목으로 점검 대상을 확대하고, 취급 식품이 점차 다양해지는 무인식품 판매점에 대한 점검도 실시할 예정임. 특히 앞으로도

많이 소비하는 배달음식과 무인 식품 판매점에 대한 안전 관리를 강화하고, 위생 사각지대가 없는 안전한 먹거리 환경 조성에 최선을 다할 방침임.

3) 부산시, 김장재료 · 김치제조 업소 위생점검…7곳 적발

(2024-12-06, 연합뉴스)

부산시는 김장철을 맞아 지난 11월 18일부터 22일까지 16개 구 · 군과 합동으로 고춧가루, 젓갈류, 김치류 제조업소 등 180곳을 점검해 식품위생법을 위반한 7곳을 적발했다고 6일 밝혔음. 위반 유형은 소비기한 경과 제품 사용(1곳), 보고 대상 이물 미보고(1곳), 원재료 배합 비율 보고 미변경(2곳), 자가품질검사 미실시(2곳), 종사자 건강진단 미실시(1곳) 등임. 시는 위반 업소에 대해 영업정지 15일, 과태료 20만~300만원, 품목 제조정지 1개월 등을 각각 처분했음. 부산시가 김장용 배추 등 농산물, 수산물, 가공식품 등 식재료 30건을 수거해 보건환경연구원에 검사를 의뢰한 결과, 식품 기준과 규격 등에 모두 적합한 것으로 나타남. 식재료 30건 중 9건에 대해 방사성 물질 검출 여부 검사를 추가했고 모두 적합 판정을 했음.

2. 식품첨가물

1) 식약처, 새로운 식품첨가물 개발 지원 추진

(2024-11-21, 푸드아이콘)

식품의약품안전처(처장 오유경)는 식품첨가물인 스테비올배당체의 새로운 제조법 등을 허용하는 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 21일 행정예고한다고 밝힘. 이번 개정안은 식약처가 지난 5월 발표한 '식의약 규제혁신 3.0'의 일환으로 업계의 요구를 반영해 다양한 식품첨가물의 개발을 지원하고자 마련되었음. 스테비올배당체 제조 시 사용하는 스테비아 건조잎 추출물(정제물)에 효소를 처리 · 정제하는 제조방법을 추가로 허용함. 기존의 열수 추출로 제조된 스테비올배당체는 약간의 쓴맛을 가지고 있으나, 효소를 이용해 제조하는 경우 쓴맛은 줄어들고 단맛이 설탕과 유사하게 개선되어 다양한 제품 제조에 사용될 것으로 기대됨. 잔탄검 및 젤란검 제조 시 정제 과정에 사용할 수 있는 용매로 국제식품규격위원회(CODEX), 유럽 등 국제적으로 허용하고 있는 주정을 추가해 생산 원가 절감 등을 통한 관련 산업 활성화를 도모함. 식약처는 앞으로도 소비자의 기호에 맞는 식품을 제조하는데 필요한 식품첨가물이 안전하고 다양하게 제조될 수 있도록 식품첨가물의 기준 · 규격을 합리적으로 개선해 나갈 계획임. 개정(안)에 대한 의견은 2025년 1월 20일까지 제출할 수 있음.

2) 미 캘리포니아, ADHD 우려에 '색소 시리얼' 교내 판매 첫 금지

(2024-09-30, SBS NEWS)

캘리포니아주가 아동의 주의력결핍 과다 행동장애(ADHD)를 우려해 미국에서 처음으로 착색제 및 식용 색소를 함유한 간식의 학교 내 판매를 금지했다고 영국 텔레그래프가 보도했음. 주의회는 관련 법안을 처리했고, 개빈 뉴섬 주 지사가 현지시간 28일 이 법안에 서명함.

새로운 법에 따라 앞으로 캘리포니아주의 공립학교에서는 파랑, 초록, 노랑, 빨간색의 식용 염색제나 착색제가 들어간 간식류를 판매할 수 없음. 금지된 식품 첨가물들은 '프루트 루프'와 같은 화려한 색깔의 시리얼 제품, '플레이밍 핫 치토스' 등 과자류는 물론 스포츠음료, 케이크 믹스, 완두콩 통조림 등에 광범위하게 사용되어왔음. 이 식품 첨가물은 과잉행동 및 기타 행동 문제와 관련이 있는 것으로 지목됐으며, 특히 ADHD 환자들에게서 더 두드러지게 문제를 유발한다는 연구 결과가 나온 바 있음. 뉴섬 지사는 "우리가 먹는 음식과 우리의 건강은 불가분의 관계에 있다"라며 "학생들을 포함한 모든 사람이 해롭고 중독성이 강한 첨가물 없이 영양가 있고 맛있는 음식을 접할 수 있도록 하고 있다"고 강조했음. 지난해 발효된 식품 금지령에 영향을 받는 제품을 한 가지라도 생산하는 업체는 규모가 상당한 캘리포니아주 시장을 고려해 제조법을 바꾼 것으로 전해졌음. 이번에 도입된 식용 염색제와 착색제 함유

간식류 금지는 캘리포니아주 공립학교에만 적용되지만, 새로운 법을 만든 의원은 이번 조치가 식품 제조업체들의 제조법 변경을 가져올 것으로 기대하고 있음. 캘리포니아 주의원인 가브리엘은 “사람들이 캘리포니아에서 판매할 제품과 캔자스주에서 판매할 같은 제품을 별도의 버전으로 만들 가능성은 작다고 생각한다”며 “미국 전역의 아이들을 보호하는 데 도움이 될 것”이라고 말했음.

3) 맛과 관련없는 타르색소…불법사용 끊이지 않는 이유는?

(2024-12-03, 뉴시스)

지난 9월 경기도 안산에 있는 A업체가 판매한 절임식품에서 타르 색소가 검출됐음. 식품의약품안전처 경인지방식품의약품안전청은 식품위생법을 위반한 A사에 대해 영업정지 1개월과 해당제품 폐기를 명령했다. 또 경기도 이천시에 위치한 B사도 빙과(수박샤베트)에서 아조루빈, 타르색소가 검출돼 영업정지 15일과 해당제품 폐기 처분을 받았음. 3일 식품의약품안전처에 따르면 타르색소를 사용할 수 없는 식품에 타르색소를 사용해 적발되는 사례가 끊이지 않고 있음. 타르색소는 식품에 색을 내기 위해 사용하는 합성착색료임. 석탄의 콜타르에서 추출한 벤젠, 톨루엔, 나프탈렌 등을 재료로 만듦. 주로 사탕, 음료수, 아이스크림, 껌, 과자 등 가공식품에 사용됨. 타르색소를 사용한다고 맛이 좋아지는 것은 아님. 하지만 식품의 색이 식용에 영향을 미치고, 신선도를 판단하는 기준이 되는 만큼 일부 영업자들이 사용해서는 안 되는 식품에 타르 색소를 사용하고 있음. 식품첨가물 공전을 보면 사용이 가능한 타르색소는 9종 16품목임. 영.유아용 곡류조제식, 식품의 신선도를 속일 수 있는 단무지, 김치, 면류,천연 식품 등에는 사용이 금지돼 있음. 식용타르색소가 사용된 가공식품의 포장지에는 원재료명 및 함량에 명칭과 용도를 함께 표시하도록 하고 있음. 예를 들어 ‘식용색소황색제4호(착색료)’ 등으로 표시해 소비자에게 알리고 있음. 식약처가 과거 가공식품에 들어있는 식품첨가물인 식용타르색소(9종) 함량을 조사하고 국민건강영양조사를 바탕으로 섭취수준을 평가한 바 있음. 조사 방법은 착색료가 사용될 수 있는 과자, 캔디류, 초콜릿가공품 등 41개 식품유형 1454개 제품을 중심으로 식용타르색소(9종) 함량을 분석함. 조사 결과, 수거 검사한 1454개 제품에서 착색료가 사용기준에 적합한 것으로 확인됐음. 검출량(최소 불검출~최대 288㎎/㎏)을 근거로 실시한 위해 평가에서도 인체위해 우려가 없는 수준이었음.

