식품 안전 정보

1. 위생 점검

1) 족발 · 보쌈 등 배달음식점 위생점검...53곳 적발 (2021-5-7, YTN)

코로나19 여파로 소비가 급증한 족발 · 보쌈 등 배달음식점의 위생 상태를 점검한 결과 일부 업체에서 식중독균이 검출되는 등 식품위생법을 위반해 행정처분이 내려졌음. 식품의약품안전처는 족발 · 보쌈 배달음식점과 간편식 제조업체 2,324곳을 점검해 식품위생법을 위반한 53곳(2.3%)을 적발했다고 7일 밝혔음. 주요 위반 내용은 ▲ 건강진단 미실시(17곳) ▲ 자가품질검사 미실시(14곳) ▲ 영업 시설 무단철거(6곳) ▲ 생산일지 등 미작성(4곳) ▲ 위생관리 미흡(4곳) 등임. 또 식약처는 배달 용기 · 포장 311건을 수거해 검사한 결과에서는 족발 · 보쌈업체 제품 2건에서 황색포도상구균 등 식중독균이 검출돼 즉시 폐기하고 행정처분 등을 조치했다고 밝혔음. 식중독균이 발생한 업체는 인천 부평구의 A 족발과 전북 김제시의 B 보쌈임. 이번에 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 하고 3개월 이내에 다시 점검해 개선 여부를 확인할 예정임. 식약처는 "앞으로도 치킨, 피자 등 주요 인기 배달 품목에 대한 점검을 지속적으로 추진해 안전하고 위생적인 식품을 소비하는 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠다"고 밝혔음.

2) 강원교육청, 유치원급식소 위생 · 안전 점검 실시 (2021-5-13, 대한급식신문)

강원도교육청(교육감 민병희, 이하 강원교육청)이 유치원 급식 식중독 예방을 위해 '유치원 급식 위생 · 안전 점검'을 올해 하반기까지 지속적으로 실시한다고 13일 밝혔음. 현재 도내 모든 국 · 공립유치원(273개원) 및 원아 수 100인 이상의 사립유치원(40개원)은 올해 1월부터 학교급식법을 적용받게 되면서 강원교육청 및 교육지원청 주관으로 '유치원 급식 위생 · 안전 점검'을 진행하고 있음. 유치원급식 점검은 연 1회 이상 불시점검을 원칙으로 실시하며 △시설관리 △개인 위생관리 △작업위생 △배식 및 검식 △세척 및 소독 △안전관리 등 안전점검표의 항목을 토대로 점검을 진행함. 한편 원아 수 100명 이하의 사립유치원은 '어린이급식지원센터' 의무 등록대상으로 지자체에서 지도 · 점검을 실시하고 있음. 강원교육청 신충린 문화체육과장은 "학부모들이 안심할 수 있는 유치원 급식을 위해 유치원 급식 운영의 내실화를 위한 체계를 마련하고 면역력이 약한 유아들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 위생관리 수준을 강화해 나가겠다"고 말했음.

3) 전국 정수장 위생 점검…23곳서 깔따구 유충 또 발견 (2021-4-15, 노컷뉴스)

수돗물을 공급하는 전국 정수장의 위생 실태를 점검한 결과, 23곳에서 깔따구 유충이 발견된 것으로 나타났음. 정부는 지난해 7월 인천 수돗물에서 깔따구 유충이 발견된 사건을 계기로 '수돗물 위생 관리 종합대책'을 추진 중임. 15일 환경부는 지난달 15일부터 한 달여 동안 전국 정수장 447곳에 대한 위생 실태 점검 결과 23곳에서 깔따구 유충이 발견됐다고 밝혔음. 다만 수용가(수돗물을 공급받는 곳)로 유충이 넘어가지 않도록 조치해 현재까지 관련 민원은 없었다고 덧붙였음. 환경부에 따르면, 경기 연천군 연천정수장, 동두천시 동두천정수장, 충남 보령시 성주정수장, 충북 제천시 고암정수장, 강원 화천군 산양정

수장 등 5곳은 정수장 정수에서 유충이 발견됐음. 환경부는 이들 정수장에 대해 정수처리 강화, 정수지와 배수지 청소, 유충 차단망 설치, 광역상수도로 전환 등 조치를 취했다고 밝혔음. 가령 연천정수장의 경우 원수 취수 위치를 표층에서 중층으로 내리면서 염소 투입 농도를 올리고 역세척(물을 거꾸로 솟게 해 이물질을 빼내는 식의 세척) 주기를 단축하는 등 세척 과정을 강화했음. 정수지와 배수지 청소, 유충 유출 방지 거름망 설치 등도 뒤따랐음. 방충망이 일부 손상하고 정수지 내부 청결 수준에도 문제가 있던 것으로 확인된 성주정수장이나 시설 노후화와 더불어 역시 위생 문제가 지적된 산양정수장과 고암정수장에도 관련 조치가 잇따랐음. 동두천정수장과 성주정수장의 경우 수계전환(물흐름 바꿈)을 통해 인근 광역상수도에서 수돗물을 공급받도록 바꾸기도 했다. 환경부는 "동두천정수장에 공급되는 수돗물 전량은 인근 덕소광역상수도에서, 성주정수장의 수돗물 역시 인근 보령광역상수도의 수돗물로 전환되도록 했다"고 설명했음. 정수에서 유충이 발견되진 않았지만, 대신 원수와 여과지 내벽, 역세척수 등 처리과정에서 유충이 발견된 사례도 18곳이 있었음. 환경부는 이곳에 유충 차단 조치, 처리공정별 거름망 설치 등을 조치했다고 밝혔음. 이 밖에 여과지 등 손상, 물웅덩이 발생, 야간 점등 등 상대적으로 경미한 문제가 발견된 정수장 211곳은 현장에서 개선 조치가 이뤄졌다고 덧붙였음. 환경부는 이번 점검에서 역세척 성능 저하, 공기 역세척 불가, 거름층 부실, 약품 공정 부재 등 문제가 발견된 32곳의 정수장을 두고 해당 지자체에 기술 지원과 개선안을 제시하는 한편, 이를 내년 정수장 위생 개선 예산에 새로 반영할 예정임. 또, 점검 결과를 토대로 △정수장 연중 상시 감시 체계 구축 △정수장별 맞춤형 개선방안 마련 △이행사항 등 재점검 △다음달 동두천정수장에서 정밀여과장치 설치 시범사업 등을 추진할 계획임.

4) 식약처, 알가공업체 122곳 위생점검…위반 사례 無 (2021-4-15, 아이뉴스24)

구운 달걀, 액란제품을 생산하는 알가공업체에 대한 안전검사 결과 대부분의 업체가 위생적으로 제품을 생산하고 있는 것으로 나타났음. 15일 식품의약품안전처는 알가공업체 122곳을 대상으로 위생점검을 실시한 결과, 시설기준과 영업자 준수사항 등 '축산물 위생관리법' 위반 사례가 적발되지 않았다고 밝혔음. 다만, 위생점검과 함께 알가공품 206건을 수거해 검사한 결과, 전란액 1개 제품에서 살모넬라가 검출됐음. 해당 제품은 시중에 유통되지 않아 회수물량은 없음. 식약처는 부적합 제품을 생산한 업체에 대해 행정처분 등의 조치를 실시하고, 관할 지자체가 6개월 이내에 다시 점검해 개선여부를 확인할 예정임. 또 이번 점검 시 깨진 달걀 등 불량 달걀을 유통 · 사용할 우려에 따라 이에 대한 점검도 실시했지만 위반이 확인된 알가공업체는 없었음. 식약처 관계자는 "식용란수집판매업체 등 달걀 취급 영업자를 대상으로 불량 달걀 보관 · 유통 · 판매 여부 등을 지속적으로 점검할 예정"이라며 "국민들이 즐겨 찾는 축산물 취급업소에 대한 지도 · 점검을 강화할 것"이라고 말했음.

