

인천광역시

식품산업육성지원센터

# FOOD\* NEWS

제24-6호 (2024년 7월 5일)

# CONTENTS

- 회수·판매중지 식품 ----- 3~4
- 이달의 이슈 ----- 5~8
- 글로벌 동향 ----- 9~10
- 식품안전정보 ----- 11~12
- 식품산업육성지원센터 지원사업 ----- 13~15

# 1

## 회수 · 판매중지 식품(1)



제 품 명	로인햄
제 조 일 자 / 생 산 년 도	2024.5.22
유 통 / 소 비 기 한	2024.6.30
회 수 사 유	리스테리아모노사이토제네스 양성
회 수 영 업 자	카멜리아(CAMELLIA)
등 록 일	2024.6.11



제 품 명	디찌 에너지 드링크
제 조 일 자 / 생 산 년 도	2023.11.16
유 통 / 소 비 기 한	제조일로부터 12개월까지
회 수 사 유	허용외 식품첨가물(퀴놀린 옐로우) 검출
회 수 영 업 자	도브르이
등 록 일	2024.6.12



제 품 명	쿠마미숫가루
제 조 일 자 / 생 산 년 도	-
유 통 / 소 비 기 한	2025.3.11
회 수 사 유	알레르기 유발물질 미표시(밀)
회 수 영 업 자	티타임 주식회사
등 록 일	2024.6.13



제 품 명	자연향 가득 검정콩 미숫가루
제 조 일 자 / 생 산 년 도	-
유 통 / 소 비 기 한	2025.9.24
회 수 사 유	알레르기 유발물질 미표시(대두, 밀, 땅콩)
회 수 영 업 자	성진사식품
등 록 일	2024.6.13



제 품 명	서리풀 함박스테이크
제 조 일 자 / 생 산 년 도	2024.5.9
유 통 / 소 비 기 한	2025.5.8
회 수 사 유	분쇄가공육제품 자가품질검사 보존료 부적합
회 수 영 업 자	농업회사법인(주)엠브이푸드
등 록 일	2024.6.14

\*출처 : 식품안전나라 > 위해-예방 > 위반 식품 및 업체 정보 > 회수-판매중지

# 1

## 회수 · 판매중지 식품(2)



제 품 명	콜롬비아 디카푸 (포장단위-500ml)
제 조 일 자 / 생 산 년 도	-
유 통 / 소 비 기 한	2024.11.21
회 수 사 유	세균수 기준 규격 부적합
회 수 영 업 자	(주)훙볼트
등 록 일	2024.6.14



제 품 명	콜롬비아 디카푸(포장단위-1000ml)
제 조 일 자 / 생 산 년 도	-
유 통 / 소 비 기 한	2024.11.21
회 수 사 유	세균수 기준 규격 부적합
회 수 영 업 자	(주)훙볼트
등 록 일	2024.6.14



제 품 명	상금톡톡 패션후르츠청
제 조 일 자 / 생 산 년 도	-
유 통 / 소 비 기 한	2025.6.16
회 수 사 유	세균수 기준 규격 부적합
회 수 영 업 자	(주)보명
등 록 일	2024.6.28



제 품 명	강황분말
제 조 일 자 / 생 산 년 도	-
유 통 / 소 비 기 한	2026.9.1
회 수 사 유	금속성이물 기준 규격 부적합
회 수 영 업 자	(주)신영에프에스
등 록 일	2024.6.28

\*출처 : 식품안전나라 > 위해·예방 > 위반 식품 및 업체 정보 > 회수·판매중지

## 식약처, 일반식품을 질병 예방·치료 식품으로... 불법·부당광고 232건 적발

- 상습·반복적으로 식품 등을 부당광고하는 업체의 판매 게시물 집중점검
- 일반식품을 건강기능식품으로 오인·혼동하게 하는 광고 등 232건 적발·조치
- 유관기관 간 긴밀한 협력으로 부당광고 행위 관리 강화 및 소비자 피해 예방

식품의약품안전처(처장 오유경)는 온라인 쇼핑몰 등에서 소비자를 기만하거나 현혹하는 부당광고를 반복하는 업체를 대상으로 지방자치단체와 합동점검을 실시한 결과, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」을 위반한 온라인 게시물 232건을 적발해 방송통신심의위원회에 사이트 차단을 요청하고 관할 지자체에 행정처분 등을 요청했다.

이번 점검은 온라인의 특성을 이용한 상습·반복적 부당광고 등 불법행위를 근절하고, 거짓·과장 광고 등으로부터 소비자 피해를 예방하기 위해 4월 29일부터 5월 3일까지 지자체와 함께 집중점검을 실시하였다.