4) 젤리에 들어가는 ‘이 성분’, 건강한 성인 남성 腸도 망가뜨린다

(2024-11-28, 헬스조선)

식품첨가물 카라기난이 당뇨병을 유발할 수 있음을 시사하는 연구 결과가 나왔음. 독일 당뇨병 연구센터(DZD) 연구팀은 식품첨가물인 카라기난이 당뇨병에 어떤 영향을 끼치는지 알아보기 위한 연구를 진행함. 카라기난은 홍조류 식물에서 추출한 물질로 점도를 가지고 있어 식품이나 화장품에 사용된다. 식품에서는 특히 아이스크림, 젤리 등의 가공식품에 들어감. 연구팀은 체질량지수가 30 kg/m^2 미만인 젊고 건강한 남성 20명을 모집했음. 그런 다음 이들의 하루 식단에 미국인 일일 섭취량의 2~3배에 해당하는 250mg 카라기난을 추가함. 2주 뒤 참가자들의 인슐린 민감도, 체내 염증 수치, 장 투과성 등을 분석함. 분석 결과, 참가자들의 소장에서 장 투과성이 증가한 것으로 나타남. 이는 장 점막이 손상돼 죽은 균이 만들어 내는 독소 등이 체내로 유입될 가능성이 높아졌다는 뜻임. 이에 관해 연구의 저자 로버트 와그너 박사는 “이전 동물 연구에서 관찰된 것처럼 카라기난은 장 점막의 기능을 손상시킬 수 있다”며 “장기적으로 염증성 장질환의 위험을 증가시킬 수 있다”고 말함. 또 체중이 많은 참가자는 인슐린 민감도가 감소한 것으로 나타남. 인슐린 민감도는 세포가 포도당을 흡수할 때 인슐린에 반응하는 정도를 뜻하는데 인슐린 민감도가 많이 떨어지면 인슐린 저항이 나타나면서 당뇨병 위험이 커짐. 인슐린 민감도 변화가 참가자 모두에게서 나타난 건 아니지만 체중이 많은 참가자는 카라기난 섭취량이 증가함에 따라 간에서 인슐린 민감성이 떨어지는

것으로 나타남. 카라기난 섭취량이 많을수록 혈액 내 염증 표지자가 증가하고 뇌 시상하부에 염증 징후가 나타나는 경향도 확인됨. 이를 토대로 연구팀은 카라기난과 당뇨병의 상관관계에 관한 추가 연구가 시급하다고 결론지었음. 연구의 또 다른 저자 노르베르트 스테판 박사는 "참가자들은 평균적으로 카라기난의 유의미한 대사 효과를 보이기에는 아직 너무 건강했을 것"이라며 "나이가 많거나 과체중인 경우엔 카라기난의 부작용이 심하게 나타날 수 있으며 이를 확인하려면 추가 연구가 필요하다"고 말함. 이번 연구 결과는 국제 학술지 'BMC Medicine'에 최근 게재됨.

3. 원산지표시

1) 인천 학교급식 납품업체, 호주산 소고기 한우로 둔갑 판매

(2024-11-12, 경기일보)

인천시 특별사법경찰은 호주산 소고기를 한우라고 속여 판매한 혐의(원산지 표시 위반)등으로 농 · 축 · 수산물 납품업체 3곳을 적발했다고 12일 밝혔음. 이날 특사경에 따르면 특사경은 지난 10월10일부터 11월7일까지 축산물 가공 · 유통 · 판매업소 30곳과 김치 · 참기름 · 수산물 가공 및 유통 업소 22곳을 점검했음. 점검 결과, A법인 식육포장처리업소는 냉동육을 냉장창고에 보관하는 등 축산물 보존 기준 등을 위반했음. 또 B법인 김치 제조업체는 김치에 들어가는 소금 원산지를 따로 표시하지 않고 보관한 것으로 나타났음. 이밖에 계양구 인근 시장 C개인 식육판매업소는 호주산 소고기를 한우로 속여 판매했음. 시 특사경은 원산지표시법을 위반한 B법인은 담당 구에 통보해 과태료를 부과할 예정임. A법인과 C업소 관계자는 올해 안으로 피의자 조사를 마친 뒤 검찰에 송치할 방침임. 시 특사경 관계자는 "학교급식은 학생들 건강과 직결되는 중요한 문제인 만큼 앞으로도 농축산물의 원산지, 위생관리 및 품질을 철저히 점검해 나갈 것"이라고 강조했음.

2) 중국산 김치를 국산으로… 원산지 속인 125곳 적발

(2024-11-25, 동아일보)

김장철을 앞두고 마른 고추를 비롯한 김장 채소류나 김치의 원산지를 속여 판 업체가 100곳 넘게 적발됐음. 24일 국립농산물품질관리원(농관원)은 지난달 10일부터 이달 15일까지 김장 채소류와 배추김치 유통 상황을 점검한 결과 원산지 표시 위반 업체 125곳을 적발했다고 밝혔음. 농관원 단속반이 음식점과 김치 제조업체, 유통업체 등 2만4000여 곳을 조사한 결과임. 적발된 업체 125곳 중 97곳은 원산지를 거짓으로 표시했고 28곳은 원산지를 아예 표시하지 않은 것으로 나타났음. 업태별로 보면 적발된 업체들 가운데 일반음식점이 104곳으로 가장 많았고, 제조업체 7곳 등이었음. 김장철을 앞두고 마른 고추를 비롯한 김장 채소류나 김치의 원산지를 속여 판 업체가 100곳 넘게 적발됐음. 24일 국립농산물품질관리원(농관원)은 지난달 10일부터 이달 15일까지 김장 채소류와 배추김치 유통 상황을 점검한 결과 원산지 표시 위반 업체 125곳을 적발했다고 밝혔음. 농관원 단속반이 음식점과 김치 제조업체, 유통업체 등 2만4000여 곳을 조사한 결과임. 적발된 업체 125곳 중 97곳은 원산지를 거짓으로 표시했고 28곳은 원산지를 아예 표시하지 않은 것으로 나타났음. 업태별로 보면 적발된 업체들 가운데 일반음식점이 104곳으로 가장 많았고, 제조업체 7곳 등이었음.

3) 2억 넘게 챙겼다…중국산 섞어 '국산 고춧가루'로 판매한 업주

(2024-11-28, 한국경제)

중국산 고추씨와 국내산 고추를 혼합한 뒤 국내산으로 속여 판매한 업주가 구속 송치됐음. 27일 업계에 따르면 국립농산물품질관리원 전북지원 특별사법경찰관은 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 위반 혐의로 40대 A씨를 구속 송치했음. 전북의 한 농업회사법인 대표 A씨는 지난 4월부터 7월까지 중국산 혼합 고춧가루 14t을 국내산으로 속여 유통업체 등에 판매한 혐의를 받고 있음. 조사 결과 부당이익은 약 2억1000만원에 달함. 조사 결과

그는 고춧가루의 경우 국내산과 중국산을 혼합할 경우 원산지 육안식별이 어렵다는 점을 악용해 이런 범행을 저질렀음. 그는 앞서 2023년 11월에도 같은 수법으로 범행을 저질러 기소된 바 있음. A씨는 조사 과정에서 고의성 여부를 부인한 것으로 알려졌음.

