

어린이급식센터, 어린이 식생활안전 파수꾼

식약처, 어린이 식생활 안전지수 조사결과 '대폭 향상' 어린이급식센터 설치율(90%) 확대가 향상 이끈 요인

우리나라 어린이들의 식생활 안전지수가 3년 전에 비해 전반적으로 향상됐다. 식생활 안전지수 상승을 이끈 요인은 어린이급식관리지원센터 설치율의 대폭 확대에 분석됐다.

식품의약품안전처(처장 류영진, 이하 식약처)는 지난 28일 '어린이 식생활 안전지수'를 발표했다. 조사 결과 지난해 어린이 식생활 안전지수 평균 점수는 73.27점으로 지난해 2014년에 비해 5.73점 높았다.

식약처는 이 같은 결과가 지방자치단체의 학교주변 어린이 기호식품 안전관리 강화와 어린이급식관리지원센터 확대 운영에 따른 것으로 분석했다.

특히 어린이급식관리지원센터 설치율은 지난 2014년 62.27%에서 지난해 90.77%로 28.5%p 상승했다.

어린이 식생활 안전지수는 전국

228개 지방자치단체의 어린이 식생활 안전관리 노력과 수준을 수치화한 지표다. 조사는 3년 주기로 실시된다.

평가 대상은 ▲식생활 안전(40점) ▲식생활 영양(40점) ▲식생활 인지·실천(20점) 등 3개 분야의 29개 항목(총점 100점)을 평가한다. 조사 대상은 특·광역시 자치구 69개, 자치시 77개, 군단위 82개로 총 228개 지자체다.

지난해 어린이 식생활 안전지수는 지방자치단체의 68%가 70~80점을 기록했다. 이는 지자체 식생활 안전·영양관리 수준의 전반적인 향상을 의미한다.

80점 이상 평가받은 지자체는 ▲대도시 6곳(서울 성동구, 부산 영도구·사상구, 인천 중구, 울산 동구·북구) ▲중소도시 5곳(강원 강릉시, 전북 익산시·정읍시·남원시·김제시 ▲농어촌 7곳(경기 가

평군, 강원 철원군, 충북 영동군, 충남 홍성군, 전북 진안군, 전남 곡성군·영암군)이다.

전국에서 가장 높은 점수를 받은 지역은 전북 남원시(82.35점)다. 80점 이상 우수 지자체 18곳은 지난 3년간 학교 식중독이 발생하지 않았고 어린이 식생활 환경개선에 도 적극적으로 참여했다.

3개 권역별(대도시·중소도시·농어촌)로 살펴보면 식생활 환경 분야는 ▲농어촌(73.58점) ▲대도시(73.50점) ▲중소도시(73.11점) 순으로 큰 차이가 없었다.

그러나 안전 분야는 농어촌(32.81/40점), 영양 분야는 중소도시(26.57/40점), 인지·실천 분야는 대도시(14.83/20점)가 각각 높은 것으로 조사됐다.

식약처 관계자는 "어린이 식생활 안전지수 조사·평가를 통해 식생활 환경개선에 대한 사회적 분위



어린이급식관리지원센터 설치 확대에 의해 어린이 식생활 안전지수가 대폭 상승했다.

〈식생활 안전지수 비교〉

구분	식생활 안전지수	식생활 안전분야	식생활 영양분야	식생활 인지·실천 분야
대도시	73.50 /100점	32.13 /40점	26.54 /40점	14.83 /20점
중소도시	73.11 /100점	32.08 /40점	26.57 /40점	14.46 /20점
농어촌	73.58 /100점	32.81 /40점	26.37 /40점	14.40 /20점

를 확산시키고 어린이 식생활 안전 관리 수준을 높여 나갈 계획"이라고 말했다.

한편 식약처는 우수 지자체 중 권역별 상위 2개 및 차상위 2개 기관을 선정해 5월중 포상할 계획이다. 포상

대상 지자체는 ▲최우수 지자체 (부산 사상구·전북 남원시·강원 철원군) ▲우수 지자체 (인천 중구·전북 김제시·경기 가평군) ▲장려 지자체 (전북 진안군·충남 홍성군)다. 백나래 기자

돼지고기 원산지 새 기술로 잡아 낸다

농관원, 11일까지 원산지 집중단속 실시

국립농산물품질관리원(원장 조재호, 이하 농관원)은 봄을 맞아 돼지고기, 배추김치, 가공육 찜에 대한 원산지 표시 집중단속을 실시한다고 밝혔다.