2. 식품첨가물

1) 아로마오일 식품첨가물 둔갑시킨 업체 적발 (2021-3-12, 파이내셜뉴스)

식품의약품안전처는 화장품 원료로 수입한 '아로마 오일(인도)'을 식품첨가물로 판매한 업체 3곳을 식품위생법, 식품 등 표시 · 광고에 관한 법률 위반 혐의로 적발했다고 12일 밝혔음. 식약처는 해당 제품에 대한 긴급회수명령, 행정처분 및 수사의뢰했음. 이번 조사결과 식품소분업 A업체(인천 서구 소재)는 지난 2019년 인도에서 화장품 원료인 아로마 오일 등 5종(102kg)을 수입해 지난해 6월경부터 15mL 단위로 소분한 후 마시는 식품첨가물인 것처럼 아로마워터 레몬 등으로 표시해 1030병(15kg, 15mL/병)을 제조했음. 화장품제조업 B업체는(인천시 남동구 소재) 정상적으로 수입된 식품첨가물 로즈오일 등 6종을 A업체로부터 공급받아 영업신고(식품소분업)하지 않고 15mL 단위로 소분한 후 마시는 식품첨가물인 것처럼 아

로마워터 레몬 등으로 표시한 1200병(18kg, 15mL/병)을 다시 A업체에 납품한 것으로 조사됐음. A업체는 불법 제조된 아로마워터 레몬 등 11종 총 2230병(33kg, 15mL/병, 7500만원 상당)을 전국 지사 및 대리점 11곳을 통해 마사지샵에 판매했음. 또 통신판매업 C업체(서울 서초구 소재)는 A업체가 운영하는 대리점 등을 통해 해당 제품을 구매하고 인터넷 쇼핑몰에 게시하면서 생수에 2~3방울을 첨가하여 마시는 식품첨가물로 여성갱년기, 폐경기, 우울감, 고혈압 등 질병 치료에 효과가 있는 것처럼 거짓 광고했음. 식약처는 즉시 해당 사이트를 차단 조치했으며 A와 C업체가 보관 중인 아로마워터 레몬 등 11개 제품 236병(3.5kg, 15mL/병)을 현장에서 압류조치하고 관할 관청에 회수하도록 조치했음.

2) 식약처 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안 행정예고

(2021-3-25, 메디컬월드뉴스)

식품의약품안전처(처장 김강립)가 '식품첨가물의 기준 및 규격' 고시 개정안을 3월 25일 행정예고했음. 주요 개정내용은 다음과 같음. ▲향료 분류체계 개편: 이번 개정으로 향료 분류체계에서 천연과 합성향료를 서로 혼합해도 향료로 분류할 수 있게 하고, 향료의 희석, 용해 등에 사용하는 물질도 추가 허용하는 등 제조 범위를 확대하여 착향을 목적으로 한 다양한 제품이 제조될 수 있도록 했음. ▲향료의 원료물질 60종 추가 지정: 국제적으로 향료 제조에 사용되고 있는 식물(Oak moss, Santa herb) 2종과 향료물질(Cassyrane 등) 58종을 향료물질 목록에 추가로 등재했음. ▲정제(알약 형태) 제품에 대한 식용색소 기준 개선: 건강기능식품 정제의 '제피'(껍질)에만 사용하도록 규정된 식용색소의 경우, '제피' 부분만을 따로 구분하여 검사하기 어려워 정제 전체를 검사하여 기준을 적용하도록 개선했음. 이외에 ▲글리세린 등 2개 품목의 시험법 개선 등임. 식약처 식품기준기획관 첨가물기준과는 "앞으로도 식품의 안전성 확보는 물론 국제 기준과의 조화가 이루어지도록 식품첨가물의 기준 · 규격을 합리적으로 개선해 나갈 계획이다"고 밝혔음. 한편 보다 자세한 내용은 〈식약처 누리집〉 법령 · 자료〉 법령정보〉 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대한 의견이 있는 경우 5월 24일까지 제출할 수 있음.

3) 하림이 불지핀 즉석밥 첨가물 논란

(2021-5-16, 이데일리)

즉석밥 시장에 도전장을 던진 하림의 홍보문구가 첨가물 논란을 일으켰음. 하림은 최근 즉석밥 제품 '순수한 밥'(순밥)을 출시하고 "집에서 밥 지을 때도 첨가제를 넣나요?"라는 문구를 사용해 자사 제품은 첨가물을 쓰지 않는다고 강조했음. 하림이 쌀과 물로만 지은 프리미엄 즉석밥 제품인 '순수한 밥'을 출시해 소비자들에게 선보였음. 그러자 소비자들이 '햇반', '오뚜기밥' 등 기존 제품에 첨가물이 사용된 것이 아닌가 하는 의문을 갖게 된 것. 햇반을 판매하는 CJ제일제당과 오뚜기밥을 판매하는 오뚜기에 따르면 두 제품은 각각 미강추출물과 산도조절제가 사용되고 있음. 결론을 먼저 말하자면 문제가 되는 성분은 아님. 오뚜기밥의 경우 쌀과 물, 밥의 맛과 향을 유지하기 위해 산도조절제를 소량 넣고 있음. 산도조절제는 식품 보존기간을 연장하기 위한 식품첨가물로 즉석밥뿐만 아니라 떡, 햄, 면 등 다양한 즉석식품에 사용됨. 식품의약품안전처가 허가한 범위 내에서 사용한다면 건강에 부정적인 영향을 끼치지는 않음. 햇반에는 밥의 맛과 향을 유지하기 위해 미강추출물이 들어감. 미강추출물은 쌀겨 성분으로 100% 국산임. 쌀의 속 껍질에서 뽑아낸 식품원료로 화학첨가물이 아니며 갓 지은 집밥의 맛을 유지하기 위해 사용함. 산도조절제를 써도 되지만 첨가물에 대한 소비자들의 민감도를 반영해 식품원료를 넣은 것임. 그렇다면 하림의 순밥에는 이런 원료가 들어가지 않을까. 하림은 첨가물 대신 반도체 공장 수준의 클린룸(클래스 100)에서 가수(물 붓기)와 취반(밥 짓기), 실링(포장하기)을 하는 방식으로 즉석밥을 만든다고 설명했음. 100% 쌀과 물만으로 밥을 짓는다는 것. 식품업계 관계자는 "햇반(70%)과 오뚜기밥(28%)이 즉석밥 전체 시장의 98%를 점유하고 있는 만

큼 후발주자인 하림이 차별화를 위해 마케팅 수단으로 첨가물이 없다는 것을 강조하는 것이지 기존 제품이 건강에 좋지 않은 것은 아니다"고 말했음.