4) 충남 서산 배추가 강릉 솔*배추?...상표 망갈이한 상인 현장 적발

(2024-12-03, 농수축산식품)

본격적인 김장철을 맞아 충남 서산에서 수확한 배추를 강원도 유명브랜드로 상표갈이를 해판매한 상인이 현장에서 적발됐음. 국립농산물품질관리원 충남지원(지원장 강희중)은 충남 서산시 부석면 일대에서 포전매매로 배추를 구입해 강원도 유명브랜드인 강릉00배추 망에 담아 서울, 부산 등에 판매한 상인을 적발, 수사 후 검찰에 지난 2일 송치했음. 농관원은 지난달 20일 충남 서산시 부석면 일대에서 강릉00배추로 표시된 망에 배추를 담아서 서울 등에 판매한다는 언론 기사를 토대로 보도 당일 단속반 7명을 긴급 투입해 탐문 수사를 진행했음. 단속반은 이날 서산시 부석면 3000여 평의 배추밭에서 강릉00배추 망에 담고 있는 현장을 적발했음. 피의자는 인부 8여명과 함께 밭에서 강릉00배추로 표시된 망에 3포기씩을 담아 5톤 트럭에 실어 서울 00시장, 부산 00시장 등에 30톤, 4200만원 상당을 판매해 약 900만원의 부당이익을 본 것으로 조사됐음. 서산산 배추는 5톤에 450만원, 상표망갈이를 한 강릉산 배추는 5톤에 600만원에 거래되고 있음. 농관원은 전국적으로 김장철을 맞아지난 10월 19일부터 6일까지 57일간 특별단속기간으로 정해배추, 마늘, 양파, 생강 등 시기적으로 위반개연성이 높은 품목을 주로 취급하는 생산지, 도매시장, 김치공장 등을 집중 단속하고 있음. 지난달 25일 기준 농관원이 김장 채소류와 배추김치 유통상황을 점검한 결과 원산지 표시 위반 업체 156곳을 적발했음. 농관원 단속반이 음식점과 김치 제조업체, 유통업체 등 2만4000여 곳을 조사한 결과임. 적발된 업체 156곳 중 115곳은 원산지를 거짓으로 표시했고, 41곳은 원산지를 아예 표시하지 않은 것으로 나타났음. 품목별로는 김치 128건, 고춧가루 18건, 배추 12건, 건고추 1건, 마늘 1건, 고추양념 1건 등이었음. 적발된 업체 중 거짓표시 한 업체는 형사입건(7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금)해 자체 수사 후 검찰에 송치함. 미표시로 적발한 업체에 대해서는 1000만원 이하의 과태료를 부과했음. 강희중 농관원 충남지원장은 "인지도가 높은 강원도 강릉00배추로 표시할 경우 비싼 가격*으로 유통된다는 것을 악용한 범죄행위로 유사한 범죄가 이루어질 수 없도록 지속적인 단속을 하겠다"고 밝힘.

4. 수입식품

1) 수입식품 이물질 발견 1위는 '벌레'…조사결과 태반은 '원인 불명'

(2024-09-15, 경향신문)

해외에서 한국으로 들어온 수입식품에서 최근 6년간 3000건 이상의 이물질이 발견된 것으로 나타남. 이물질이 들어간 원인을 확정할 수 없거나, 조사 자체가 불가한 경우가 전체 절반 이상을 차지함. 박희승 더불어민주당 의원이 식품의약품안전처에서 제출받은 '수입식품 중 이물질 등 위해물질 발견 · 신고' 자료를 보면 2019년부터 지난달까지 총 3345건의 이물질이 수입식품에서 발견 · 신고된 것으로 나타남. 벌레가 869건(26%)으로 가장 많았고, 곰팡이 533건(15.9%), 플라스틱 263건(7.9%) 순이었음. 금속(243건 · 7.3%)이나 유리(37건 · 1.1%)가 나온 경우도 있었음. 이물질이 들어간 경위가 정확히 파악되는 경우는 509건(15.2%)에 그쳤음. 경위가 파악된 경우엔 제조단계에서 혼입된 경우가 449건(13.4%)으로 가장 많았음. 이물질이 발견 · 신고된 수입식품 대다수가 제조단계를 조사했으나 원인을 객관적으로 확정할 수 없는 판정불가(1255건 · 37.5%)이거나 이물 분실이나 훼손 또는 영업소 폐쇄 등 경우로 조사 자체가 불가한 경우(1098건 · 32.8%)였음. 국가별 신고 · 발견 건수는 중국이 776건(23.2%)으로 가장 많았고 뉴질랜드 331건(9.9%), 미국

294건(8.8%), 독일 222건(6.6%) 순이었음. 중국은 과자류, 뉴질랜드는 영아용 조제유, 미국은 치즈 등 수입식품에서 이물질 신고가 많이 들어온 것으로 나타났음. 이물질이 발견된 수입식품 업체가 받는 처분의 대부분은 시정명령이었음. 이물 혼입으로 인한 행정처분 건수 449건 중 시정명령은 406건(90.4%)이었고, 영업정지(영업정지에 갈음하는 과태료 부과 포함)는 30건(6.7%)에 그쳤음.

2) 10월 1일부터 배추김치, 해썹 적용업소 생산 제품만 수입 가능

(2024-09-30, 식품저널)

오는 10월 1일(선적일 기준)부터 수입식품안전관리인증기준(HACCP, 이하 해썹) 적용업소에서 생산한 배추김치 제품만 수입할 수 있음. 식품의약품안전처는 그동안 수입 김치를 국내와 동등한 위생 · 안전수준으로 관리하기 위해 해외제조업소를 대상으로 해썹 제도를 도입했으며, 2021년부터 수입량을 기준으로 단계적으로 의무적용을 시행해 왔음. 식약처는 2021년부터 해썹 인증을 신청한 배추김치 해외제조업소를 평가해 왔으며, 9월 현재 총 54개소(중국 53, 베트남 1)를 수입식품 해썹 적용업소로 인증 했음. 이로써 수입 배추김치 해썹 의무적용이 완료됐으며, 앞으로는 인증받은 해외제조업소의 배추김치만 국내 시장에 유통할 수 있게 됐음. 식약처는 해썹 인증 이후에도 지속적인 안전관리를 위해 인증받은 업소를 대상으로 연 1회 조사평가를 하고 있으며, 유효기간(3년) 도래 시 유효기간 연장 여부 평가를 실시하고 있음. 식약처는 "앞으로도 해외제조업소에 대한 해썹 인증, 유지관리 적정성 점검과 더불어 수입식품 안전관리를 촘촘히 해 국민이 안전성이 확보된 수입식품을 소비할 수 있도록 최선을 다하겠다"라고 밝혔음. 해외제조업소 해썹 인증 평가 및 조사 · 평가는 배추김치 주요 수출국인 중국 정부(국가시장감독관리총국)와 체결한 '수입 배추김치에 대한 해썹 의무적용을 위한 업무협약'에 따라 이뤄졌으며, 한국식품안전관리인증원이 종합적으로 평가해 인증하고 있음.