주요 위반 내용으로 ▲일반식품을 건강기능식품으로 오인·혼동시키는 광고(134건, 57.8%) ▲질병 예방·치료에 대한 효능·효과가 있는 것으로 오인·혼동시키는 광고(67건, 28.9%) ▲일반식품을 의약품으로 오인·혼동시키는 광고(12건, 5.2%) ▲구매후기 또는 체험기 등을 이용해 소비자를 기만하는 광고(10건, 4.3%) ▲신체조직의 기능·작용·효능 등에 대해 표현한 거짓·과장 광고(9건, 3.8%)이다.

### <적발 사례>

- √ (건강기능식품 오인·혼동) 일반식품에 '주요기능성(식약처인증) 관절/뼈건강', '관절 영양제' 등으로 광고하여 건강기능식품으로 인식하게 만드는 광고
- √ (질병 예방·치료 효능) 일반식품을 '감기예방', '치주염예방' 등으로 광고해 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 광고
- √ (의약품 오인·혼동) '천연소화제', '변비약' 등 의약품으로 인식하게 만드는 광고
- √ (소비자 기만) '코로나로 기침가래에 고생했는데 처방받은 약보다 더 많은 도움을 준 고마운 제품' 등 구매후기 또는 체험기를 이용해 소비자를 현혹하는 광고
- √ (거짓·과장) '주름방지', '피부노화방지', '피부미백', '모발케어' 등 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현한 광고

식약처는 이번 점검 결과 일반식품을 건강기능식품으로 오인·혼동하게 하거나 의약품으로 인식하게 할 우려가 있는 표시·광고를 하는 사례가 다수 적발되어, 소비자에게 건강기능식품 구매 시 건강기능식품 인증마크와 기능성 내용 등을 꼼꼼히 확인할 것을 당부했다.

식약처는 앞으로도 유관기관과 협력체계를 강화하여 온라인 불법·부당광고로 인한 소비자 피해를 예방하는데 최선을 다할 계획이다.

\*출처 : 식품의약품안전처 > 알림 > 언론홍보자료 > 보도자료 (2024.6.3)

## 식약처, 더 간소한 HACCP 관리 방법 알려드립니다!

- 식품 생산업체의 소독·행균, 리스테리아균·여시니아균 예방 등 가이드라인 제시

식품의약품안전처(처장 오유경)는 한국식품안전관리인증원과 함께 HACCP 적용 식품 생산업체에서 관리의 어려움을 겪는 소독·행균 과정의 효율적 운영 방법과 미생물 관리요령 등을 담은 '올바른 HACCP 관리 방안 가이드라인 3종을 마련해 제공했다고 밝혔다.

\* 한국식품안전관리인증원 누리집(www.haccporkr) → 종합자료실 → HACCP종합자료실 → HACCP자료 에서 가이드라인 확인 가능

이번 가이드라인은 최근 몇 년간 HACCP 적용업체에서 미생물 관련 식품안전 이슈\*가 반복 발생함에 따라, 부적합 발생 원인별 과학적 예방 관리방법을 제시하여 제품의 안전성을 확보하기 위해 마련됐으며 ▲「올바른 소독·행균 공정관리」, ▲「올바른 훈제연어(연어) HACCP 관리」, ▲「올바른 김치 HACCP 관리」이다.

\* 훈제연어 제품 리스테리아균 검출(20~23), 김치류 여시니아균 등 검출(21~23)

① 「올바른 소독·행균 공정관리」는 염소계 소독제 이용 시 소독 효과 유지 방법과 소독 이후 행균 공정의 필요성 등을 담고 있다.

염소계 소독수를 이용해 제품을 소독하는 경우 원료에서 유래된 유기물 등과 소독수가 반응하면 결합 잔류염소\*가 생성되어 소독 초기보다 효과가 저하될 수 있다. 따라서 소독수 교체 및 염소수 투입을 통해 소독력을 유지하고 소독 효과 확인을 위해 유리잔류염소\*\* 농도를 지표로 설정해 관리한다.

\* 물의 암모니아성 질소(유기물) 등과 반응하여 생성되는 염소 형태

\*\* 염소가 물과 반응하여 생성되는 차아염소산(HOCl) 및 차아염소산 이온(OCl<sup>-</sup>)으로 일반적으로 염소수를 이용한 식품 소독이 단 시간(5분 이내) 이루어지는 관계로 잔류염소 중 소독력이 강한 유리잔류염소를 지표로 설정해 관리 필요

또한, 소독 이후 행균(세척) 공정 등으로 소독수를 완전히 제거하고 잔류여부를 확인할 수 있는 기준 수립 및 관리가 중요하다.

② 「올바른 훈제연어(연어) HACCP 관리」에는 훈제연어(연어) 제품의 리스테리아균 오염 원인 및 예방관리 방법을 주요 내용으로 한다.

훈제연어 및 생연어 제품에서 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*)가 검출되는 주요 원인은 오염된 원료 사용 또는 작업장 제조환경에서의 교차오염이다.