4) 기구 등 살균 · 소독제…"방역용, 인체 소독용 허용된 제품 아니다"

(2021-5-3, 메디컬월드뉴스)

기구 등의 살균 · 소독제는 주로 집단급식소, 식품접객업소, 식품제조 · 가공업소에서 식품용 기구 등의 유해 미생물을 살균 · 소독하는 목적으로 사용하는 식품첨가물로, 방역용이나 인체 소독용으로 허용된 제품이 아님. 식품의약품안전처(처장 김강립) 식품의약품안전평가원은 집단급식소에서 '기구 등의 살균 · 소독제'의 오 · 남용을 방지하기 위한 올바른 사용 방법을 소개했음. 주요 내용은 다음과 같음. ◆기구 등의 살균 · 소독제 올바른 사용 방법: 살균 · 소독제를 사용할 때는 장갑, 고글, 마스크 등 개인 보호장비를 반드시 착용하고, 원액을 희석할 때 온수 또는 열수가 유효성분의 살균소독력을 감소시킬 수 있으므로 사용하지 않도록 주의해야 하고 제품에 표시된 권장 사용농도를 준수해 조리기구 또는 용기 표면을 담그거나 표면에 직접 뿌려 사용하며, 사용 후에는 건조시키도록 함. ◆기구 등의 살균 · 소독제 취급 시 주의사항: 살균 · 소독제를 희석 할 때는 환기가 잘되는지 확인하고, 세척제나 유효성분이 다른 살균 · 소독제를 섞는 경우 유독가스가 발생할 수 있으므로 혼합하지 않도록 주의. 특히 식품용 기구 등의 살균 · 소독 목적으로만 사용하고 공간이나 인체에 분무해서는 안되며, 섭취하거나 흡입 목적으로 사용 하지 않도록 각별히 주의해야 함. 용기에는 살균 · 소독제 표시를 명확히 해서 지정된 장소에 분리 · 보관하고 관련자 외에 출입을 제한하며 사용 후 반드시 용기 입구를 단단히 막아 보관해야 함. 식약처 식품위해평가부 첨가물포장과는 "집단급식소에서 조리기구 및 용기 등에 살균 · 소독제를 사용할 때는 기구 등의 살균 · 소독제 표시를 반드시 확인하고, 올바른 사용방법과 취급시 주의사항, 보관방법을 알아두는 것이 중요하다"며, "앞으로도 기구 등 살균 · 소독제에 대한 이해를 돕고 보다 안전하게 사용할 수 있도록 지속적으로 정보를 발굴해 제공하겠다"고 밝혔음. 한편 관련 내용은 (홈페이지) → 누리소통망 → 식품안전나라 → 알림교육 → 교육홍보자료실 → 기구등의 살균 · 소독제에서 확인할 수 있음.

3. 원산지표시

1) "전라도 음식입니다" 알고보니 중국산..소비자 우롱하는 원산지 눈속임

(2021-5-5, 아시아경제)

세종시의 한 식당 주인이 육전의 재료 원산지를 제대로 표기하지 않아 벌금형을 선고받은 사실이 알려지면서 음식 원산지 표기에 대한 경각심이 높아지고 있음. 원산지에 따라 음식의 가격대가 달라지는 것은 물론 소비자의 선택권을 침해한다는 점에서 죄질 역시 나쁨. 그러나 원산지 표시 위반 적발 건수가 지난해 같은 기간보다 증가한 것으로 나타나 이를 방지하기 위한 적극적인 조치가 필요하다는 지적이 나오고 있음. 전문가는 재발 방지를 위한 당국의 대책 마련이 필요하다고 강조했음. 법조계에 따르면 세종시 행정중심복합도시에서 식당을 운영하는 A씨는 지난 2019년 7월부터 미국산 소고기를 재료로 하는 육전을 판매했음. 그 과정에서 호주산 소고기 재료로도 음식을 만들어 영업을 이어가다 원산지 표기를 제대로 하지 않았음. 점심시간 정부세종청사와 세종시청 공무원 등이 즐겨 찾던 것으로 알려진 이 식당은 이듬해 6월까지 원산지를 제대로 표기 하지 않고 육전 약 1만3000인분을 팔아 1억7500만원 상당의 수익을 벌어들인 것으로 조사됐음. 대전지법은 "소고기는 국내산과 수입산에 대한 대중 선호도가 확연히 다르다. 적어도 한우가 재료로 혼용된 음식으로 잘못 알고 사 먹은 소비자의 피해 복구는 사실상 불가능하다"고 지적하며 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 위반 혐의로 기소된 A씨에게 벌금 1천만원을 선고했음. 지난달 알몸의 남성이 배추를 절이는 이른바 '알몸배추' 영상이 공개돼 '원산지 표시'에 대한 소비자들의 관심

이 어느 때보다 높아진 상황이지만 원산지 미표시 · 표시 방법 위반 · 거짓표시 등의 원산지 표시 위반 사례는 끊이지 않고 있음. 원산지 표시 위반 적발 건수는 지난해 같은 기간 대비 증가한 것으로 나타났음. 국립농산물품질관리원이 지난 1~3월 농식품 원산지 표시 단속을 실시한 결과 949개의 업체에서 1천81건의 위반 사례가 확인됐음. 이는 전년 동기 대비 1.7% 증가한 수치임. 특히 위반 물량이 1t 이상이거나 위반 금액이 1천만원 이상인 대형 위반 건수는 5.8% 증가한 것으로 파악됐음. 위반 유형은 '미표시'가 522곳으로 가장 많았고 '거짓표시'가 427곳으로 뒤를 이었음. 적발 품목은 △배추김치 208건 △돼지고기 144건 △소고기 118건 △콩 54건 △쌀 45건 등으로 5개 품목이 절반 이상을 차지했음. 이번 단속을 통해 소비자들을 속이는 방법이 더욱 교묘해진 사실 또한 드러났음. 한 음식점은 중국산과 국산 재료를 섞어 판매하다 적발됐으며, 한 반찬가게는 가판대 하단에 작은 글씨로 중국산 표기를 했지만 현수막에는 '전라도 반찬'이라는 문구를 넣어 소비자 오인을 유도했음. 농림축산식품부는 원산지 표시 위반 업체에 대한 정보공개를 실시하고 있음. 원산지 표시를 위반하는 경우 상호명 · 품목 · 위반 내용 등이 농림축산식품부와 국립농산물품질관리원 홈페이지에 1년간 공표됨. 지난해 5월부터 실행된 개정안은 기존 '미표시 2회 적발' '거짓 표시'한 자를 담던 조항에 '혼동 우려 표시' '위장판매'한 경우도 포함해 소비자의 권익을 높이고자 했음. 하지만 정보공개는 원산지 표시 위반을 실질적으로 예방하지 못한다는 목소리가 나옴. 위반 업체에 대한 정보공개가 이뤄지고 있다는 사실을 모르는 경우가 존재하며, 이를 알고 있더라도 소비자가 직접 홈페이지를 방문해 상호를 확인하는 경우는 드물기 때문임. 이러한 상황 속 음식점 업주들은 더욱이 원산지 표시에 대한 경각심을 갖기 어려운 실정임. 각 지자체에서도 원산지 표시에 대한 정기적인 지도 · 점검과 특별점검 등을 실시하며 원산지 표시 위반을 예방하기 위한 노력을 펼치고 있음. 하지만 '알몸 배추절임 영상' '후쿠시마 원전 방사능 오염수 방출 결정' 등 사회적으로 공분이 이는 사건이 발생하거나 각종 명절을 앞두고 단속에 들어가는 경우가 많아 늑장 대응이라는 지적을 받음. 이에 불시단속의 횟수를 높이는 등 관계 당국의 더욱 적극적인 개입이 필요하다는 의견도 나오고 있음. 전문가는 신뢰를 잃은 식당은 손님들이 다시 찾을 수 없다며 원산지 표기는 결국 식당 업주 본인들을 위한 제도라고 강조했음. 이은희 인하대 소비자학과 교수는 "먹거리는 소비자 신뢰가 가장 중요함. 원산지 표시 제도의 시행은 결국 영업장을 위한 것"이라며 "표시를 위반할 경우 소비자들은 해당 품목 외에 다른 품목에 대한 의심까지 할 가능성이 높다"고 설명했음. 이 교수는 "한번 소비자의 신뢰를 저버릴 경우 이들의 재방문 의사는 낮아질 수밖에 없다"며 "당국이 재발 방지 대책을 마련하는 것 또한 중요하다"고 제언했음.