단속 기간은 4월 11일까지로 주요 점검 대상은 제조·유통·통신판매업체와 단체급식업체 등이다.

농관원은 불철 증가하는 나들이로 외국인 돼지고기와 중국산 배추김치의 원산지 둔갑 또한 증가할 것으로 판단, 원산지 위반 여부를 강력히 단속할 계획이다.

특히 돼지고기와 배추김치는 원산지 위반 적발수위가 매년 1~2위를 차지하는 품목으로 연중 관리가 필요하다는 입장이다.

돼지고기와 배추김치는 첨단 과학기술을 활용해 원산지 판별이 가능한 품목으로 통신판매업체와 유통·제조업체들이 판매하는 원산지 의심품에 대해서도

강력히 단속할 계획이다.

그동안 돼지고기 원산지 단속은 주로 육안식별에 의존하였으나 지난해 개발에 성공한 돼지고기 원산지 감정법을 현장에서 적극 활용해 위반자 적발에 단속 역량을 강화할 계획이다.

더불어 최근 쌀값 상승에 따른 외국인 쌀과 쌀 가공품의 원산지를 숨겨 판매하는 부정유통에 대해서는 유전자분석을 적극 활용해 단속을 실시하고 있다.

특히 가공육 쌀 공급업체에 대해서는 부정유통을 철저히 차단할 계획이며, 쌀 가공품 생산업체에 대해서도 원산지 표시 위반 행위를 집중 단속하고 있다.

정지미 기자

식약처, 무신고 식품수입업체 등 12개 업체 적발

무신고 수입·무등록 식품제조 및 유통기한 허위표시 사례 적발

식품의약품안전처(처장 류영진, 이하 식약처)는 정식 수입신고를 거치지 않고 식품을 유통·판매하거나 식품제조업 등록을 하지 않고 불법으로 식품을 제조한 업체 등 12곳을 적발해 행정처분 및 고발 조치했다고 밝혔다.

이번 적발은 지난 3월 불량식품 신고전화 1399에 접수된 소비자 민원(444건) 중 무등록 식품제조·무신고 판매 등 중대 위반 행위를 중점적으로 점검한 결과로 적발된 제품은 모두(총 6717kg) 압류·폐기됐다. 주요 위반 내용은 ▲무신고 수입

식품 보관·판매(2곳) ▲무등록 식품제조(1곳) ▲무신고 축산물판매(1곳) ▲유통기한 허위표시(2곳) ▲제한적 원료 사용 조건 위반(6곳)이다.

서울 송파구 소재 OO업체와 경기 안산시 소재 OO업체는 정식 수입신고를 거치지 않은 '색소(레드칼라)' 제품을 보따리상에 구입해 인도음식 전문점에 판매하거나 판매할 목적으로 보관하다 적발됐다. 해당제품 51.5kg은 압류 조치됐다.

강원도 원주시 소재 OO업체는 식품제조가공업 등록을 하지 않고

'노니캡슐' 등 4개 제품을 제조해 인터넷쇼핑몰을 통해 174개(440만 원 상당)를 판매하다 적발됐다.

충북 음성군 소재 OO업체는 축산물판매업 신고를 하지 않고 '염소고기' 1082kg(1900만원 상당)을 일반음식점에 판매하다 적발됐다.

서울 마포구 소재 OO업체(식품소분업)는 '조미건어포류' 제품을 소분하면서 원래 제품보다 유통기한을 최장 7일 연장해 유통업체 등에 판매하다 적발되어 해당제품 1154kg은 압류됐다.

김기연 기자

'식중독 일으키는 패류독소 주의보'

전국 29개 지점에서 기준치 초과 패류독소 검출

냉동·가열해도 파괴되지 않아, 홍합·조개류 섭취시 주의해야

최근 전국 곳곳에서 패류독소 기준치를 초과한 해역이 지속적으로 늘어나면서 단체급식소 관계자들의 주의가 요구되고 있다. 특히 유통단계에서 기준치를 초과한 해산물에 검출되기도 해 급식소 종사자들을 긴장시키고 있다.

패류독소는 식중독을 일으키고 호흡곤란까지 야기해 심하면 사망까지 이르게 할 수 있음에도 냉동하거나 끓여도 파괴되지 않는다.