따라서 원료는 품질 및 선도가 양호한 제품을 사용하고 미생물 오염 우려가 높은 연어 껍질은 사전에 제거하거나 세척·소독\*해야 하고, 제조 공정 중 교차오염이 발생하지 않도록 설비·도구와 작업자 위생 관리를 철저히 해야 한다.

\* 유리잔류염소 200ppm에 5분 소독 2회

③ 「올바른 김치 HACCP 관리」는 김치의 원부재료 관리 및 여시니아균 제어·예방 방법을 담고 있다.

김치의 주원료인 배추는 입고 검사를 통해 품질과 선도가 양호한 것을 사용하고, 장기간 보관한 배추를 원료로 사용하는 경우 배추 무름병 또는 미생물 오염의 우려가 높아 배추의 겉잎은 사용 전 제거한다.

또한, 김치류에서 여시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*)가 검출되는 주요 원인은 오염된 '생강'으로 확인되었다. 따라서 생강은 염소계 소독제로 소독(유리잔류염소 100ppm 10분)하거나 끓는 물에 데치기(60초) 또는 마늘과 생강을 5:1의 비율로 혼합하여 숙성(24시간)하면 미생물을 제어\*할 수 있다.

\* 마늘의 항균 성분이 유해 미생물 발생 억제

\* 출처 : 식품의약품안전처 > 알림 > 언론홍보자료 > 보도자료 (2024.6.5)

## 짬뽕 등 중식 배달음식점, 밀키트 무인 판매점 등 점검결과...25곳 적발·조치

- 농공단지 주변 대량 조리·판매 음식점도 포함하여 총 4,223곳 점검
- 밀키트, 음식점 조리식품 등 176건 수거·검사 결과 ...모두 적합

식품의약품안전처(처장 오유경)는 짬뽕 등 중식 배달음식점, 밀키트 무인판매점, 농공단지 주변 대량 조리·판매 음식점 등 총 4,223곳에 대해 5월 20일부터 24일까지 17개 시·도와 함께 집중 점검한 결과, 「식품위생법」을 위반한 25곳(0.6%)을 적발해 관할 지방자치단체에서 행정처분할 예정이라고 밝혔다.

주요 위반 사항은 ▲건강진단 미실시(10곳) ▲위생적 취급기준 위반(8곳) ▲시설기준 위반(3곳) ▲영업자 준수사항 위반(3곳) ▲위생교육 미이수(1곳) 이다.

점검 대상별로는 ① 중식 배달음식점은 총 2,903곳을 점검하여 16곳을 적발하였고, 주요 위반 사항은 ▲위생적 취급기준 위반(6곳) ▲건강진단 미실시(6곳) ▲시설기준 위반(3곳) ▲위생교육 미이수(1곳)였다.

② 밀키트 무인판매점은 총 396곳을 점검해 3곳을 적발하였고, 주요 위반사항은 ▲건강진단 미실시(2곳) ▲영업자 준수사항 위반(1곳)이 있었다.

③ 농공단지 주변에서 대량으로 조리하는 음식점은 총 924곳을 점검하여 6곳을 적발하였고, 주요 위반사항은 ▲영업자 준수사항 위반(2곳) ▲위생적 취급기준 위반(2곳) ▲건강진단 미실시(2곳)이다.

이번에 적발된 업체에 대해서는 관할 지자체가 행정처분 등을 한 후 6개월 이내에 개선 여부를 확인할 예정이다.

점검과 함께 밀키트 무인판매점에서 판매하는 식품, 음식점에서 대량으로 조리한 식품 총 176건을 수거해 식중독균 등을 검사한 결과 기준·규격에 모두 적합하였다.

참고로, 배달음식점의 위생·안전을 선제적으로 강화하기 위해 2021년부터 다소비 품목을 배달하는 음식점에 대해 분기별로 집중 점검\*하고 있고, 소비경향을 반영하여 다양한 품목으로 점검 대상을 확대할 예정이다.

- \* (21년) 족발·보쌈(1분기), 치킨(2분기), 분식(3분기), 피자(4분기)
- (22년) 중화요리(1분기), 족발·보쌈(2분기), 분식(3분기), 치킨(4분기)
- (23년) 마라탕·양꼬치(1분기), 아시아요리(2분기), 분식(3분기), 샐러드 등(4분기)
- (24년) 마라탕·양꼬치·무인카페(1분기), 중식·무인밀키트(2분기)

식약처는 앞으로도 국민이 많이 소비하는 배달음식의 안전관리를 강화해 위생 사각지대가 발생하지 않도록 하고, 고의적인 불법 행위에 대해서는 엄정하게 조치하는 등 안전한 먹거리 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

\*출처 : 식품의약품안전처 > 알림 > 언론홍보자료 > 보도자료 (2024.6.19)

## 식약처, 여름철 음식점에서 주의해야 할 식중독 예방법 알려드립니다.

- 여름철 음식점에서 발생한 식중독은 병원성대장균과 살모넬라균이 주요 원인
- 음식점 식중독 예방관리 강화를 위해 세척·보관 등 식재료별 취급 요령, 조리 시 주의사항, 조리기구 세척·소독 방법 등 정보 제공

식품의약품안전처(처장 오유경)는 본격적인 무더위를 맞아 여름철 음식점의 식중독 예방을 위한 유의사항과 식재료별 취급 요령 등에 대한 정보를 제공한다고 밝혔다.

