

Bigdata Analysis

# 빅데이터로 보는 월간 동향이슈



## 01. 워드 클라우드(Word Cloud) 분석

2017년 1월 ~2월 2개월 간 비관세장벽 관련 기사를 수집, 분석한 결과 EU, 아크릴아마이드, 발암물질, 기준치, 네슬레 등의 키워드가 도출되었음



### 주요 키워드 :

EU, 아크릴아마이드, 발암물질, 기준치, 네슬레 등

## 02. 이슈 트렌드 분석

도출된 주요 키워드로 관련 이슈를 재 검색, 이슈 발생 일자에 따라 시계열로 분석하여 핵심 이슈를 선정하였음



**“EU, 식품 내 아크릴아마이드 함유량 최대치 설정 예정”**

Bigdata Analysis

# 빅데이터로 보는 월간 동향이슈



## 03. 비관세장벽 이슈 분석

### EU, 식품 내 아크릴아마이드 함유량 최대치 설정 계획 발표

EU 집행위원회는 유아식, 포테이토 칩, 시리얼 등 즉석식품 내 아크릴아마이드의 최대 허용치를 설정할 계획이라고 발표하였다. 아크릴아마이드 함유량 최대치의 구체적인 기준과 대상 품목의 경우 올해 말 최종적으로 결정될 예정이다.

유럽식품안전청(EFSA)에 따르면 아크릴아마이드는 고온으로 요리되는 전분 식품에 자연적으로 형성되는 화학물질로 요리 중 온도가 높을 수록, 튀김 혹은 굽는 과정이 길어질수록 높아지며 암 위험을 증가시키는 것으로 알려져 있다. 유럽식품안전청(EFSA)에 의하면 유럽인들은 감자튀김, 커피 및 커피 대용품, 비스킷, 시리얼 등의 식품을 많이 섭취하기 때문에 아크릴아마이드에 쉽게 노출되고 있으며 유아의 경우 이러한 오염 물질로 인해 위험에 더욱 쉽게 노출될 수 있다고 발표하였다. 이에 유럽식품안전청은 2015년 6월 공식적으로 아크릴아마이드에 대해 발암우려물질로 지정하였다.

하지만 최근 Nestle의 비스킷에서 EU 기준치 이상의 아크릴아마이드를 함유하고 있다는 조사 결과가 발표되는 등 식품 섭취를 통한 아크릴아마이드의 잠재적인 위해성에 대한 우려는 증가하고 있다. 지난 2016년 1월 덴마크에서는 EU 지침 수준이 소비자를 충분히 보호하지 못한다고 평가하면서 아크릴아마이드에 대한 기준치를 자체적으로 낮춘 바 있어 유럽에서 아크릴아마이드 함유량 기준치를 낮추기 위한 움직임은 계속될 것으로 전망된다.

#### 향후 비관세장벽 대응방안

발암물질인 아크릴아마이드 성분에 대한 위험성과 EU 지침의 실효성에 대한 논란으로 EU 집행위원회는 구체적인 아크릴아마이드 최대 허용치에 대해 규정할 계획이다. 현재 식품 내 아크릴아마이드 성분에 대한 강제적인 규제는 없지만 위험성이 우려되고 있어 비스킷, 시리얼 등 일부 식품에 한해 아크릴아마이드 최대치를 설정할 것으로 보인다. 향후 아크릴아마이드 성분에 대해 강제적인 규제가 실시될 가능성이 높은 만큼 규제 대상에 포함될 가능성이 높은 비스킷, 감자칩, 시리얼 등의 식품의 경우 아크릴아마이드 성분에 대한 함유량에 기준치를 준수하는 것에 대한 대비가 필요할 것으로 사료된다.

본 보고서의 무단전재 및 복사를 금하며, 가공·인용 시에는 반드시 한국농수산물유통공사임을 밝혀야 합니다.