

I

수출현안

1. 미국 FDA, 식품리콜(Recall) 정의 및 유형

○ 식품리콜이란?

식품이 소비자들의 건강과 안전에 즉각적인 위협이 될 때 취해지는 조치로 해당제품은 판매에서 제외됨.

○ 식품리콜 유형

(리콜 최초경보) - 대부분 업체가 제품에 대한 문제를 인지하면 FDA에게 알리고 FDA는 업체의 리콜을 접수하여 식품의 품질 불량, 중량미달, 라벨표기 등을 분석하고 직접 시설방문조사, 샘플 검사 등을 진행하여 공중 보건 위협의 가능성에 대해 조사 후 잠재적 위험 상태를 결정함

(리콜 공공경보) - FDA는 리콜 최초 경보후 결과적으로 소비자 건강에 심각한 문제를 끼칠 위험성이 있을 것이라는 판단이 되면 FDA 웹사이트 게시, 대중매체, 보도자료 등을 통한 공식발표를 통해 리콜 사실을 대중들에게 알림.

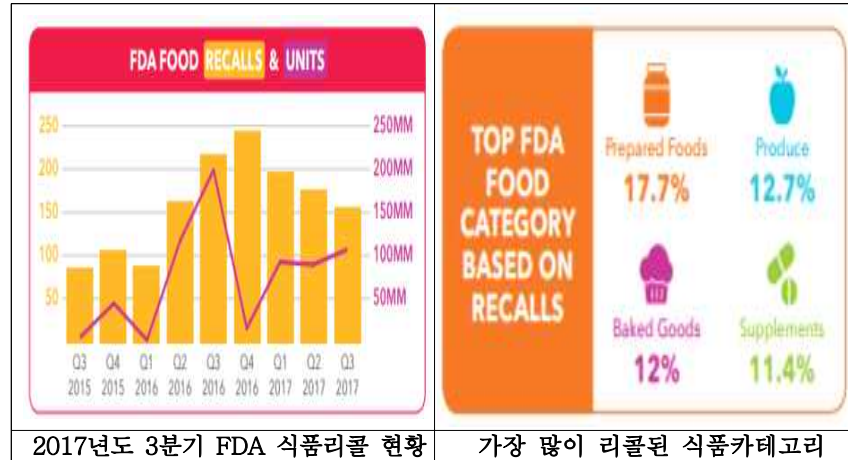
■ 미 식품리콜(Recall) 위험 등급

구분	내용
Class I	심각한 건강상의 부작용이나 사망을 초래할 가능성이 있는 상황
Class II	일시적으로 건강상의 악영향을 초래하거나 줄 가능성이 있는 상황
Class III	건강상 문제를 야기하지 않지만 FDA 라벨링 및 제조법에 위반되는 제품들
시장철수 (Market withdrawal)	FDA의 법적 조치가 적용되지 않는 경미한 위반 사항. 예를 들어, 제조 및 유통문제에서 발생한 문제에 대한 부당변경은 시장철수 대상임.

2. FDA, 리콜(Recall)되는 대표적인 식품원인

■ 미국 내 2017년 11월 7일에 발표된 Stericycle Expert Solution 조사의 올해 3분기 리콜지수에 따르면 FDA 식료품 회수율은 총 158건으로 전년분기대비 11% 하락하였지만 전 제품 양(Units)에서는 19%가 증가하였고 위험 단계가 더욱 높아진 것으로 조사됨.

■ 주요 리콜 원인은 알레르기를 유발하는 식품에 의한 것이며 회수된 식품중 95.6%가 가장 심각한 단계인 1등급(Class I)으로 판정받았으며, 이 중 53.8%는 미확인 알레르기 항원에 의하여 발생한 것으로 이는 전년분기대비 37.1%에서 증가한 수치임.



■ 알레르기원 유발물질은 식료품 리콜의 주요 원인으로 작용하고 있으며, 질병관리센터 (CDC; The Centers for Disease Control and Prevention)의 조사에 따르면, 현재 미국 내 식품 알레르기가 있는 사람들의 수가 계속 증가하며 약 1,500만명에 달한다고 발표함. 전체 어린이의 4-6%와 성인의 4%가 식품에 대한 알레르기 반응으로 고통받고 있으며, 매년 3만 건의 응급실치료와 약 150명의 사망자가 발생하고 있는 것으로 조사되었음. 이는 대장균, 살모넬라균, 리스테리균과 같은 세균에 기인한 리콜보다 많은 수치이며 식품 관련 알레르기로 인해 매년 250억 달러의 비용이 사용되고 있음.

3) 시사점

- 계속되는 식품 리콜은 대부분 식품제조 시설 내에서의 알레르기 유발물질에 의한 오염과 부적절한 라벨링에서 기인한 것으로 조사됨. 이러한 문제에 대처하기 위하여 업체 및 관계기관의 노력이 필요하며 관계 법안의 상정에 대한 필요성이 높아지고 있으며, 해결책에 대한 업체의 적극적 참여가 요구됨.
- 식품시설내의 오염방지를 위하여 업체는 장비세척, 제조과정 관리 및 제품라인 분리 등에 더 많은 투자와 통제가 필요하며, 제품 저장 창고에서 패키징이 섞이지 않도록 반드시 분리 보관해야 함. 라벨링 부분에 관하여는 지속적인 업데이트와 알레르기 유발 식품에 대한 자세한 표기가 필수이며, 이에 대한 직원 교육도 강화할 필요성이 있음.
- 이와 관련하여 식품안전현대화법(FSMA)의 문제 발생 가능성을 최소화시키는 예방통제규칙 (preventive controls rule)은 식품제조 시설내 알레르기 유발물질의 접촉을 통제하고 유발 물질에 대한 라벨링이 정확하게 표시되도록 지시하고 있지만, 전문가들은 FSMA의 실행이 식품 리콜에 얼마만큼의 영향을 미치는지 알기에는 아직 이르다고 말하고 있으며, 보다 확실한 방법은 알레르기의 발생을 감소시키는 과학적인 돌파구가 필요하다고 전함.

3. 관련 웹사이트

<https://www.fda.gov/safety/recalls/ucm165546.htm>

<https://www.fooddive.com/news/total-food-recalls-drop-but-the-reasons-for-them-are-more-serious/510202/>

<https://www.fda.gov/safety/recalls/ucm165546.htm>

http://www.foodbusinessnews.net/articles/news_home/Food_Safety_News/2017/10/Managing_recalls_A_long_road.aspx?ID={C0953809-0F91-4D96-B08C-0968C01B6457}

<https://www.foodallergy.org/common-allergens>