3) 우유 섞인 제품을 '산양유 100%'로…수입 · 제조 · 판매업자 적발

(2024-11-19, 연합뉴스)

식품의약품안전처는 일반우유에 산양유를 소량 혼합한 제품을 '산양유 100%' 제품인 것처럼 속여 수입 · 제조 · 판매한 업체 3곳과 대표 등 7명을 '수입식품안전관리 특별법' 등 관련 법 위반 혐의로 검찰에 송치했다고 19일 밝혔음. 관련 A사는 인도 산양유단백분말 유통 · 판매 총책을 맡았고 B사는 인도 산양유단백분말 수입업체인 것으로 파악됐음. C사는 국내에서 산양유 가공식품을 주문자상표부착생산(OEM)하는 식품제조 · 가공업체였음. 수사 결과 A사와 B사 대표는 지난해 4~8월 인도의 제조사에 우유(98.5%)에 산양유(1.5%)를 섞은 저가의 유함유가공품을 제조하도록 요청한 뒤, 이렇게 만든 제품을 국내 수입 신고 시에는 '산양유 100%' 제품으로 허위 신고해 36 t 상당을 반입했음. 지난해 4~5월에는 C사에 불법 수입한 인도산 유함유가공품을 원료로 제공해 '산양유단백질100%' 등 완제품 43 t을 생산하도록 위탁했음. 이렇게 생산한 제품을 온 · 오프라인 판매처를 통해 약 41 t(18억 원 상당) 유통 · 판매했음. 이 과정에서 C사는 단백질 함량을 높이고 제조 원가를 줄이기 위한 목적으로 A사와 B사가 제공한 인도산 유함유가공품 대신 가격이 50%가량 저렴한 분리우유단백을 18.3~50% 사용해 위반제품 26 t(위반제품 총생산량의 약 60%)을 생산한 것으로 드러났음. 식약처는 이번 수사에서 적발된 알레르기 유발 물질인 '우유'를 표시하지 않은 제품이 더 이상 유통 · 판매되지 않도록 업체에서 보관 중인 총 4.4 t을 압수했음. 이미 유통 · 판매된 제품은 회수하도록 조치했음.

5. 식중독사고

1) 꽃게탕 · 회 먹고 복통…16명 식중독 의심증세

(2024-11-02, 한국경제)

전북 군산의 한 민박집을 이용한 손님 십 수명이 식중독 의심 증세를 보여 보건당국이 조사를 벌이고 있음. 군

산시는 옥도면의 한 민박집 이용객 16명에 대해 역학조사를 하고 있다고 2일 밝혔음. 이들은 지난 1일 점심과 저녁 식사로 꽃게탕, 회 등을 먹은 뒤 복통, 설사, 구토 등의 식중독 의심증세를 보였음. 현재 모두 병원 치료를 받은 뒤 귀가한 상태임. 이날 총 24명이 식사를 함께했으며 나머지 8명은 아직 특별한 증상이 없는 것으로 알려졌음. 군산시보건소는 환자들과 조리 종사자, 조리 기구 등에서 검체를 채취해 전북도 보건환경연구원에 정밀 검사를 의뢰했음.

2) 인천 육군 부대서 장병 66명 식중독 의심 증상 호소 (2024-11-29, 조선일보)

평창으로 인천의 육군 부대에서 병사 수십명이 식중독 의심 증세를 보여 보건당국이 역학 조사에 나섬. 29일 인천시 등에 따르면 육군 17사단 소속 부대 15곳에서 장병 66명이 지난 26일부터 설사와 복통, 고열 등 식중독 의심 증상을 호소함. 인천시 보건환경연구원은 식중독 의심 증상을 호소한 장병들과 음식 조리사 등의 검체를 확보하고 지난 24~26일 사이 이들에게 제공된 음식 등을 군으로부터 전달받아 역학 조사를 진행 중임. 해당 장병들은 부대 내에서 격리 조치돼 회복 중인 것으로 알려졌음. 검체 분석 결과는 1~2주 뒤에 나올 전망임.

3) 경인교대 식중독 의심 환자 검체 · 보존식서 '살모넬라균' 검출 (2024-12-03 인천일보)

지난 10월 경인교대 인천캠퍼스 구내식당을 이용한 학교 구성원들이 식중독 의심 증상을 일으킨 가운데 의심 증상자 검체와 보존식에서 식중독을 일으키는 '살모넬라균'이 발견된 것으로 확인됨. 인천시는 지난달 29일 시 보건환경연구원으로부터 '식중독 의심 증상자 32명 중 24명 검체와 보존식 1개에서 살모넬라균이 발견됐다'는 조사 결과를 받았다고 3일 밝혔음. 시는 올 10월 말 계양구로부터 경인교대에서 식중독 의심 환자 71명이 발생했다는 보고를 받았음. 이에 식중독 의심 증상을 보인 학생 등 학교 구성원 32명을 대상으로 검체를 채취하고 지난달 22일부터 25일까지 대학 구내식당에서 제공한 보존식에 대한 정밀 검사를 진행함. 그 결과, 24명 검체와 조리식품 등 보존식에서 살모넬라균이 발견됐다고 시는 설명했음. 박테리아 일종인 살모넬라균은 감염 6~72시간 후 경련성 복통과 발열 · 메스꺼움 · 구토 · 두통 등 증상이 발현되는 게 특징임. 역학조사를 담당하는 계양구보건소는 살모넬라균이 발견된 검체와 보존식의 연관 관계를 중점적으로 들여다보고 있는 것으로 알려졌음. 시 관계자는 "아직 역학조사가 진행 중인 단계라 어떤 메뉴에서 살모넬라균이 발견됐는지 확인해줄 수 없다"고 말했음. 경인교대 관계자는 "아직 보건당국으로부터 검사 결과와 관련해 통보받은 게 없다. 결과가 나오면 업체와 협의해 보상 등 조치를 취할 예정"이라고 밝혔음.

6. 건강기능식품

1) 맞춤형건강기능식품판매업자, 사전 안전위생 교육 3시간 받아야 (2024-10-16, 식품저널 foodnews)

식품의약품안전처는 맞춤형건강기능식품판매업자에 대해 사전에 3시간의 안전위생 교육을 받고, 맞춤형건강기능식품관리사는 매년 1회 3시간의 보수교육을, 신규는 6시간의 교육을 받도록 할 방침임. 식약처는 맞춤형건강기능식품판매업의 영업 범위와 시설기준 등을 규정한 건강기능식품에 관한 법률 시행령 및 시행규칙 일부개정령(안)을 10월 16일에 입법예고 했음. 이 개정안은 맞춤형건강기능식품판매업을 신설하고, 맞춤형건강기능식품판매업소에 맞춤형건강기능식품관리사를 두도록 하는 내용으로 건강기능식품에 관한 법률이 개정(법률 제19914호, 2024. 1. 2.공포, 2025. 1. 3. 시행)됨에 따라 마련됐음. 건강기능식품에 관한 법률 시행령 일부개정령(안)은 맞춤형건강기능식품판매업 영업의 범위