2) 못 믿을 대형 외식프랜차이즈 '무더기' 적발 (2021-5-6, 대한급식신문)

유통기한이 28개월이나 지난 식재료를 조리에 사용하거나, 중국산 고춧가루를 국내산으로 표기해 판매하는 등 불법행위를 저지른 외식 프랜차이즈 등 대형음식점들이 무더기로 적발됐음.

경기도특별사법경찰단(단장 인치권, 이하 경기특사경)은 지난달 7~16일까지 영업장 면적 150㎡이상의 외식 프랜차이즈 가맹점과 지역 유명음식점 360곳에 대한 수사를 실시해 89곳의 불법 행위를 적발했다고 지난 6일 밝혔음. 위반 내용은 ▲유통기한 경과 제품을 보관하거나 조리 · 판매 38곳 ▲외국산을 국내산으로 원산지 거짓표시 33곳 ▲메뉴판에 표시된 음식의 주재료가 다른 경우 5곳 ▲보관온도 미준수 10곳 ▲기타 3곳 등임. 주요 사례를 보면 샤브샤브 전문 프랜차이즈인 이천시 소재 'ㄱ' 음식점은 치즈돈가스와 등심돈가스에 유통기한이 4개월 이상 지난 소스를 사용해 판매하다 적발됐음. 돈가스 전문 프랜차이즈인 이천시 소재 'ㄴ' 음식점은 유통기한이 지난 등심육으로 돈가스를 만들어 판매하다가 수사망에 걸렸음. 사용하다가 남은 유통기한을 넘긴 등심육은 23kg로 약 150인분에 이름. 샤브샤브 전문 프랜차이즈인 의정부시

소재 'ㄷ' 음식점은 미국산 쌀을 사용하면서 국내산으로 거짓표시했으며, 이천시 소재의 'ㄹ' 음식점은 냉장보관용 폰즈 소스를 실온상태로 보관하다 적발됐음. 골프장 내 영업 중인 이천시 소재 'ㅁ'음식점은 통후추, 이탈리안드레싱 등 유통기한이 지난 식재료 7종을 사용해 음식을 조리해 판매하다 적발됐는데 통후추는 유통기한이 무려 28개월이나 지난 것으로 드러났음. 짬뽕을 전문으로 하는 고양시 소재 'ㅂ' 음식점은 중국산과 베트남산 고춧가루를 사용하면서 '국내산 최고급 고춧가루만을 고집한다'고 매장 안내판에 표시해 원산지를 속인 혐의로 적발됐고, 파주시 소재 'ㅅ' 음식점은 차돌짬뽕으로 메뉴판 등에 표시했으나 차돌박이 대신 가격이 저렴한 우삼겹을 사용하는 등 표시된 것과 다른 주재료를 사용하다가 덜미를 잡혔음. 경기특사경은 적발된 업소에 대해 형사입건은 물론 유통기한이 지난 식재료는 즉시 폐기하도록 조치했음. 식품위생법에 따라 유통기한이 지난 식재료를 조리 · 판매하거나 '폐기용' 표시 없이 보관할 경우 3년 이하의 징역 또는 3000만원 이하의 벌금에 처해지며, 원산지표시법에 따라 원산지를 거짓 · 혼동 표시할 경우 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금에 처해짐. 경기특사경 인치권 단장은 "도민들이 믿고 즐겨 찾는 외식 프랜차이즈나 대형음식점의 불법행위 적발률이 지난 배달음식점 단속 때보다 높았다"며 "앞으로 도민에게 파급효과가 큰 대형음식점과 식품제조가공업체에 대한 수사를 강화할 계획"이라고 말했음.

3) 인천 특사경, 일본산 수산물 원산지 속인 업소 등 26곳 적발

(2021-5-13, 뉴시스)

인천시 특별사법경찰은 수산기술지원센터와 군 · 구 합동으로 지난 4월 22일부터 5월 12일까지 어시장, 횟집 등 인천지역 수산물 판매업소 700곳에 대해 수산물 원산지 특별단속을 벌여 원산지 표시를 위반한 횟집 등 26곳을 적발했다고 13일 밝혔음. 이번 단속은 최근 일본의 후쿠시마 원전 오염수 방류 결정으로 일본산 수입 수산물에 대한 국민들의 관심과 우려가 높아짐에 따라 일본산 수산물이 국내산으로 둔갑되는 일이 없도록 선제적으로 대응하기 위해 실시하게 됐음. 이번 단속에서 A횟집 등 5곳은 일본산 활참돔을 수족관에 보관 · 판매하면서 원산지표지판에 이를 국내산으로 거짓표시 하다 적발됐음. B수산물 판매업소 등 12곳은 일본산 수산물인 가리비, 생태, 참돔 등의 원산지를 표시하지 않고 판매하다가 적발됐으며, 다른 7곳은 일본 외 다른 나라에서 수입한 수산물의 원산지를 고의로 표시하지 않고 판매하다가 함께 적발됐음. 또 C어시장의 수산물 판매업소 2곳은 포획 · 채취 금지체장(크기)을 위반한 꽃게, 참홍어 등의 불법 어획물을 보관하면서 판매하다가 적발됐음. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따르면 농수산물의 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 경우 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처해짐. 원산지 표시를 하지 않은 경우에는 위반정도에 따라 최대 1천만 원 이하의 과태료가 부과됨. 또 수산자원관리법에서는 누구든지 불법으로 포획 · 채취한 어획물을 유통 · 보관 또는 판매한 자는 2년 이하의 징역 또는 2000만원 이하의 벌금에 처하게 됨. 인천시 특별사법경찰은 원산지 거짓표시, 불법 어획물 판매금지 등의 위반으로 적발된 업소 7곳에 대해서는 수사를 통해 검찰에 송치할 예정임. 아울러 원산지를 고의로 표시하지 않은 업소 19곳에 대해서는 관할 군 · 구에서 행정처분 하도록 조치했음. 송영관 시 특별사법경찰과장은 "일본산 수산물에 대한 시민들의 관심이 큰 만큼 이번 단속에서 적발된 건에 대해 철저히 수사하는 한편, 앞으로도 시민 안전 먹거리가 위협받거나 사회적 이슈가 될 경우 소비자 알권리 보호와 안전한 수산물 유통질서 확립을 위해 단속에 최선을 다하겠다"고 말했음.