최근 5년간(19~23년(잠정)) 여름철(6~8월)에 발생한 식중독은 평균 98건(환자수 2061명)으로 이 중 음식점에서 발생한 식중독이 전체 비율의 58%(57건)를 차지하며 가장 많이 발생한 것으로 나타났다.

또한, 여름철에 발생한 식중독의 50% 이상이 병원성대장균과 살모넬라균에 의해 발생한 것으로 분석됐다. 주요 원인 식품으로는 살모넬라 식중독은 김밥, 냉면 등 달걀을 사용한 음식이었으며 병원성대장균 식중독은 가열조리 없이 섭취하는 생채소 및 육류에서 많이 발생했다.

따라서 음식점에서는 식재료 및 조리기구에 대한 철저한 세척·소독 관리 등을 통해 식중독 발생을 예방하는 것이 중요하다.

### ① 식재료별 세척·보관 등 취급 요령

(채소류) 여름철 장마로 인해 가축의 분뇨·퇴비 등이 환경에 유출되면 동물의 대장에 존재하는 병원성대장균이 수확 전 채소류에 이행될 가능성이 있다. 따라서 음식점에서는 겉절이, 쌈채소 등과 같이 가열조리 없이 섭취하는 채소류의 경우 염소 소독액(100ppm)\*에 5분간 담근 후 수돗물로 3회 이상 세척 후 손님에게 제공해야 한다.

\*100ppm: 4% 농도 염소 소독액의 약 40배 희석액(소독제 0.1(종이컵 반컵) + 물 40)

또한, 교차오염을 줄이기 위해 채소류 절단 작업은 세척 후에 하는 것이 좋고 세척절단 등 전처리 과정을 마친 식재료를 상온에 장시간 보관할 경우 미생물이 쉽게 증식할 수 있으므로 신속하게 조리판매해야 한다.

(달걀 및 닭고기) 달걀 껍질이나 닭고기에는 닭의 장관에 존재하는 살모넬라균에 오염되어 있을 가능성이 있다. 음식점 조리 종사자는 달걀이나 닭고기를 만지고 난 뒤에는 반드시 비누 등 세정제로 손을 깨끗이 씻어야 한다.

또한, 달걀·닭고기 조리 시 사용한 위생 장갑은 교차오염의 우려가 높아 새로운 장갑으로 교체하거나 세척하고 다른 식재료를 조리해야 살모넬라 식중독을 예방할 수 있다.

(육류) 음식점에서 육류를 냉장고에 보관할 때는 핏물이 흘러나오지 않도록 밀폐용기에 담아 보관해야 한다. 또한, 핏물이 발생하여 다른 식재료에 영향을 주지 않도록 냉장고의 가장 아래칸에 보관하는 것이 좋고 핏물이 냉장고 내부에 묻은 경우 염소 소독액을 사용해 닦아내야 한다.

### ② 조리 시 주의사항

음식점에서 달걀을 조리할 때 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열하면 살모넬라균은 열에 약해 식중독을 충분히 예방할 수 있다.

음식점에서 조리 용기 크기에 비해 많은 양의 생닭 등을 한꺼번에 조리할 경우 내부까지 제대로 익지 않는 경우가 있어 각별한 주의가 필요하다. 아울러 다짐육, 냉동 패티 등은 중심온도 75°C, 1분 이상 충분히 가열하여 속까지 완전히 익도록 조리해야 한다.

### ③ 조리기구 세척·소독 요령

음식점에서 사용하는 칼도마는 채소용, 육류용, 어류용 등 식재료별로 구분해 사용해야 하며, 위생적인 관리를 위해 열탕 소독 또는 기구등의 살균소독제를 사용하여 세척·소독해야 한다.

또한, 조리대와 개수대도 중성세제와 염소 소독제를 사용하여 주기적으로 소독 관리하는 것이 바람직하다.

이 밖에도 식약처는 음식점에서 식중독 발생을 예방하기 위해 조리 종사자 등의 개인 위생관리를 철저히 하고 조리음식 재사용 금지 등 기본 위생수칙 준수를 당부했다.

아울러 각 가정에서도 음식점에서 포장한 음식이나 배달한 음식은 상온에 보관하지 않고 바로 섭취해야 식중독을 예방할 수 있다.