해양수산부(장관 김영춘, 이하 해수부)와 식품의약품안전처(처장 류영진, 이하 식약처), 국립수산물품질관리원 등이 지난 2일 기준치 확인한 바에 따르면 패류독소 기준치(0.8mg/kg 이하) 초과 해역은 모두 31개 해역에 달한다. 해수부는 패류독소가 확인되는 즉시 해당 해역의 패류 채취를 금지했다.

게다가 지난달 26일 제주시의 한 마트에서 판매된 피황합 제품에 패

류독소 기준치 초과가 확인됐다. 해당 제품은 경남 창원시 마산합포구에서 지난달 23일 채취·출하된 것으로 확인됐고 식약처는 해당제품을 즉각 회수한 뒤 폐기했다. 현재 식약처와 지자체에서 유통 경로 등을 파악하고 있다.

패류독소는 해마다 봄철에 대량 번식하는 유독성 플랑크톤을 패류 등이 섭취해 그 독성이 패류 체내에 축적돼 발생한다. 이러한 패류를 사람이 섭취하면 30분 이내에 입술 주위에 알싸한 느낌과 함께 마비 증상, 두통, 메스꺼움, 구토 등의 증상이 나타날 수 있다. 심한 경우 식중독을 일으키거나 근육마비, 호흡곤란 등 중상이 이어지며 최악의 경우 사망에 이르게도 한다.

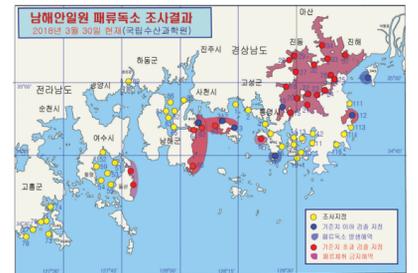
패류독소는 냉동하거나 높은 열로 조리해도 파괴되지 않기 때문에 자연사한 홍합, 담치 등을 채취해 먹지 않도록 조심해야 한다. 섭취한

지 12시간이 지난 뒤에도 증상이 없으면 이상이 없는 것으로 보면 된다. 국내에서는 2002년 이후 패류독소에 의한 식중독·사망 사고는 발생하지 않았다.

해수부 관계자는 "패류독소가 소멸할 때까지 패류 등 섭취에 각별히 주의하고 낚시객은 해안에서 직접 채취해 패류를 섭취하는 것을 자제해야 한다"고 조언했다.

해역별 패류독소 발생 현황과 품질 검사 결과 등은 국립수산물품질관리원(www.nfrdi.re.kr), 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr), 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)의 '수산물안전정보'에서 확인할 수 있다.

김기연 기자



해양수산부와 식약처가 파악한 패류독소 기준치 초과지역

〈패류채취 금지 해역〉

- ①부산광역시 사하구 감천 및 가덕도 천성
- ②거제시 사들리~하청리~장목리~대곡리 연안 및 능포~장승포 연안
- ③창원시 진해구 명동~마산합포구 구북리~송도에 이르는 연안
- ④고성군 외산리~내산리~당도에 이르는 연안
- ⑤통영시 산양읍 오비도 및 지도, 원문, 수도 연안, 사량도(상도)~진촌~수우도 연안
- ⑥남해군 장포~미조에 이르는 연안
- ⑦전남 여수시 돌산 평사리~쭈포리 연안

안전보건공단 과 대한급식신문이 함께하는

단체급식 조리실 사고사망 절반 줄이기 캠페인

〈재해유형 (1) 넘어짐〉

재해유형	예방대책
• 반찬통, 식재료 등을 운반할 때 바닥 물기·기름기, 음식 잔여물 등을 밟고 미끄러져 넘어짐	• 급식실 바닥에 있는 물기·기름기 또는 음식 잔여물 등은 발견 즉시 제거하고 미끄럼방지 기능이 우수한 장화를 상시 착용
• 겨울철 음식물 쓰레기를 버리거나 물건 운반을 위해 급식실 밖으로 나갈 때, 바닥 특히 계단의 결빙 구간에서 넘어짐	• 겨울철에는 급식실 주변 바닥과 계단 등이 얼지 않도록 물기를 제거하고, 바닥에 빙판이 없는지 확인하면서 보행
• 급식실 바닥에 놓여 있는 물 호스, 기계·기구 전선 등에 발이 걸려 넘어짐	• 급식실 내 물 호스 등은 사용 후 즉시 정리정돈
• 급식실에서 청소 시 배수로에 발을 헛디뎠다 넘어짐	• 트랜치 청소 시에는 주의표지판을 설치하고, 청소 후에는 반드시 배수로(트랜치) 덮개를 덮는 등 필요한 조치 실시

※ 20원 기법
미끄럼방지장화 밑창의 많은 부분이 10원짜리 동전 2개 크기 이상이 되면 미끄럼방지 기능이 상실되기 때문에 새 장화로 바꿔 신어야 합니다.