4) 원산지 둔갑한 새우젓, 국내산으로 유통…부산시 특사경 적발

(2021-5-6, 노컷뉴스)

부산시 특별사법경찰과(특사경)는 값싼 베트남산 새우젓을 국내산으로 둔갑시켜 판매한 유통업체 3곳을 적발해 검찰에 송치했다고 6일 밝혔음. 특사경은 값싼 베트남

산 새우젓이 국내산으로 둔갑해 판매되고 있다는 제보를 받고 지난 2년간 세우젓 제조, 판매업소 86곳을 대상으로 수사를 벌였음. 적발 사례를 보면 A 업체는 2018년부터 2020년 10월까지 부산, 경남, 경북지역 마트 78곳에 베트남 새우젓 약 43t을 국내산으로 둔갑시켜 유통 · 판매해 2억9천만원 상당 부당 이득을 챙긴 것으로 밝혀졌음. 이 업체는 원료보관 창고에 국내산 새우젓 드럼통과 원산지 증명서 등 관련 서류를 갖추고 단속에 대비한 것으로 드러났음. 또, B 업체는 운송 차량에서 약 2t가량의 베트남산 새우젓을 국내산으로 둔갑시켜 유통업체에 판매했음. C 업체는 베트남산 새우젓을 국내산 새우젓으로 원산지를 위조했음. D 업체는 새우젓을 식품제조가공시설에 보관하지 않고, 야외 비닐하우스에 보관했음. 그밖에 E 업체는 허가관청에 식품소분업 영업허가를 받지 않고, 다른 제조업체 표시사항을 스티커로 제작해 부착 · 판매한 것으로 드러났음. 김경덕 부산시 시민안전실장은 "불법행위를 근절하고 안전한 시민 먹거리를 위해 단속을 강화하겠다"며 적발된 업체는 관련 법령에 따라 단호하게 대처해 나가겠다"고 말했음.

4. 수입식품

1) 배추는 거들뿐, 수입 불량식품 30%가 중국산 (2021-4-13, 아시아경제)

올해 수입 식품 가운데 부적합 판정을 받은 제품의 30%가 절임배추 김치를 포함한 중국산 상품인 것으로 나타났음. 13일 식품의약품안전처 식품안전나라에 따르면 규격 부적합 판정을 받아 수출국가로 반송되거나 폐기된 식품 360여개 가운데 110개가 중국산 식품으로 조사됐음. 미국산 34개, 태국산 29개, 인도산 15개 등이 뒤를 이었음. 식약처의 수입식품검사는 제품의 상태, 맛, 냄새 등의 관능검사를 하는 현장검사와 물리적 화학적 방법인 정밀검사, 무작위 표본검사를 통해 이루어짐. 부적합 판정을 받은 중국산 제품은 최근 위생 문제로 논란이 된 절임배추부터 김치, 수산물, 농산물, 향신료 등 다양함. 김치를 포함한 가공식품이 50여개에 달했음. 중국산 절임배추의 위반 내역은 이산화황 과다 검출임. 이산화황은 표백제 등으로 사용되는 식품 첨가물로 과다 사용하면 폐렴 · 천식 등을 유발할 수 있음. 중국산 김치의 경우 급성위장염, 종말회장염, 패혈증, 결핵성 홍반 등 다양한 질병을 발생시키는 균인 여시니아엔테로콜리티카가 검출됐음. 홍새우살, 우롱차, 곤충가공식품, 냉동번데기, 데침고사리, 음료, 들기름, 젤리, 소스, 등초유 등도 부적합 판정을 받았음. 등초유와 들기름에는 암 유발 물질인 벤조피렌이 과다 검출됐고, 냉동번데기는 식용이 불가능한 작잠, 천잠 번데기가 원재료로 사용됐음. 쿠팡 등에서 팔고 있는 중국 음료 일부 와하하 소프트드링크에서도 소브산(보존료)이 기준치 이상 함량돼 폐기됐음. 수산물에서는 까치복 참복 등에서 복어 독 기준이 초과됐고 농산물에서는 고추씨, 고춧가루, 당근 등이 포함됐음. 중국산 식품에 대한 안전성 문제는 끊임없이 터지고 있음. 2005년에는 중국에서 수입한 김치에서 납이 검출된 데 이어 기생충 알까지 나왔음. 매년 이 같은 상황이 되풀이되자 식약처는 수출국 현지 생산부터 국내 유통까지 안전관리를 강화, 오는 7월부터 수입식품에도 안전관리인증 기준 '해썹'을 도입하기로 했음. 하지만 코로나19 사태가 장기화되면서 검사를 어디서 어떻게 할지 등 에 대해 중국 정부와 논의를 하지 못하고 있는 상황인 것으로 알려졌음. 식품업계 관계자는 "매년 중국산 식품 한국으로 밀려들어오고 있는데, 제대로된 안정성 검사 절차가 없는 실정"이라며 "중국산 제품을 믿고 구매할 수 있도록 제재를 강화해야 한다"고 강조했음.

2) 수입식품 농약 정밀검사 대상 확대…65→69종 (2021-5-10, 뉴시스)

식품의약품안전처가 수입식품 정밀검사 대상 농약 검사 항목 수를 늘리는 등 안전 관리를 강화함. 식약처는 수입식품의 최초 정밀검사 대상 잔류 농약 검사항목 수를 조정하는 등의 내용을 담은 '수입식품등 검사에 관한 규정' 개정안을 10일 행정예고한다고 밝혔음. 개정안에 따르면 최초 수입되는 식품에 적용하는 농약은 현재 65종에서 69

종으로 확대됨. 식약처는 부적합 발생 및 검출빈도가 높은 델타메트린 등 8종의 농약을 추가하고, 최근 5년간 부적합이 없으면서 검출이력이 적은 아이소프로티올레인 등 4종은 제외해 69종의 농약을 최초 정밀 잔류농약 검사 항목으로 조정했음. 부적합 이력이 없는 식품 중 안전성이 확보됐다고 인정돼 서류검사만으로 통관하는 수입식품도 조정됐음. 식약처는 최근 부적합이 발생한 미국산 젤리는 서류검사 대상에서 제외해 검사를 강화했음. 또 최근 5년간 부적합이 없어 안전성이 확보됐다고 인정된 남아프리카공화국 및 독일산 과실주와 벨기에산 초콜릿가공품은 새롭게 서류검사 대상으로 지정했음. 이에 따라 서류검사 대상은 29개국 51개 품목에서 30개국 50개 품목으로 조정됐음. 사전수입 신고한 선박 벌크 수입 농산물 처리절차를 개선하는 내용도 개정안에 담겼음. 밀, 대두, 옥수수 등 사전수입 신고한 선박에 벌크 형태로 운송된 수입 농산물은 배에서 검체를 채취해 보세구역에 반입되기 전 정밀검사 등을 실시할 수 있도록 했음. 이번 개선안은 지난 3월부터 국제 곡물 가격 상승으로 국내 식품 원료 수급에 어려움이 있어 신속한 검사로 식품원료 공급에 도움을 주고자 적극행정의 일환으로 고시개정 전 추진했던 내용임. 식약처는 "앞으로도 소비자와 영업자가 모두 공감할 수 있도록 수입식품 안전관리 제도를 합리적으로 개선해 나가겠다"고 밝혔음.