식약처는 앞으로도 계절에 따라 발생하는 식중독에 대한 정보를 지속적으로 제공하고 식중독 예방수칙과 실천의 중요성을 홍보하여 국민의 안전하고 건강한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

\*출처 : 식품의약품안전처 > 알림 > 언론홍보자료 > 보도자료 (2024.6.21)

### 3 글로벌 동향 (1)

## 독일, 미세플라스틱에 대한 질의 및 답변 정보 게재

독일 연방위해평가원(BfR)이 2024년 6월 19일 미세플라스틱에 관한 질의 및 답변 형식의 정보를 게재하였으며, 지난 2019년 6월 5일 자 정보를 광범위하게 업데이트하였다고 밝혔다.

미세플라스틱은 작은 플라스틱 입자와 섬유를 일컫는다. 미세플라스틱의 크기 규격은 항상 표준화되어 있지는 않지만 일반적으로 1 마이크로미터( $\mu\text{m}$ , 0.001 mm)에 해당에서 최대 5mm의 입자를 말한다. 플라스틱은 환경에서 매우 느리게 분해되기 때문에 환경에 계속 축적될 것으로 예상할 수 있다. 과학계에서는 식품망(food chain)에 유입된 미세플라스틱이 소비자에게 미칠 수 있는 잠재적 건강 위험에 대해 논의하고 있다. 현재까지의 과학적 지식에 따르면 식품 속 미세플라스틱이 인체에 건강 위험을 초래할 가능성은 낮다.

#### \*식품 관련 발췌

- 미세플라스틱이란 무엇인가
- 미세플라스틱은 환경에 어떻게 유입되는가
- 소비자 및 식품 중 미세플라스틱을 검출하는 방법은 무엇인가
- 식품이 미세플라스틱 입자를 포함할 수 있는가
- 인간이 일주일에 신용카드 한 장 분량의 미세플라스틱을 섭취하는가
- 미세플라스틱이 바람직하지 않은 물질의 운반체가 될 수 있는가
- 식품을 통한 미세플라스틱입자 섭취가 건강에 유해한가
- BfR은 미세플라스틱에 대해 무엇을 연구하고 어떻게 평가하는가

#### Q 미세플라스틱이란 무엇인가

일반적으로 미세플라스틱은 원유에서 유래한 불용성 합성 고분자 물질 소형 입자를 일컫는다. 규정(EU) 2023/2055는 미세플라스틱이라는 일반적으로 사용되는 용어 대신에 "합성 고분자 미세 입자"를 정의된 크기와 형태(입자 또는 섬유 형태 입자)를 갖는 고체, 비자연적 발생, 비생분해성, 불용성 유기 고분자를 규정한다. 이러한 입자는 출처, 크기, 형태, 화학적 조성 따라 다양하며, 예컨대 폴리에틸렌, 폴리프로필렌과 같이 여러 유형의 폴리머와 관련이 있다. 미세플라스틱의 크기는 균일하게 정의되지 않으나 OECD 발표에 따르면 1  $\mu\text{m}$  부터 5 mm까지를 미세플라스틱으로 보고 있다. OECD 정의에 따르면 나노미터 단위의 더 작은 크기는 미세플라스틱으로 구분되지 않고, 나노입자로 분류된다.

미세플라스틱은 1차와 2차로 분류됨. 1차 미세플라스틱은 플라스틱 제품, 화장품 또는 섬유 등의 제조에 직접 사용하기 위해 플라스틱 기반 과립 또는 펠릿의 형태로 산업적으로 생산된다. 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리스티렌(PS), 폴리에틸렌 테레프탈레이트(PET, 폴리에스테르), 폴리염화비닐(PVC, 폴리아미드(PA, 나일론이라고도 함) 폴리아크릴아미드(폴리아크릴로알러짐) 및 폴리락티드(PLA, 폴리에스테르) 등이 해당한다. 2차 미세플라스틱은 비닐봉지와 페트병, 어망이나 타이어, 도로 마모 등 플라스틱 제품의 화학적, 물리적 노화 및 분해 과정에서 생성된다. 현재 알려진 바에 따르면 환경 내에서 발견되는 대부분의 미세플라스틱은 2차 미세플라스틱으로 구성되어 있다.

#### Q 식품을 통한 미세플라스틱입자 섭취가 건강에 유해한가

현재까지의 과학적 지식에 따르면 식품 중 미세플라스틱 입자가 인체에 건강을 위협할 가능성은 거의 없다. 생쥐를 대상으로 미세플라스틱 입자의 경구 섭취에 대한 자체 연구 또는 다양한 모델 입자를 사용한 세포 배양 실험에서 장 조직이나 다른 세포에 손상을 입혔다는 증거는 발견되지 않았다. 그러나 아직까지 수집된 데이터가 충분하지 않아 미세플라스틱이 장 장벽이나 인체에 미치는 영향에 확증할 수 없다. 미세플라스틱 입자가 인체 건강에 해롭다는 증거는 아직 없다.