출처: 안전보건공단

식약처, "비스페놀류 용출량" 검사 결과 안전하다

비스페놀 A 및 비스페놀류 8종의 사용실태와 용출량 검사

식품의약품안전처(처장 류영진, 이하 식약처) 식품의약품안전평가원은 2일 시중 유통 중인 식품용 기구 및 용기 포장에 대한 비스페놀류 용출량 조사 결과 안전성 수준임을 밝혔다. 이번 조사는 비스페놀A를 포함한 비스페놀류 8종의 사용 실태와 용출량의 영향을 확인하기 위해 진행됐다.

조사 대상은 합성수지 재질(폴리카보네이트, 폴리에테르설폰, 폴리프로필렌 등 11개)로 만들어진 물병, 컵, 밀폐용기, 유아용 젖병 등 234개 제품이다.

조사 방법은 식품에 접촉하는 면

에 용출용액(물, 4% 초산, 50% 에탄올 및 n-헵탄)을 사용해 일정한 온도·시간 조건에서 비스페놀류가 용출용액으로 용출된 양을 측정했다.

조사 결과 수거·검사한 234개 제품 모두 비스페놀류가 검출되지 않았다. 따라서 식품용 기구 및 용기·포장을 통한 비스페놀류 용출 가능성은 매우 낮아졌다.

식약처 관계자는 "식품용 기구 및 용기·포장의 선제적 안전관리를 강화하고 올바른 정보를 제공하겠다"고 말했다.

정지미 기자

익산시, 휴게음식점 영업자 위생교육

익산시(시장 정현웅)는 지난달 30일 송리문화예술회관 중공연장에서 휴게음식점 기준영업자 200여 명을 대상으로 위생교육을 실시했다.

이번 교육은 ▲전국체전 관련 홍보 ▲식품위생법 및 정책방향 ▲식중독 예방 및 위생관리 ▲어린이

식생활안전 ▲영업종사자 위생교육 및 노무·세무관리 등으로 진행됐다.

익산시장 정현웅 시장은 축사를 통해 "청결하고 위생적인 업소 환경 조성을 위해 노력해달라"고 당부했다.

김나은 기자

HACCP인증원, 'HACCP 체험관' 오픈

팩토리관·스토리관으로 구성, HACCP역사 등 체험

한국식품안전관리인증원(원장 장기윤, 이하 HACCP인증원)은 지난 2일 HACCP를 직접 몸으로 느낄 수 있는 'HACCP 체험관'을 오픈했다.

HACCP 체험관은 충북 청주 HACCP인증원 1층에 위치했다. HACCP 체험관은 'HACCP 팩토리관'과 'HACCP 스토리관' 2개로 나뉜다. HACCP 팩토리관은 HACCP업체의 위생실?떡과 빵?육가공 작업장의 시설?장비를 재현했다. 체험자들은 단계별로 장비를 작동시키며 직접 체험할 수 있다.

HACCP 스토리관은 HACCP역사와 알기 쉬운 해설, 영상체험관(VR 체험), 식품?축산물 HACCP인증제품 전시관 등으로 꾸며졌다.

HACCP인증원은 일반 소비자들의 관람?체험뿐만 아니라, HACCP교육역이 직접 배우고 체험하는 형

태의 교육 프로그램과 접목해서 활용할 계획이다.

특히 'Auditing Program'을 개발해 식품안전 위해요인에 대해 검증?평가하고, 업체 종사자 및 신규 직원들의 내?외부 교육에 활용될 예정이다.

HACCP인증원 장기윤 원장은 "HACCP 체험관은 단순한 관람이 아니라 방문객이 HACCP를 직접 보고 느끼는 체험형 공간이 될 것"이라며 "현장 심사 경험과 사례를 중심으로 보다 차별화된 실습교육 및 다양한 체험학습 프로그램을 지속적으로 운영하겠다"고 말했다.

백나래 기자