3) 식약처, 일본 수입식품 방사능 관리 현황 공개 (2021-4-14, 대한급식신문)

식품의약품안전처(처장 김강립, 이하 식약처)는 일본 정부의 후쿠시마 원전 오염수 해양 방출 결정과 관련해 그동안 일본산 수입식품의 방사능 안전관리 조치 현황을 13일 밝혔음. 식약처에서 공개한 자료에 따르면 2011년 후쿠시마 원전 사고 이후 후쿠시마 인근 8개현 수산물 및 14개현 27개 품목의 농산물을 수입금지 조치했고, 그 외 모든 식품에 대해 매 수입 시 마다 방사능 검사를 실시해 미량이도 검출되면 추가핵종 증명서를 요구하고 있음. 올 1월부터는 방사능 장비 확충을 통해 방사능 검사 시간을 기존 1800초에서 1만초로 강화해 검사 결과의 정확성을 대폭 높였다고 식약처는 설명했음. 또한 그동안 식품안전나라를 통해 제공된 일본산 식품 등 방사능 검사 정보는 지난해 10월부터 '수입식품 방사능 안전정보' 홈페이지를 별도로 신설해 국민에게 제공하고 있음. 제공되는 식품방사능 검사 정보는 ▲수입식품 방사능 검사현황(매일 공개) ▲식품 방사능 안전관리 및 검사 절차 ▲해외 제조 업체 주소 등임. 식약처 관계자는 "국민 건강과 안전을 최우선 원칙으로 일본산 식품 방사능 안전관리에 필요한 모든 조치를 다 할 계획"이라고 밝혔음.

4) 이마트 수입 판매 "얼그레이 홍차" 쇳가루 기준보다 8배 이상 초과 (2021-5-14, 식약일보)

이마트가 수입 판매한 어글레이 홍차에서 쇳가루가 기준을 초과해 회수조치됨. 식품의약품안전처(처장 김강립, 이하 식약처)가 14일 서울시 성동구 뚝섬로에 있는 수입식품 등 수입 판매업인 '(주)이마트'에서 수입 판매한 '얼그레이 홍차'(유형 침출차)가 금속성이물 부적합 사유로 판매 중단 및 회수조치 중이라고 밝혔음. 회수 대상은 유통기한이 2024년 1월 4일인 제품에 한해서임. 검사기관인 대구청에 따르면 이마트 어글레이 홍차에서 금속성이물(기준 10.0 미만) 85.6으로 나와 기준보다 8배 이상 초과 검출돼 부적합 처리됐음. 식약처 관계자는 "담당 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 산 소비자는 판매 또는 구입처에 반품해 줄 것"을 당부했음.

5. 식중독사고

1) 경북도, 노로바이러스 식중독 급증…'주의 당부' (2021-5-7, 쿠키뉴스)

최근 어린이집과 초등학교에서 노로바이러스 식중독이 늘고 있어 각별한 주의가 요구됨. 7일 경북도에 따르면 올해 도내에서 발생한 총 8건의 집단 식중독 중 6건(75.0%)이 노로바이러스가 원인인 것으로 확인됐음. 이는 지난해

같은 기간 발생한 식중독 7건 중 1건(14.3%)이 노로바이러스가 원인인 것에 비해 급증한 수치임. 올해는 도내 노로바이러스 식중독 주요 발생지는 어린이집, 초등학교, 군부대 등 집단 급식시설임. 특히, 어린이집을 비롯한 면역력이 약한 영 · 유아 집단 발병사례가 꾸준히 증가하고 있어 각별한 주의가 필요함. 노로바이러스 식중독은 오염된 물이나 음식물을 섭취하거나 감염된 환자로부터 2차 감염 등이 주요 원인이며, 감염력이 강해 적은 양의 바이러스로도 쉽게 전파됨. 노로바이러스에 감염되면 1~2일 안에 구토 · 설사 등 증상이 있고 그 외 복통 · 오한 · 발열이 나타남. 증상이 사라진 후에도 2주 가량 감염자의 구토물이나 배설물에 바이러스가 남아있을 수 있으므로 주의해야 함. 백하주 경북보건환경연구원장은 "연구원에서 식중독 의심 환자 및 원인 식품의 신속 · 정확한 검사로 원인 병원체를 규명해 식중독 예방 및 확산방지를 위해 최선을 다할 것"이라고 말했음.

2) 전북도 "봄철 퍼프리젠스 식중독 주의하세요" (2021-5-4, 더팩트)

전북도는 일교차가 큰 봄철에 조리한 음식을 적정한 온도에 보관하지 않으면 클로스트리디움 퍼프린젠스(clostridium perfringens)에 의한 식중독이 발생할 수 있다며, 식품 보관 · 섭취 및 개인위생에 각별한 주의를 4일 당부했음. 최근 5년간(2016~2020) 퍼프린젠스 식중독 발생 현황을 보면 총 46건, 1584명의 식중독 환자가 발생했고 계절별로는 발생 환자의 48.7%인 771명(24건 52.1%)이 3~5월에 발생했음. 퍼프린젠스 식중독은 많은 음식을 한 번에 조리하거나 조리된 음식을 상온에 방치하는 경우 잘 발생하며, 묽은 설사나 복통 등 가벼운 증상을 보임. 일교차가 큰 봄철에는 아침 · 저녁으로는 쌀쌀하지만, 낮 기온은 높아 음식을 조리한 후 상온에 그냥 두는 경우 주의가 필요함. 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독은 대량으로 음식을 조리하는 장소에서 발생하기 쉬운 만큼 집단급식소, 대형음식점 등 다중이용시설에서는 조리식품 관리에 각별히 주의를 기울여야 함. 전라도 관계자는 "식중독 식품사고 예방을 위해 전북도교육청거ㅣ 14개 시 · 군 및 한국외식업중앙회 전북지회 등 유관기관과 협력해 코로나19 상황으로 수요가 많아진 배달음식점 · 가정간편식 취급 식품업소(반찬가게) 등을 대상으로 집중 점검을 추진할 계획이다"고 말했음.

3) 온라인 판매 마카롱, 식중독균 · 식용색소 기준치 이상 검출 (2021-5-14, 아시아경제)

인천시는 온라인으로 판매되는 마카롱 51개 품목에 대한 안전성 조사 결과, 일부 품목에서 황색포도상구균과 식용색소가 기준치 이상 검출됐다고 14일 밝혔음. 프랑스의 대표적 디저트 과자인 마카롱은 화려한 색깔과 달콤한 맛, 아몬드가루로 만든 쫀득한 식감으로 어린이 간식 등 그 수요가 지속적으로 증가하고 있음. 이번에 인체 발암물질로 분류되는 곰팡이독소인 총 아플라톡신(B1 · B2 · G1 · G2의 합), 황색포도상구균, 식용색소 검사와 정량표시상품의 허용오차를 조사한 결과 총 아플라톡신은 모든 제품에서 검출되지 않았음. 그러나 황색포도상구균 양성 6개 품목, 식용색소(적색제40호) 기준 초과 1개 품목, 내용량 미달 2개 품목 등 총 9개 품목이 부적합 판정을 받아 시는 식품의약품안전처 및 관할 행정기관에 통보해 유통을 차단하고 회수토록 조치했음. 황색포도상구균은 식중독을 주로 일으키는 균으로 제품 생산자가 손씻기, 상처 있는 손으로 조리하지 않기 등을 실천해 사전 오염을 예방하는 것이 중요함. 식용색소는 선명한 색감을 나타내기 위해 필요하지만 반드시 식품에 허용된 기준 이내로 사용해야 함.