를 맞춤형건강기능식품(위탁하여 소분 · 조합한 건강기능식품을 포함한다)을 판매하는 영업으로 규정했음. 맞춤형건강기능식품판매업 영업자가 가입할 수 있는 책임보험의 종류는 '맞춤형건강기능식품 섭취 등으로 인하여 소비자가 입은 생명 · 신체 및 재산상의 손해를 배상하기 위한 사고배상책임보험', 보상한도액 기준은 사망 1인당 1억5000만원, 부상 1인당 3000만원, 후유장애 1인당 1억5000만원으로 정했음. 맞춤형건강기능식품관리사 자격기준은 의료법 제2조에 따른 의료인 중 의사 · 치과의사 · 한의사 · 간호사, 약사법 제2조에 따른 약사 · 한약사, 국민영양관리법 제15조에 따른 영양사 등 보건의료인력 가운데 전문성이 확보된 자로 규정했음. 건강기능식품에 관한 법률 시행규칙 일부개정령(안)은 맞춤형건강기능식품판매업의 시설기준을 영업소, 소분 · 조합실, 소분 · 조합시설로 하고, 소분 · 조합을 위탁하는 경우 소분 · 조합실과 시설을 갖추지 않아도 되도록 했음. 개정안은 또, 안전위생에 관한 사항, 기록 · 관리에 관한 사항, 소비자 상담에 관한 사항, 위탁 소분 · 조합이 허용되는 수탁 업종 등 맞춤형건강기능식품판매업 영업자 준수사항을 마련하고, 소분 · 조합할 수 있는 건강기능식품의 제형, 동일 기능성 중복 소분 · 조합 제한, 소분 · 조합할 수 있는 건강기능식품 종류 상한 개수 및 일일 섭취량을 고려한 함량 기준, 표시에 관한 사항 등 소분 · 조합 안전관리 및 판매 기준을 정했음. 이와 함께 맞춤형건강기능식품관리사로 하여금 직무 수행 기록 · 보관 의무, 부당한 표시 · 광고 금지, 발견된 품질 · 안전 · 위생상의 문제에 대해 영업자에게 개선 요청 의무 등을 부여했음. 맞춤형건강기능식품판매업자의 사전 안전위생 교육시간은 3시간, 맞춤형건강기능식품관리사의 안전위생 교육시간은 신규교육 6시간, 매년 1회 보수교육 3시간으로 규정했음. 식약처는 이들 개정안에 대한 의견을 11월 25일까지 받았음.

2) 해외직구 건기식, 구매 쉬워도 섭취는 신중해야 (2024-10-17, 헬스경향)

최근 해외직구의 접근성이 높아지며 건강기능식품(이하 건기식)을 직구로 구매하는 소비자들이 급증했음. 한국건강기능식품협회에 따르면 2022년 해외직구 시장규모는 961억 달러에 이르렀고 그중 건기식이 16.3%를 차지할 정도로 높은 비율을 보였음. 국내에서 구매할 수 없는 원료가 포함된 건기식 제품을 직구로 싸고 쉽게 구매할 수 있기 때문임. 하지만 이런 '직구'가 국민건강을 위협하고 있다는 지적임. 직구로 구할 수 있는 제품의 일부 원료는 해외에서 기능성과 안전성을 입증받아 유통되지만 , 국내에서는 법적 허가가 없거나 검증이 부족해 정식 수입이 불가능함. 대표적으로 멜라토닌과 알파지피시 같은 원료는 해외에서 수면이나 인지기능 식이보충제로 쓰이지만 국내에서는 규정에 맞지 않아 건기식으로 개발이 불가함. 더 큰 문제는 해외직구제품 관리 사각지대임. 정부는 건기식 통관 및 판매 차단조치를 시행 중이지만 해외직구제품은 자가소비용으로 분류돼 대형 온라인 플랫폼을 통해 손쉽게 구매할 수 있음. 한국건강기능식품협회 관계자는 " 이에 따라 소비자들은 안전성이 보장되지 않은 제품을 무분별하게 구입할 위험에 노출됐다"며"실제로 다이어트나 성기능 개선을 표방하는 해외직구 제품 중 실데나필이나 테스토스테론 같은 의약품 성분이 포함된 사례도 있다"고 전했음. 현재 식약처에서는 부정물질(실데나필 등) 또는 테스토스테론 등 오 · 남용 우려 의약품 성분이 함유됐거나 국내외 위해정보에 따라 소비자 피해 우려가 있는 해외직구 제품에 대해서는 방송통신위원회에 통관 및 판매사이트 차단을 요청 중임. 또 식품안전나라에 해당제품 정보 게재 등의 조치를 취하며 안정성을 관리하고 있음. 하지만 여전히 소비자 피해가 발생하고 있는 상황임. 이에 전문가들은 안전성이 검증되지 않은 해외직구 건기식에 대한 엄격한 관리와 차단조치가 필요하다고 한목소리로 강조함. 또 정부의 지속적인 모니터링 시스템 구축과 신뢰할 수 있는 정보 제공 강화가 필요하다는 지적임. 한편 국제시장에서 이미 검증된 원료가 국내에서도 사용될 수 있도록 검토 및 규제 개선이 필요하다는 목소리도 커지고 있음. 해외직구의 편리함이 우선되기 전에 국내시장에서도 안전한 제

품을 구매할 수 있는 환경이 먼저 조성돼야 한다는 것임.

3) 내년 1월 시행 건기식 소분 판매…세부 시행규칙 나왔다

(2024-10-18, 데일리팜)

내년 1월 3일부터 전국 약국에서 맞춤형 소분 건기식 판매가 가능한 가운데 관련 제도에 대한 세부 시행규칙이 나왔음. 식품의약품안전처는 16일 맞춤형 건강기능식품 판매업의 영업 범위와 시설기준 등을 규정한 '건강기능식품에 관한 법률 시행령 및 시행규칙 일부개정령'을 입법예고했음. 이번 시행규칙에는 맞춤형 건기식 소분 판매를 위한 구체적인 내용이 포함됐으며, 약국도 판매업소에 포함되는 만큼 이번에 예고된 규정을 직접 적용받을 수 있음. 개정 예고된 주요 내용을 보면 우선 맞춤형건강기능식품 판매업 시설기준을 영업소, 소분 · 조합실, 소분 · 조합시설로 하고, 소분 · 조합을 위탁하는 경우 소분 · 조합실과 시설을 갖추지 않아도 되도록 했음. 더불어 맞춤형건강기능식품관리사 자격기준은 의료법 제2조에 따른 의료인 중 의사, 치과의사, 한의사, 간호사, 약사법 제2조에 따른 약사, 한약사, 국민영양관리법 제15조에 따른 영양사 등 보건의료인력 가운데 전문성이 확보된 자로 규정했음. 맞춤형 건강기능식품 판매업을 하려면 판매업 신고를 하고, 신고한 영업소 별로 1인 이상의 맞춤형건강기능식품관리사를 두도록 했음. 또 판매업자는 별도의 교육을 받아야 하는데 사전 안전위생 교육시간 3시간이며, 맞춤형건강관리사의 경우 안전위생 교육시간은 신규교육 6시간, 매년 1회 보수교육 3시간으로 규정됐음. 약사사회에서 관심을 가졌던 소분, 조합 시설과 관련해서는 '소분 · 조합 시설 중 건강기능식품과 직접 접촉하는 부분은 내수성 재질로서 세척하기 쉬우며, 열탕 · 증기 · 살균제 등으로 소독, 살균이 가능하고 식품위생법 제9조에 적합한 것이어야 한다'고 규정했음. 약사회의 설명에 따르면, 약국의 경우 별도 건기식 소분 전용 기계를 두는 쪽으로 의견이 제기됐지만, 이 부분이 삭제 조치되고 의약품과의 혼입이 없다면 기존 ATC의 사용이 가능한 쪽으로 시행규칙이 예고됐다고 함. 약사회는 전국 약국에서 무리 없이 소분 건기식 판매업을 참여할 수 있도록 하는 세부 규정이 마련되게 하기 위해서 이번 시행규칙 입법예고를 앞두고 지속적으로 식약처와 논의 과정을 가져왔음.