1 mm보다 큰 미세플라스틱 입자는 장을 통해 완전히 배설된다고 가정할 수 있다. 유럽식품안전청(EFSA)에 따르면 150 $\mu\text{m}$ 보다 작은 입자만 장 장벽을 통과할 수 있지만 15 $\mu\text{m}$ 보다 작은 입자는 혈류를 통해 체내로 재분배될 가능성이 매우 높다고 한다. 또한 장에서의 흡수율은 매우 낮다는 연구 결과도 있다. 현재 미세플라스틱이 인체에 미치는 영향에 대한 신뢰할 만한 연구결과는 아직 없다. 그러나 미세플라스틱 입자는 반응성이 매우 낮은 것으로 간주되기 때문에 급성 독성 영향은 거의 발생하지 않았다. 만성 섭취의 장기적인 영향에 대한 신뢰할 만한 연구 결과는 아직 없다. 그러나 미세플라스틱에 대한 과학적 지식 수준이 앞으로 몇 년 안에 크게 발전하여 향후 건강에 미칠 위험을 더 잘 평가할 수 있을 것이라고 가정할 수 있다.

\*출처 : 연방위해평가원(BfR) (2024.6.19)

### 3 글로벌 동향 (2)

## 세계보건기구, 2023년 기준 전 세계 트랜스지방 제거 최신 현황 보고서 게시

세계보건기구(WHO)는 2018-2023년 기간 전 세계 트랜스지방 제거를 향한 진전상황에 대한 다섯 번째 중요단계 보고서를 발표했다.(\*)

2023년을 기준으로, 총 53개 국가가 식품의 산업 공정에서 생성되는 트랜스지방을 저감하고자 우수규범(best practice) 정책을 시행 중에 있으며, 전 세계 인구의 46%인 37억 명의 식품 환경이 크게 개선되었다.

비록 WHO가 2018년에 설정한 '2023년 말까지 전 세계 식품공급 내 트랜스지방의 완전한 제거' 목표는 달성되지 못했지만, 2023년에만 7개국(이집트, 멕시코, 나이지리아, 북마케도니아, 필리핀, 몰도바, 우크라이나)에서 새로운 우수규범 정책이 시행되어 여러 국가에서 상당한 진전이 있었다.

2024년 1월에는 트랜스지방 제거에 진전을 이룬 국가에 수여하는 인증서를 덴마크, 리투아니아, 폴란드, 사우디아라비아, 태국에 수여하였다.

단 8개국만 추가적으로 우수규범 정책을 시행해도, 트랜스지방으로 인한 전 세계 사망자의 90%를 막을 수 있다.

보고서는 산업 공정에서 생성되는 트랜스지방을 금지하려는 각국의 조치들을 요약하고, 전 세계적으로 트랜스지방 제거하기 위한 권장사항을 아래와 같이 제시했다:

- 모든 국가, 특히 트랜스지방 섭취로 인한 질병 부담이 가장 높은 것으로 추정되는 국가들은 우수규범 정책을 제정해야 함
- 모든 국가는 우수규범 정책 모니터링 및 시행 메커니즘을 강화하여 'WHO 검증 인증서' 수여 자격을 갖추도록 함
- 하위 지방당국에서 트랜스지방 제거 의무화 정책을 통과시켜야 함
- 지방 및 유지류를 주로 제조하는 식품업체는 더 건강한 대체 지방 사용 증가를 위한 규정을 준수해야 함. 아직 규제 시행이 되지 않는 곳에서도 기업들은 제품라인과 공급망에서 트랜스지방 제거를 위해 노력해야 함

(\* ) Countdown to 2023: WHO 5-year milestone report on global trans fat elimination 2023. Geneva:

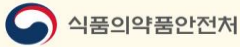
World Health Organization; 2024.

<https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/376491/9789240089549-eng.pdf?sequence=1>

\*출처 : 세계보건기구(WHO) (2024.6.24)

# 4 식품안전정보(1)

수입식품 등 인터넷 구매대행 전 꼭! 알아두세요



국민 안전이 기준입니다

## 수입식품 등 인터넷 구매대행 전 꼭! 알아두세요



### 인터넷구매대행업 영업자 준수사항

#### ✓ 신규 영업 등록

- 식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr))에서 등록!
- 신고사항 : 상호, 주소, 전화번호, 대표자 등
- \* 구비서류: 교육이수증(4시간), 개인정보동의서 등

#### ✓ 위생교육 이수(3시간)

- 매년 반드시 이수(온라인)
- 교육기관 : 한국식품산업협회, 한국건강기능식품협회, (사)한국식품안전협회 중 택 1

영업을 더 이상  
하지 않을 경우,  
폐업신고도  
꼭 해야해요!