6. 건강기능식품

1) 가정의 달 대비 다소비 건강기능식품 등 점검 결과 (2021-5-7, 메디컬리포트)

식품의약품안전처(처장 김강립)는 5월 가정의 달을 맞아 어린이기호식품 및 부모님 효도 선물용 등으로 수요가 많은 건강기능식품 제조 · 판매 업소를 점검하고 제품의

안전성 검사를 실시해 그 결과를 밝혔음. 4월 12일부터 23일까지 식약처와 지방자치단체가 건강기능식품 제조 · 판매 업소 1448개소를 합동 점검해 보존기준 위반 등 6개소를 적발했음. 주요위반 내용은 ▲영업자 준수사항 위반(1개소) ▲보존기준 위반(2개소) ▲시설물 멸실(2개소)이며 적발된 제조업체는 행정처분 등의 조치를 실시할 계획임. 또한 개별인정형 기능성원료의 인정내용과 실제 제조방법 등 일치 여부에 대해 20개소를 점검한 결과, 위반한 업체는 없었으나 위탁업체 변경신고를 하지 않은 1개소가 적발되어 행정처분할 예정임. 가정의 달인 5월에 소비가 증가하는 홍삼 등 국내 제조 60건과 복합영양소 제품 및 프로바이오틱스 등 수입 제품 100건을 수거 · 검사한 결과 수입 프로바이오틱스 3건*이 부적합돼 회수 조치했음. 선물용 수입식품의 안전성 확보를 위해 4월 12일부터 20일까지 실시한 수입통관 단계 정밀검사(501건) 결과에서 수입 과자 1건이 부적합되어 반송 · 폐기될 예정이며 향후 동일제품에 대해서는 정밀검사가 강화됨. 식약처는 앞으로도 국민들이 안전한 건강기능식품을 섭취할 수 있도록 제조업소 점검 및 수입통관단계 검사 등을 강화하겠다고 밝혔음.

2) 수입 프로바이오틱스 3종, 기준치 미달로 회수 조치 (2021-5-6, 뉴시스)

국내에 수입되고 있는 3개 건강기능식품이 프로바이오틱스 수가 기준치에 미달해 회수 조치됐음. 식품의약품안전처는 5월 가정의 달을 맞아 어린이기호식품 및 부모님 효도 선물용 등으로 수요가 많은 건강기능식품 제조 · 판매 업소를 점검하고 제품의 안전성 검사를 실시했다고 6일 밝혔음. 식약처는 홍삼 등 국내 제조 건강기능식품 60건과 복합영양소 제품 및 프로바이오틱스 등 수입 제품 100건을 수거 · 검사해 수입 프로바이오틱스 3건에 부적합 판정을 내리고 회수 조치했음. 이들 제품은 프로바이오틱스 수가 기준에 미달하는 것으로 나타났음. 프리미엄 골드 프로바이오틱스 17(캐나다)은 표시량이 100억 CFU였지만 검사에서는 28억 CFU에 불과했음. 디라고 프로바이오틱스(호주)는 표시량은 100억 CFU, 검사에서는 30억 CFU가 나왔음. 프리미엄 프로바이오틱스 레이디(캐나다)는 표시량이 30억 CFU였지만 실제로는 2400만 CFU에 불과했음.

7. 유해물질&잔류농약

1) 피에스케이인터내셔널 호두산 "씨 없는 청포도" 잔류농약 초과 검출 (2021-5-14, 식약일보)

호두산 수입 포도에서 잔류농약을 기준초과 검출돼 당국에 의해 회수 조치됨. 식품의약품안전처(처장 김강립, 이하 식약처)가 14일 서울시 송파구 중대로에 있는 수입식품 등 수입 · 판매업인 '(주)피에스케이인터내셔널'에서 수입한 호주산 '포도(유형 포도), 수입신고일 2021년 4월 19일)' 제품에서 잔류농약이 기준초과 검출돼 판매 중단 및 회수조치 중이라고 밝혔음. 회수 대상은 △생산연도 2021년 △중량 9kg 제품으로, 유통 중에는 △포장단위 팩(1.2kg) △제품명 '씨 없는 청포도'로 판매된 제품임. 검사기관인 경인청에 따르면 부적합 사유는 농약인 Methidathion(기준 0.01 이하) 0.169로 검출돼 부적합 처리됐음. 식약처 관계자는 "담당 지자체에 해당 제품을 회수하도록 조치했으며, 해당 제품을 산 소비자는 판매 또는 구입처에 반품해 줄 것"을 당부했음.

2) 경기도, 잔류농약 초과 검출 봄나물 6건 적발… 행정처분 요청 (2021-4-25, 머니S)

경기도보건환경연구원은 경기도에서 유통 중인 봄나물류 23종 208건에 대해 '잔류농약 및 방사성 물질 안전성검사'를 실시한 결과, 6건에서 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출돼 압류 폐기하고 관계기관에 행정처분을 요청했다고 25일 밝혔음. 연구원은 지난 3월 15일부터 4월 15일까지 도내 공영농산물도매시장과 대형 유통매장, 로컬푸드 매장 등에서 봄나물 208건을 수거해 잔

류농약 341종 및 방사성 물질인 요오드(131I)와 세슘(134Cs+137Cs) 검출 여부를 조사했음. 검사 결과 유채나물, 참나물, 시금치 등 3종 6건에서 잔류농약이 허용기준 초과 검출돼 압류 · 폐기했음. 참나물에서는 살균제 · 살충제 성분인 클로로탈로닐(기준 0.01mg/kg, 검출량 0.73mg/kg), 클로르피리포스(기준 0.05mg/kg, 검출량 1.44mg/kg), 프로사이미돈(기준 0.05mg/kg, 검출량 0.07mg/kg)이 초과 검출됐고 이외 유채나물과 시금치 4건에서도 잔류농약 성분이 초과 검출됐음. 연구원은 검사 결과를 관계기관에 전달해 행정처분이 이루어질 수 있도록 조치했음. 방사성 물질은 검사 대상 22건 모두 검출되지 않았음. 오조교 경기도보건환경연구원장은 "농산물 안전성 확보를 위해 수원, 구리, 안양, 안산 등 공영농산물 도매시장의 경매 전 농산물과 계절별 농산물에 대해 지속적인 안전성 검사를 하고 있다"며 "봄나물에 잔류하는 농약은 깨끗한 물에 담그고, 흐르는 물에 충분히 씻거나 가열해 조리하면 상당량 제거된다"고 말했음.

8. 기타

1) 바이든도 저격한 멘솔 · 과일향 '가향담배', 국내 규제는 '전무'

(2021-4-30, 쿠키뉴스)