이형우 대한약사회 건기식위원장은 "약사회, 한의사회 등 전문가 단체에서 의무교육 부부분에 대해서는 입장을 전달했지만 반영되지 않았다"며"이번 입법예고된 내용에 따르면 의무교육이 규정된 만큼 추후 해당 교육을 어떻게 운영할지는 논의 과정을 거쳐야 할 것으로 보인다"고 말했음. 이어"이번 개정안 중 처벌 기준이나 처벌 수위 등 약사회 의견을 제출할 부분이 있다"면서"입법예고된 개정안을 위원들이 모두 검토했으니 조만간 논의 자리를 갖고 최종적으로 제출할 의견을 정리해 식약처에 전달하려 한다"고 했음.

4) 건강기능식품 표시광고에 '솔루션' '건강검진' 표기 허용

(2024-11-22, 식품저널 foodnews)

건강기능식품 표시광고에 그동안 금지됐던 '솔루션'과 의약품의 효능을 소비자에게 기대하게 할 수 있다는 이유로 사용할 수 없었던 '건강검진' 등의 표시가 허용됐음. '식품등의 표시광고법'에 따른 표시광고 관련 자율심의기구인 한국건강기능식품협회 표시광고심의위원회는 최근 자율 심의기준을 대폭 개정, 그동안 금지했던 '솔루션', '건강검진' 등의 문구 표기를 허용했다고 지난 11월 20일 밝혔음. 이번 표시광고 규제 완화에 대해 건강기능식품협회는 "변화하는 시장 및 산업의 흐름에 맞춰 개선이 필요한 광고 심의기준에 대해 지속적으로 논의하고 있다"며, "최근 논의된 결과를 바탕으로 심의기준을 크게 완화했다"고 설명했음. 심의기준 변경 내용은 다음과 같음.

1. '솔루션' 문구 관련

그간 건강 관련 문제에 대한 해결책을 보장하는 표현으로 보아 불허해왔으나, 광고 콘셉트에 특정 증상 등을 해결할 수 있다는 보장 표현의 내용이 포함되지 않는다면 허

용 가능함.

2. '건강검진' 문구 관련

그간 건강기능식품에 의약품의 효능을 소비자에게 기대하게 할 수 있다는 표현으로 불허해왔으나, 소비자가 해당 제품을 의약품으로 오인하지 않을 콘셉트의 광고 내 표현일 경우 허용 가능함(의약품 오인 소지가 있는 콘셉트의 광고일 경우 불허).

3. 기능성이 수치와 관련 있는 원료의 관리/조절 문구 관련

2018년 식약처 유권해석으로 기능성이 수치와 관련 있는 원료(혈당, 혈압, 콜레스테롤 등)에 대해 의약품으로 오인 혼동될 우려가 있는 관리, 조절 등의 광고 문구는 삭제해왔으나, 의약품 오인 소지가 없는 콘셉트의 광고 내 표현일 경우 허용 가능함(의약품 오인 소지가 있는 콘셉트의 광고일 경우 불허).

4. 루테인/오메가3 시정 문구 관련

광고물 내 '루테인', '오메가3' 문구가 있을 경우 식약처가 인정한 기능성 원료명('마리골드꽃추출물', 'EPA 및 DHA 함유 유지')으로 수정 또는 병기하도록 해왔으나, 광고물 상단에 올바른 기능성 원료명을 병기한다면 나머지 위치에는 해당 문구(루테인/오메가3) 사용을 가능하도록 하며, 광고물 상단 병기 시에는 '식약처가 인정한 기능성 원료명(별칭)'의 순서로 광고해야 함 (예) 마리골드꽃추출물(루테인), EPA 및 DHA 함유 유지(오메가3).

5. 제품명을 축약하여 쓰는 표현 관련

광고에서 제품명을 일부 축약해 지칭할 경우 해당 표현을 품목제조신고(수입신고)된 제품명으로 수정해 광고하도록 시정해왔으나, 광고물 상단 제품명 표기 또는 제품 패키지 이미지 등으로 소비자가 제품명을 명확히 인지할 수 있을 경우 제품명을 축약하여 쓰는 표현은 허용 가능함(제품명 축약 시 소비자 오인 소지가 발생하는 경우는 제외).

6. 키워드 광고 내 부원료 표현 관련

그간 키워드 광고(인터넷 오픈마켓 등에서의 상품명, 해시태그 등)의 경우 부원료 강조 표현으로 보아 허용하지 않았으나, 해당 키워드 광고 내 부원료임을 표기한 후 주원료보다 뒤에 위치시켜 광고할 경우 허용 가능함(소비자 오인 소지가 발생하는 경우는 제외).

건강기능식품을 광고하기 위해서는 법에 따라 자율심의를 받도록 되어있는데, 지난 20여 년간 건강기능식품 자율심의기구는 건강기능식품협회에만 설치돼 운영됐으나, 지난해 말 식약처가 '소비자공익네트워크'를 두 번째 건강기능식품 자율심의기구로 등록을 허용함으로써 건강기능식품 자율심의기구 독점시대가 막을 내렸음.

7. 유해물질&잔류농약

1) aT, 잔류성 농약 초과 검출된 수입 건고추 100 t 회수 못해

(2024-10-22, 농민뉴스)

aT(한국농수산식품유통공사)가 잔류성 농약이 검출된 수입 건고추 100 t 을 회수하지 못한 것으로 드러남. aT와 식품의약품안전처가 제출한 자료에 따르면 2023년 12월 중국에서 수입한 건고추 2920 t 중 200 t 에서 잔류농약 '클로르메콰'이 기준치를 초과해 검출됨. aT는 건고추를 수입해 유통한 뒤 3개월이 지난 2024년 2월에서야 잔류성 농약이 초과 검출됐다는 사실을 인지했고, 이 가운데 절반인 100 t 은 회수하지 못함. 클로르메콰은 식물 성장 조절제로 과잉 섭취하면 생식계 손상을 유발해 청소년과 임산부에게 위험한 성분으로 알려져 있음. 외국산 농산물에서 잔류성 농약이 검출된 것은 처음이 아님. 2011년 인도에서 수입한 건고추 1218 t 중 82%(1003 t)에서 '에티온' '트리아조포스' 등 잔류농약이 확인됨. 또한 2020년 미얀마산 녹두 2000 t 중 1000 t 서 '티아메톡삼'이 기준치 이상 검출됨. 건고추와 녹두는 각각 47%(476 t)과 91%(914 t)를 회수하지 못함. 잔류성 농약에 노출된 농산물은 수거하더라도 모두 폐기해야 함. 2011년부터 현

재까지 수거한 잔류성 농산물은 총 713 t 으로 추정 손실액은 20억 7600만원에 달함. aT는 수입국과의 외교관계를 이유로 필수적인 배상 요구를 비롯한 잔류성 농약이 검출된 품목의 반환조차 못하는 실정임. aT의 회수 방법도 도마 위에 오름. aT는 잔류성 농약이 검출되면 관련 사실을 홈페이지에 등록하고, 1~2차 구매 업체에 유선으로만 통보함. aT는 세부적인 유통경로 확인이 어렵다며 수입 건고추 회수를 위해 354개 판매업체 중 2%인 7곳만을 방문해 회수에 나섬. 서 의원은 "잔류성 농약이 검출된 수입산 농산물이 회수되지 못하고 밥상 위에 올라가 국민 건강이 위협받고 있다"면서 "aT는 잔류성 농약이 검출되면 직접 나서서 전량을 회수하는 책임 있는 자세로 국민 신뢰를 회복해야 한다"라고 비판함. 이어 "aT는 잔류성 농약 농산물 수출국에 대한 책임을 요구하는 조치조차 하지 않고 있다"면서 "세부 유통경로 추적과 사전 잔류성 농약 검출 시스템을 확대 · 구축하는 한편 잔류성 농약이 검출되면 수입국에 반환하는 법적 조치를 검토해야 한다"라고 강조함.