### 수입신고 YES!

#### ✓ 유니패스를 통한 수입신고 실시

유니패스 > 통관단일창구 > 요건신청 > 신청서 작성

- \* 인터넷구매대행업 영업자는 **인터넷구매대행** 클릭



### 수입금지 성분확인

#### ✓ 수입금지 성분 함유 제품 인터넷 구매대행 금지

수입식품 정보마루 > 안전정보 > 수입검사 관련정보 >  
인터넷구매대행 참고사항 > 수입식품등 인터넷 구매대행 수입금지 성분 목록

- \* 수입식품안전관리특별법 제25조의 3

멜라토닌



### 부당한 표시·광고 NO!

#### ✓ 부당한 표시 또는 광고 금지

- 질병의 예방, 치료에 효능이 있는 것으로 오해할 수 있는 표시·광고
- 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 오해할 수 있는 표시·광고
- 식품을 의약품으로 오해할 수 있는 표시·광고 등

#고혈압치료, 당뇨예방  
#눈염양, 장호르몬  
#관 등



\*출처 : 식품안전나라 > 알림·교육 > 교육·홍보자료실 > 홍보자료 (2024.6.18)

# 4 식품안전정보(2)

## 7월 식중독 주의 정보

덜 익히는 것부터 편한한 국민

# 7월 식중독 주의 정보

## 캠필로박터제주니 식중독 주의



식품의약품안전처

캠필로박터 제주니는 생닭 등 가금류에서 빈번하게 검출되는 균으로, **안전한 가금류 조리를 위해 기억해야 할 식중독 예방법**에 대해 알아보십시오.

### 캠필로박터 제주니란?

- 가금류, 소, 돼지, 설치류, 야생조류, 고양이, 개의 장관에 정상균종으로 존재
- 캠필로박터균에 오염된 물이나 날고기, 덜익은 육류(특히 가금류)로 인한 식중독 발생 원인이 될 수 있어 조리 시 주의 필요

### 원인식품

오염된 물(지하수 및 음용수 등)이나 식품(가금류, 난류, 우유, 햄버거, 치즈 등)

### 대표 증상

주로 설사, 복통, 권태감, 열, 구토 등



### 조리 전 주의 요령

- 구입: 생닭과 식재료가 덜지 않게 주의
- 보관: 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관



### 조리 중 주의 요령

- 세척: 주변에 물이 튀어 교차오염이 발생할 수 있어 튀지 않게 주의
  - 생닭 씻은 싱크대 세척, 소독하기
  - 세척 순서: 채소→육류→어류→가금류



### 구분 사용: 다른 식재료와 칼·도마 구분 사용



- 익혀먹기: 완전히 익도록 가열 (중심온도 75°C, 1분 이상)
  - \* 대량 조리 시, 골고루 잘 익히기



### 조리 후 주의 요령

- 가금류 만진 후: 비누로 30초 이상 손 씻기
- 사용한 조리도구: 세척, 소독 철저



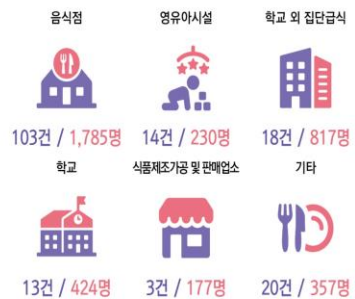
### 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)



### 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)



### 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)



\*최근 5년간('18~'22년) 7월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

### 캠필로박터제주니(Campylobacter jejuni)

- 가금류, 소, 돼지, 설치류, 야생조류, 고양이, 개의 장관에 정상균종으로 존재
- 캠필로박터균에 오염된 물이나 날고기, 덜익은 육류(특히 가금류)로 인한 식중독 발생 원인이 될 수 있어 조리 시 주의 필요



출처: GettyImages-155301170

\*출처: 식품안전나라 > 위해·예방 > 식중독 정보 > 식중독 예방 홍보자료 (2024.6.25)

## 『식품산업육성지원센터 홍보전시관 참여 신청』



- 신청기한 및 방법

구분	기간	신청(제출)방법
참여의향서, 제품설명서	상시접수	공문 또는 이메일 (ic.dahyeon@kakao.com)
전시제품 및 보조도구 (받침대 등)	상시접수	센터방문 접수

- 전시기간 : 3개월 단위로 전시품목 교체
- 참고사항
  - 전시물품은 모형물 우선, 실물제품은 변질 없이 오래 보관할 수 있는 제품 가능
  - 제품을 돋보일 수 있는 보조기구도 같이 제출(받침대 등)
- 문의 : 인천광역시 식품산업육성지원센터 032-822-8795
- [별첨1] 홍보전시관 참여의향서

## 『2024 HACCP의무교육 7월 교육 실시』

- 대 상 : 인천시 내 HACCP인증업체의 영업자 및 종업원
- 신청기한 : ~2024.7.18.(목)까지
- 교육인원 : 20명 이상 30명 이하  
※ 교육 인원(20~30명) 미달 시 교육이 취소될 수 있음
- 교육장소 : 인천광역시 식품산업육성지원센터 교육실(4층)  
(인천시 남동구 은봉로60번길 46, 논현동 인천상공회의소 4층)