달콤한 맛과 향으로 흡연의 진입장벽을 낮추는 '가향(加香)담배'에 대한 국내 규제가 미흡하다는 지적이 제기됐음. 전문가들은 가향담배가 특히 청소년 흡연을 유도하는 만큼 규제 강화가 필요하다고 강조함. 가향담배는 특정한 맛이나 향이 나도록 설탕 및 감미료(포도당, 당밀, 벌꿀 등), 멘톨(멘솔), 바닐린, 계피, 생강 등을 첨가한 담배제품을 말함. 문제는 기존의 담배 맛이 개선됨에 따라 비흡연자의 호기심을 유발해 흡연에 대한 진입장벽을 낮추고, 담배 유해물질의 흡수성을 높임으로써 중독 가능성과 암 발병 위험성을 증가시킬 수 있다는 것임. 국회입법조사처가 최근 발간한 NARS 현안분석 '가향(加香)담배에 대한 해외 규제 사례 및 시사점'에 따르면, 담배에 과일향 등 단맛을 내는 설탕을 첨가하면 니코틴의 씁쓸한 맛을 완화시켜 흡연자에게는 담배의 맛과 풍미가 더 좋다고 느끼게 하고, 코코아 성분 중의 테오브로민과 커피의 카페인은 기관지를 확장시키는 효과가 있어 이들 성분이 담배에 첨가되면 니코틴이 흡연자의 폐에 보다 쉽게, 깊이 흡수되는 것으로 알려져 있음. 대표적 가향물질인 멘톨은 청량감을 느끼게 하는 효과가 있는데, 담배 연기를 흡입할 때 말단 신경을 마비시켜 담배연기 흡입 시 자극을 경감시키고 설탕처럼 단맛과 향을 낼 때 사용되는 바닐린 등 감미료의 경우 연소되면서 발암물질인 아세트알데히드가 생성됨. 그런데 국내 담배시장에서 가향담배의 시장점유율은 지난 10년간 빠르게 증가하고 있음. 국내 담배 총 판매량은 2011년 44억갑에서 2020년 36억갑으로 감소했으나, 가향담배는 같은 기간 2억7000만갑에서 약 14억갑으로 증가했음. 담배 총 판매량 중 가향담배는 6.1%에서 38.4%로, 가향 캡슐담배는 1.6%에서 30.7%로 대폭 올랐음. 이성규 한국담배규제연구교육센터장은 "가향물질 첨가 규제는 청소년들의 흡연 시작을 막는 중요한 정책"이라며 "과일 맛과 향이 나면 흡연행위가 쉬워짐. 가격을 높여서 접근성을 낮추는 것도 중요하지만 맛이 없게 만들어 피우지 않도록 하는 것도 필요하다"고 강조했음. 그는 "액상형 전자담배로 가면 가향물질 천국이다. 그만큼 (가향담배를 규제하는 것은) 강력한 정책이고, 이미 학계와 전문가들은 수년 전부터 근거 자료를 마련해둔 상태"라며 "전 세계적으로도 가향담배 규제 정책이 활발하게 일어나고 있다. 미국에서는 다른 가향물질보다도 흑인 흡연자들이 선호하는 멘솔 담배를 규제한다고 해 논란이 되고 있는 것 같다. 이에 유럽에서도 멘솔 담배 판매 금지 움직임을 보이고 있다"고 설명했음. 실제로 유럽연합, 캐나다, 브라질 등에서는 세계보건기구(WHO) 담배규제기본협약(FCTC)의 권고에 따라 가향물질 규제 및 담배제품 성분 정보 공개를 위한 법령을 마련 · 이행하고 있음. 월스트리트저널(WSJ)에 따르면 최근 미국 조 바이든 행정부 또한 모든 담배의 니코틴을 중독성이 없는 수준으로 낮추도록 담배 회사에 요구하고 멘솔 담배 판매를 금지하는 방안을 검토하고 있

는 것으로 알려졌음. 하지만 '국민건강증진법'에서는 가향물질을 표시하는 문구나 그림, 사진을 제품의 포장이나 광고에 사용하지 못하게 하고 있을 뿐, 가향물질의 함유 자체는 규율하지 않고 있음. 가향물질 등 첨가물 성분을 제출 또는 공개해야 하는 의무 규정도 없는 상황임. 담배갑에 표기돼야 하는 발암물질에 관한 정보도 '나프틸아민, 니켈, 벤젠, 비닐 크롤라이드, 비소, 카드뮴'과 같이 6가지로만 정해져 있고, '담배사업법' 및 같은 법 시행령에서도 담배 한 개비의 연기에 포함된 것으로 표시돼야 할 주요 성분으로 '타르와 니코틴' 단 2종만 명시하고 있음. 이 센터장은 "한국에서는 넘어야 할 허들이 많다. 현재 우리나라에서는 규제가 전무한 상태"라며 "이를 규제하려면 담배사업법에 담배의 정의, 가향물질의 정의 등이 명시돼 있어야 하는데 첨가물에 대한 내용 자체가 없다. 관련 법안이 올라가도 논의가 되지 않는 이유"라고 지적했음. 현재 국회에서는 FCTC 규제 취지에 따라 담배 원료 등의 자료제출, 담배성분 검사 및 공개 등을 통해 유해성분의 효과적인 관리체계를 마련할 수 있도록 김수흥 의원이 '담배사업법 일부개정법률안'을, 최혜영 의원이 '담배의 유해성 관리에 관한 법률안'을 각각 발의해 해당 상임위원회에 계류돼 있는 상태임. 그는 "담배 안에 어떤 물질이 들어있는지도 모르는데 허용 가능한, 혹은 가능하지 않은 첨가물을 구분 지을 수 있겠느냐. 결국 맛과 향을 내는 물질은 모두 넣지 않도록 규제하는 게 합리적"이라면서도 "다만, 그만큼 파격적이기 때문에 담배업계의 로비, 반발이 상당할 것"이라고 말했음. 그러면서 "일단 청소년 흡연을 유도하기 때문에 정부에서도 가향담배 관련 규제를 강화하는 데 동의할 것"이라며 "시간이 걸리더라도 각오를 하고 가향물질 첨가를 전체 금지하는 방향으로 법이 만들어져야 한다"고 부연했음. 입법조사처도 규제의 기준 및 범위를 정하기 위해서 담배와 배출물에 어떠한 성분이 얼마나 들어있는지 파악이 가능해야 하기 때문에 가향물질 첨가 금지 대상 및 범위 등에 관한 심도 있는 논의로 실효성 있는 제도 마련을 모색해야 한다는 입장임. 입법조사처는 "가향물질 첨가 금지 방법에는 모든 가향물질의 첨가를 전면 금지하자는 의견과 흡연 유인과 건강에 영향을 주는 특정 가향물질만 금지하고 그 이외에는 허용하자는 의견이 있다"며 "전자는 유통되는 담배에 어떠한 종류의 가향물질이 얼마나 함유돼 있는지 알 수 없고 그 물질 또는 성분이 건강에 어떠한 영향을 주는지 명료하게 밝혀지지 않아 오히려 위험의 사각지대를 초래한다는 이유이고, 후자는 명확한 근거가 없는 상황에서 모든 가향물질의 첨가 금지는 기업의 영업권 등 권리 침해를 야기한다는 사유이다. 그러나 자세히 살펴보면 두 가지 방법 모두 선결 과제가 있다. 바로 담배 및 배출물의 성분 공개가 이루어져야 한다는 점"이라고 했음. 이어 "현재로서는 성분 공개와 분석에 관한 제도가 부재해 어떤 성분을 규제하고, 어떤 성분을 허용할지 판단이 어렵다. 그러나 국민 건강을 고려해 첨가물 등 담배 성분 제출 및 공개에 대한 정책 도입은 필요하다"며 "가향물질 첨가 금지 대상 및 범위 등을 정하는 데 있어 포괄적 규제를 추진할지, 담배업계와 소비자의 반대 등에 부딪힐 수 있다는 점에서 점진적으로 규제 범위를 확대해 나갈지에 대해서는 입법정책적 판단이 요구된다"고 전했음. 또 "국내 담배 규제 정책을 둘러싸고 담배사업자의 영업권, 소비자의 선택권, 흡연자 및 국민의 건강 보호가 서로 충돌하는 측면이 있지만, 그렇다고 하더라도 흡연으로 인한 위해성으로부터 국민의 생명과 건강, 청소년과 여성 보호의 가치는 무엇보다 중요하다. 가향담배 규제에 대한 심도 있는 논의를 통해 효율적이고 실효성 있는 정책 및 입법 방안을 마련해야 할 것"이라고 강조했음.

정리: 한인화(광주여자대학교 식품영양학과 교수)