2) 밀키트 농산물 7%서 기준치 초과 잔류 농약 검출 (2024-10-22, 데이터뉴스)

시중에 유통되는 밀키트에 포함된 농산물에서 기준치를 초과한 잔류농약이 검출되는 사례가 빈번한 것으로 나타남. 22일 한국식품과학회에 따르면 부산 보건환경연구원 이서윤 연구사 등은 '한국식품과학회지' 56권 4호에 실은 논문 '유통 중인 간편조리세트(밀키트)에 포함된 농산물의 잔류 농약 모니터링' 논문에서 이같이 보고함. 이 연구사 등은 2022년 9월부터 2023년 9월까지 대형마트나 온라인에서 유통되는 밀키트 제품 44건을 구매해 제품 내에 포함된 농산물 185건을 대상으로 잔류농약을 검사함. 그 결과 제품에 들어 있는 농산물 185건 가운데 13건에서 허용기준을 초과한 농약이 검출됨. 허용기준을 초과한 농약이 검출된 농산물은 건고추 3건, 근대 3건, 청경채 3건, 엇갈이 배추 2건, 양파 2건임. 이와 관련해 이 연구사는 양파 2건의 경우 농약이 고농도로 검출된 청경채와 혼합포장되어 시료간의 농약 이행 가능성이 있는 것으로 추정된다고 밝힘. 밀키트 제품을 기준으로 하면 44개 제품 가운데 10개 제품에서 허용기준 초과 농약이 검출됨. 허용기준을 넘지 않은 경우를 포함한 잔류농약 검출률은 근대와 엇갈이 배추에서 100%, 청경채 83%, 비타민 80%, 양배추 50%였으며 팽이버섯은 잔류농약이 검출되지 않았음. 이 연구사 등은 "소비자는 간편조리세트 농산물의 잔류농약 노출 가능성을 인지하고 충분한 세척과 조리를 통해 잔류 농약을 효율적으로 제거하고 섭취해야 한다"고 지적함. 또 "관련기관은 간편조리세트의 농산물에 대한 주기적인 수거검사를 시행하고 간편조리세트 제조업체 또한 납품 농산물의 자체적인 모니터링을 통해 안전한 농산물을 확보하기 위해 노력해야 할 것"이라고 밝힘. 한편 이 연구사는 지난 21일 [데이터솜]과의 통화에서 "밀키트에 들어 있는 각종 농산물은 양이 각각 1kg 미만이어서 현행 식품공전상 잔류농약 시험 대상에 해당되지 않는다"면서 "그러나 잔류농약이 국민건강을 위협하고 있는 만큼 관계부처에서 대책 마련에 나선 것으로 알고 있다"고 말함.

3) 식품 가공 화학 물질, 인체에도 피해 끼친다 (2024-10-22, ZDNET korea)

화학 물질이 식품에 스며들어 인체로 흡수돼 건강 문제와 연관될 수 있다는 연구 결과가 나왔음. CNN은 식품의 제조, 가공, 포장, 보관 중에 3천600개 이상의 화학 물질이 인체에 축적되며, 이 중 일부가 심각한 건강 문제와 관련이 있다고 보도함. 특히 식품을 비닐 랩으로 포장하는 과정에서도 화학 물질에 노출될 수 있다고 덧붙임. 노르웨이 과학기술대학 트론헤임 생물학 교수 마틴 와그너는 매체에 "이것은 놀라운 숫자이며, 식품 접촉 물질이 인간에게 중요한 화학 물질임을 보여 준다"고 설명함. 식품 포장과 관련된 화학 물질을 연구하는 비영리 단체 푸드 패키징 포럼(FPF)의 책임자 제인 문크는 "이런 물질들은 플라스틱과 캔, 인쇄 잉크 등에 항상 존재하며 인체에 흡수되고 있다"며 또 다른 화학 물질도 아직 과학적으로 알려지지 않은 방식으로 유해할 수 있다고 매체에 전함. 연구에서 검출된 화학 물질로는 비스페놀 A(BPA)가 있음. BPA는

과거 젖병과 분유 용기 등에 사용됐으며 기형아와 당뇨병, 심장병 등에 관련돼있는 것으로 알려져 있음. 미국 식품의약국(FDA)는 식품의 안전이 최우선 과제라고 밝히며, 화학 물질 안전성을 평가하고 재평가하기 위한 신속한 검토와 조치가 필요하다고 매체에 전함. 관련해 FDA는 오는 25일 식품에서 발견되는 화학 물질에 대한 평가를 강화하기 위한 공개 청문회를 개최할 예정으로 알려짐.

4) 경기보환연, 로컬푸드 농산물 잔류농약 검사 결과 98% '적합'

(2024-10-31, 에코타임즈)

경기도보건환경연구원이 9월 9일부터 10월 18일까지 총 104건의 도내 유통 로컬푸드 농산물에 대한 잔류농약 검사를 진행한 결과, 기준치 초과 2건을 제외한 98%의 농산물이 적합한 것으로 나타남. 연구원은 '농산물 안심지킴이' 사업에 따라 연중 테마별로 농산물에 대한 잔류농약 검사를 실시하고 있으며, 9~10월에는 도내 유통 로컬푸드 농산물을 대상으로 집중 수거검사를 진행함. 부적합으로 판정된 농산물은 엇갈이배추와 고춧잎 총 2건임. 엇갈이배추에서는 살충제 성분인 터부포스가 0.36mg/kg(기준 0.05mg/kg)이, 고춧잎에서는 살균제 성분인 보스칼리드가 0.41mg/kg(기준 0.01mg/kg)이 검출돼 잔류농약 허용 기준치를 초과하는 것으로 확인됨. 연구원은 부적합 판정 제품을 '식품의약품안전처 부적합식품긴급통보시스템'에 등록하고, 관련기관에 통보해 안전한 조치가 이뤄지도록 처리함. 경기도보건환경연구원 관계자는 "로컬푸드 농산물에 대한 지속적인 안전성 검사로 도민 안심 먹거리 확보에 최선을 다하겠다"고 말함. '로컬푸드 농산물'은 지역에서 생산 · 가공하고 소비하는 특성상 장거리 수송과 다단계유통 과정을 거치지 않아 지역경제 활성화는 물론 '탄소저감 농산물'로써 환경보호에도 큰 역할을 하고 있음.