## ▪ 교육과정 및 일정

구분	일자	과정명	시간	교육비
정기	7.26(금)	HACCP 정기 과정	13:00 ~ 17:30	100,000원

\* 세부일정은 [별첨2] 연간 교육 일정, [별첨3] 과정별 상세일정 및 센터 홈페이지 (www.ifdsc.or.kr) 참조

- 교육방법 : 식품의약품안전처 지정 HACCP 교육훈련기관 위탁교육
- 교육기관 : 대구대학교 HACCP교육원
- 신청방법 : 온라인 신청 후 유선 확인

<https://forms.gle/kMkwRjb1znz6JD8G6>



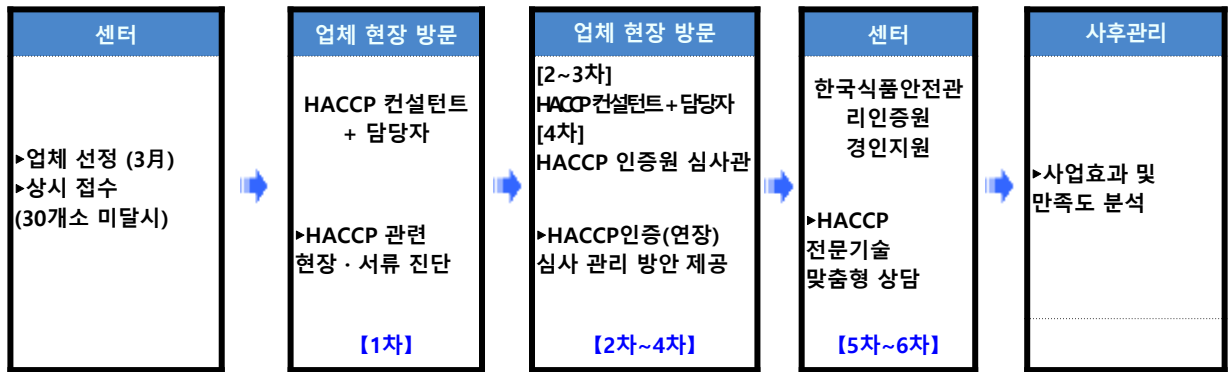
- 문 의 : 인천광역시 식품산업육성지원센터 032-822-8794

# 5

## 식품산업육성지원센터 지원사업 (3)

### 『소규모 HACCP 인증[준비]업체 현장 컨설팅 지원』

- 대상 : 30개소 (HACCP (재)인증 준비 중인 식품제조가공업체)
- 우선순위
  - 1순위 : 의무 품목 HACCP 미인증 업체
  - 2순위 : 2024년 HACCP 인증 만료 업체 등
- 운영방법 : 업소별 최대 6회, 업체별 맞춤형 HACCP 컨설팅
- 절차



\* 단, 미인증 업체 식육포장처리업, 식육가공업, 식품제조가공업 중 의무적용제품 생산업체에 해당 시에 인증원 현장 방문(4차) 추가 가능

- 운영내용
  - 업체별 HACCP 관련서류 및 현장 진단 및 컨설팅(업체별 최대 6회)
  - HACCP 개선확인 및 인증(연장)심사 등 심사결과 (지적/미흡/부적합)사항에 대한 보완·개선사항 컨설팅
- 신청방법 : 온라인 신청 후 유선 확인

[https://docs.google.com/forms/d/1mBcTURzRN56ycebqAWjjxUax41RbDdx0O0CEPI\\_Aj9U/edit](https://docs.google.com/forms/d/1mBcTURzRN56ycebqAWjjxUax41RbDdx0O0CEPI_Aj9U/edit)



▪ 문의 : 인천광역시 식품산업육성지원센터 032-822-8794

- 「인천광역시 식품산업육성지원센터 FOOD NEWS」는 식품 제조·가공업체 및 식품 관련 기관을 대상으로 제공됩니다.
- 번역과정이나 표현상의 오류가 있을 수 있으므로, 반드시 원문(출처)을 참조하여 주시기 바랍니다.
- 발송정보를 무단으로 복제하거나 타 홈페이지 등으로 임의 유출 할 수 없습니다.  
(단, 내부 위생교육 등의 자료로 활용은 가능)
- FOOD NEWS 문의 또는 제안은 [ifdsc@naver.com](mailto:ifdsc@naver.com)로 연락주시기 바랍니다.

## 인천광역시 식품산업육성지원센터

21632 인천광역시 남동구 은봉로 60번길 46(논현동, 인천상공회의소 4층)

T. 032-822-7890~5 F. 032-822-7896 E. ifdsc@naver.com