

I

현안 사안

1. USDA, 오바마 정부 임기 중 1950년대 이래 가장 눈에 띄는 식품 안전성 향상 이뤄

1) 오바마 정부 임기 중인 2009-2015년 사이, 육류, 가금류, 가공란 (Processed egg product) 관련 식품매개질환 발병률 12% 이상 감소해

□ USDA 장관 Tom Vilsack은 “미국은 이미 전 세계에서 가장 강력한 식품안전시스템을 구축하고 있지만, 지난 7년간 USDA의 다각적인 노력을 통해 더욱 강력해졌다. 미국에서 생산 및 소비되는 모든 식품의 전반적인 안전성 관리를 USDA에서 진행하고 있기는 하지만, 공공보건에 직간접적인 영향을 미칠 수 있는 미국 내 육류, 가금류, 가공란 등의 공급과 라벨링 및 패키징 규제 준수여부 등은 USDA 산하기관인 FSIS (식품안전검사국) 에서 직접 관리하고 있으며, 또 다른 산하기관인 AMS (마케팅지원청) 는 과일, 채소, 곡물 생산업체들이 향후 시행될 식품안전현대화법을 준수할 수 있도록 지원한다.” 라고 말함

□ USDA는 현대화된 다양한 식품안전규제 수립 및 시행을 통해 USDA에서 관리하는 품목을 대상으로 발생하는 식품매개질환 발병률을 눈에 띄게 감소시킴. 또한 엄격한 과학적 검사, 위칭식품 (Misbranded food) 대상 규제 강화 등을 통해, 식품매개질환을 유발시킬 수 있는 병원균 또는 위칭식품을 사전에 감지할 수 있는 안전망을 구축하고 있음

□ 2009년 이래, FSIS에서 이룬 5가지 가장 눈에 띄는 식품안전성 관련성과는 아래와 같음

- 검사 및 보유 (Testing and Holding) 정책 : 2012년 이후, USDA는 육류 및 가금류 업체들을 대상으로 유해성 판단을 위해 미생물과 화학물 검사가 진행 중인 모든 품목을 대상으로 보유할 것을 요구함. 해당 정책은 안전하지 않은 육가공식품의 소비자 노출을 최소화할 수 있을 것으로 보이며, '07-'09년에 시행되었다면 약 44건의 리콜을 예방할 수 있었음
- 현대화된 가금류 식품안전성검사 : 지난 2014년 8월, USDA는 1957년 이래 가금류 식품안전성검사와 관련해 가장 눈에 띄는 변화를 이뤄냄. 이는 모든 가금류 취급 시설을 대상으로 살모넬라 및 캄필로박터균 예방에 대한 계획수립을 요구하며, 해당 생산라인 내 가금류 샘플 조사를 통해 병원균 관리가 되고 있는 것을 증명해야 함
- 주요 소비식품 집중 관리 : 지난 2016년 2월, FSIS는 가금류의 가슴살 및 날개 부위를 대상으로 병원균감소기준을 최종확정함. 지난 1996년, 닭 한 마리의 기준을 수립한 전례가 있지만, 과학기술의 발전으로 각 부위별로 가공될 시 살모넬

라균 수치가 증가한다는 것이 밝혀졌기 때문임. 전체 닭 한 마리 중 약 80%의 부위가 시중에서 판매되고 있으며 닭 부위 별 기준을 세우고 완제품을 대상으로 추가 검사를 시행함으로써 대표적인 식품매개질환인 살모넬라와 캠필로박터의 소비자 노출을 최소화할 수 있을 것으로 예상됨. FSIS는 이번 새로운 기준을 통해 매년 약 50,000명의 식품매개질환 발병을 예방할 수 있을 것이라고 기대함

- STECs (shiga-toxin-producing E. coli: 시가 독신 생성 대장균) 전면 금지 : 오바마 정부 임기 전에는 shiga-toxin-producing E. coli O157:H7을 제외한 기타 STECs는 공공보건을 위협할 확률이 극히 희박하다고 판단해 O157:H7과 동일한 판매금지 및 위험식품으로 분류하지 않음. 그러나 2011년 이래, USDA는 협력기관인 미 질병통제예방센터 (CDC)에서 밝혀낸 새로운 정보를 통해, Big Six (E. coli O26, O103, O45, O111, O121, O145) 가 포함된 생육을 대상으로 무관용정책 (zero tolerance policy) 를 수립함
- 기계 연화육 (Mechanically Tenderized Meat) 라벨링 표기 의무화 : 올 여름을 시작으로 USDA는 육류업체를 대상으로 기계 연화과정을 거친 소고기 스테이크 및 절단육의 라벨링 표기를 의무화했음. 기계 연화육이란, 육질을 연하게 하기 위해 바늘이나 칼날이 달린 기계를 통해 조직을 분해한 고기를 뜻함. 바늘이나 칼날이 표면에서 안쪽까지 병원균을 침투시킬 수 있는 위험성이 있기 때문에 적절한 요리법이 요구되지만, 외관상 일반 육류와 전혀 차이가 없기 때문에 심각한 식품 안전성 위해요소 중 하나였음. 그러나 이번 기계 연화육 라벨링 표기 의무화를 통해 일반 가정, 레스토랑, 기타 식품시설을 대상으로 그들이 구입하는 식품에 대한 자세한 정보를 얻을 수 있게 되었고 안전하게 조리할 수 있게 됨

2) 시사점

- 우리나라 축산물의 경우, 2014년 전까지만 하더라도 세계적인 축산물 생산 및 수출국인 미국시장에서 경쟁력이 없었을 뿐만 아니라, 미 정부가 요구하는 다양한 식품안전기준으로 인해 수출이 불가능한 상황이었지만 2014년 8월 마침내 한국산 삼계탕을 시작으로 일부 가공육이 대미 수출을 본격화됨. 그러나 오늘날 FDA의 식품안전현대화법은 물론 USDA 또한 식품매개질환 및 식품 안전성 향상에 대한 관심이 높아지고 있을 뿐만 아니라, 문제가 발생 후 대처하는 개념이 아닌, 식품관련 문제를 사전에 방지하고 문제 발생 가능성을 최소화하기 위해 체계적이고 현대적인 식품안전계획 구축에 집중하고 있다는 것을 알 수 있음. 또한 무엇보다도 수입산 식품 또한 미국 내 생산 소비되는 식품과 동일한 기준을 적용시킬 움직임이 보이고 있는 만큼, 한국업체들의 식품안전성 강화를 위해 많은 노력이 필요할 것으로 보임

2. 관련 웹사이트

http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentid=2016/07/0158.xml&navid=NEWS_RELEASE&navtype=RT&parentnav=LATEST_RELEASES&edeployment_action=retrievecontent

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>