8. 기타

1) '23년 국내외 위해식품정보 최근 3년 연속 감소

(2024-10-24, 푸드아이콘)

식품안전정보원(원장 이재용)은 '23년 국내외 식품안전정보를 분석한 '2023년 글로벌 식품안전 동향보고서'를 공개했음. 식품안전정보원은 정부, 산업체 등이 식품안전 동향을 파악할 수 있도록 국내외 기관 · 언론매체 사이트(29개국, 9개 언어, 202개 사이트)에서 365일 수집한 정보를 다각도로 분석한 글로벌 식품안전 동향보고서를 매년 발간하고 있음. '23년 수집한 국내외 식품안전 정보는 총 25,541건이며, 이 가운데 해외 위해식품정보는 12,686건으로 '22년 13,200건 대비 3.9%, '21년 14,653건 대비 13.4% 감소했음. 이는 '23년에는 전세계적으로 영향을 미친 파급력 있는 식품 안전 사건 · 사고가 발생하지 않았고, '21년 EU의 에틸렌옥사이드 관련 정보 수집량이 급증한 이후 '22년부터 감소한데 따른 것으로 파악됨. '23년 해외 위해식품 정보의 생산국은 프랑스(1,996건, 15.7%), 미국(1,173건, 9.2%), 일본(1,072건, 8.5%), 중국(1,010건, 8.0%) 순으로 나타남. 프랑스는 식육가공품 · 포장육과 유가공품의 미생물 정보가 큰 폭으로 증가했음. 반면 중국은 전년 대비 위해 정보가 감소했는데, 이는 중국산 기구 · 용기 · 포장 유래물질 관련 정보의 감소가 그 원인으로 분석됨. 한편 미국과 일본의 위해식품 정보 건수는 전년 대비 비슷한 수준으로 나타남. 식품유형 기준으로는 과자류 · 빵류 · 떡류(1,284건, 10.1%), 식육가공품 · 포장육(1,067건, 8.4%), 농산가공식품류(1,039건, 8.2%), 건강식품류(970건, 7.6%), 유가공품(617건, 4.9%) 순이었음. 이 중 식육가공품 · 포장육과 유가공품은 작년에 비해 정보량이 증가했는데, 이는 프랑스산 관련 제품의 미생물 정보 증가가 그 원인으로 분석됨. 아울러 건강식품류의 의약품성분 정보도 3년 연속 증가 추세를 보이며 주로 미국, 유럽연합 및 캐나다에서 발표됨. 원인요소 기준으로는 미생물 관련 정보가 2,989건(23.6%)으로 가장 많았고, 잔류농약(1,940건, 15.3%), 알레르기 성분 미표시(1,273건, 10.0%) 순으로 발생함. '22년 대비 원인요소별 가장 두드러지게 증가한 정보는 생물독소 및 화학적 원인요소 중 대마(델타-9-테트라하이드로칸나비

놀(THC) 및 칸나비디올(CBD)) 관련 정보가 작년 대비 큰 폭으로 증가함. 생물독소의 경우 유럽연합에서 식품 중 피롤리지딘 알칼로이드 및 트로판 알칼로이드 최대허용기준을 개정하여 '22년부터 시행함에 따라 해당 정보가 증가한 것으로 분석됨. 곰팡이독소인 오크라톡신 A 관련 정보는 유럽집행위원회가 커피, 건무화과, 피스타치오 등 특정 식품에 대하여 오크라톡신 A 최대허용기준을 강화함에 따라 관련 위해정보도 3년 연속 증가추세를 보이고 있음. 이재용 원장은 "수입식품의 안전관리와 K-푸드 세계화를 위해서는 해외에서 발생한 식품안전 사건 · 사고, 해외 규제정보 등을 신속하게 수집하고 분석하는 것이 중요하다"고 강조하면서 "신속하고 빈틈없는 식품안전정보의 수집 · 분석 · 제공으로 정부 · 산업체의 근거기반의 사전적 식품안전관리 체계 마련과 지속가능한 K-푸드 수출 활성화를 지원하는데 도움이 되는 자료를 적극적으로 지원하겠다"라고 밝혔음. '2023년 글로벌 식품안전 동향보고서'는 식품안전정보원 누리집(www.foodinfo.or.kr→지식마당)에서 확인할 수 있음.

2) 식품안전정보원, 식품안전나라 안내서 '점자책' 발간 (2024-11-12, 식품저널)

식품안전정보원(원장 이재용)은 시각장애인도 식품안전 정보를 보다 쉽게 이용할 수 있도록 식품안전나라 안내서 '식품안전나라와 함께'를 점자책으로 발간, 배포함. '식품안전나라와 함께'는 △식품 알레르기 예방(봄) △식중독 예방(여름) △건강기능식품 안전 정보(가을) △비만 예방(겨울) 같이 계절별로 유용한 식품안전 정보와 식품안전나라 누리집 이용방법을 쉽게 풀어낸 책자임. 정보원은 국립장애인도서관이 주관한 '2024년 공공간행물(PDF)에 대한 접근성 지원사업' 공모에 선정돼 '식품안전나라와 함께' 안내서의 접근성 PDF 파일을 제작했음. 또, 한국시각장애인도서관협회가 주관하는 '2024년 점역 · 교정 지원사업'을 통해 점자 프린터로 출력할 수 있는 점자 파일 형식인 '출력용 점자 문서(brf)' 파일을 제작했음. '식품안전나라와 함께' 점자책은 한국시각장애인연합회 전남지부와 협업을 통해 전국 점자도서관과 안마사협회 총 51개소에 배포, 비치될 예정임. 이재용 원장은 "이번 점자책 발간이 시각장애인의 식품안전 정보 접근성을 제고하고 알 권리를 충족할 수 있는 기회가 되기를 바란다"며, "앞으로도 사회적 약자를 배려해 국민 누구나 식품안전 정보를 쉽게 이용할 수 있도록 다양한 형태의 식품안전 정보를 제공할 것"이라고 말했음. '식품안전나라와 함께' 안내서의 접근성 PDF 파일과 출력용 점자 문서 파일은 식품안전나라 누리집→알림 · 교육→교육 · 홍보 자료실→홍보자료 게시판에서 확인할 수 있음.

3) 어린이식품안전보호구역 학원 근처로 확대…식생활 VR 교육 제공 (2024-12-05, 연합뉴스)

앞으로 어린이 식생활 안전을 보장하기 위해 학교 주변뿐 아니라 학원 근처까지 어린이식품안전보호구역이 확대됨. 5일 식약처는 이같은 내용을 골자로 하는 '제6차 어린이 식생활안전관리 종합계획'을 발표했음. 이번 계획의 주요 내용은 안전한 식생활이 보장되는 환경 조성, 성장 여건별 맞춤형 교육 지원, 안전하고 건강한 급식 제공 등임. 우선 학원 근처까지 어린이식품안전보호구역을 확대해 초등학생이 자주 이용하는 무인판매점과 마라탕 등 조리 · 판매업소의 안전관리를 강화함. 어린이가 많이 시청하는 유튜브 등 광고에 고열량 · 저영양 식품임을 안내하는 사업도 시범 도입함. 발달 단계에 따른 식생활 교육 프로그램도 제공함. 구체적으로는 영유아부터 청소년까지 성장 수준에 맞춘 가상 · 증강현실(VR · AR) 등을 활용한 식생활 교육 프로그램을 개발해 건강한 식생활의 중요성을 인식하도록 지원함. 안전한 급식환경 조성을 위해서는 사물인터넷(IoT)을 활용해 급식 식재료 보관부터 배식까지 모든 공정의 온도, 세척제 농도 등을 실시간으로 관리하는 시스템을 2027년까지 구축, 소규모 어린이 급식소에 보급할 계획임.