

주요국 식품안전사고 사례 및 수입위생기준 조사

□ 주요국 식품안전사고 사례

○ (성분)

- 2017년 8월 프랑스산 염소우유로 만든 치즈에서 리스테리아균이 검출되어 네덜란드, 독일, 벨기에, 영국, 태국 등 5개국에서 회수조치 되는 사례가 발생
- 2017년 8월, 일본의 대형 반찬유통 체인에서 판매하는 식품에서 ‘O157 대장균’이 검출되어 집단 식중독이 발생
- 주로 아시아에서 많이 생산되는 젤리류에서 식품첨가물인 카라기난(Carrageenan)이 다량 검출되어 질식의 위험을 이유로 유럽에서 리콜되는 사례가 발생함
- 2017년 3월 중국의 대형 식품기업 쑤안즈송슈(三只松鼠)사에서 판매한 홍차에서 사용이 금지된 황색 4호 식용색소가 검출되어 판매가 금지됨

○ (농약) 잔류농약 기준치 초과

- 2017년 7월, 벨기에산 계란에서 피프로닐(Fipronil)이 검출되어 유럽전역에서 계란 폐기처분 및 산란계 살처분 실시
- 2017년 2월에는 미국 세관에서는 한국산 귤갑에서 곰팡이 제거제로 사용되는 카벤다짐(Carbendazim)이 다량 검출되어 통관이 거부됨
- 2012년에는 브라질산 오렌지주스에서 다량의 카벤다짐이 검출되어 미국 전역에서 리콜된 사례가 있었음
- 2017년 6월 일본 이와테 현에서 생산된 시금치에서 기준치를 초과하는 잔류농약 성분이 검출되어 전량 회수됨
- 2017년 5월에는 시중에 유통 중인 중국산 리치(Litch)에서 성장촉진제에 해당하는 4-클로로페녹시아세트산(4-Chlorophenoxyacetic Acid)이 검출되어 리콜되는 사례가 발생
- 최근 중국 산둥성 내 농가에서 재배된 양파에서 농약인 포레이트(Phorate)와 클로르피리포스(Chlorpyrifos)가 검출됨

○ (포장) 포장 결함으로 인한 문제

- 최근 유럽에서는 오렌지 주스, 매운 소스, 햄 등의 다양한 가공식품의 포장이 팽창하여 리콜 조치됨
- 2017년 9월, 최근 유행하고 있는 질소음료에서 보툴리눔 독소(Botulinum Toxin) 발생 가능성이 제기되어 전 제품 리콜되는 사례가 발생
- 2017년 7월, 미국 부시브라더스앤컴퍼니(Bush Brothers and Company)사는 콩 통조림 제품 겉면의 마모로 세균이 증식할 수 있다는 근거를 들어 자발적 리콜을 실시

- **(알레르기)** 알레르기 성분 미고지 및 표시부적합
 - 영국과 프랑스에서는 땅콩이 함유된 밀크초콜릿이 알레르기 주의표시를 하지 않아 리콜되는 사례가 발생함
 - 2017년 1월 독일과 포르투갈, 스페인에서는 알레르기 유발성분인 참깨가 포함된 콩고기 가공식품이 알레르기 성분의 강조표시를 명확히 하지 않아 회수조치 되었음

□ 한국산 식품안전사고 사례

- **(성분)**
 - 2017년 2월, 한국산 빵이버섯이 포함된 버섯혼합 제품에서 리스테리아균이 검출되어 전량 회수 및 폐기됨
 - 일본에서는 2016~2017년 간 한국산 가공식품의 대장균 검출로 인한 통관거부사례가 발생
 - 2017년 3월 중국에서 허용되지 않은 적양배추색소를 사용한 음료 제품이 소각되는 사례가 발생함
- **(농약)** 잔류농약 기준치 초과
 - 한국산 녹차에서 유럽연합 기준치를 초과하는 뷰프로페진(Buprofezin), 엔도설판(Endosulfan)이 검출되어 통관이 거부됨
 - 한국산 꽃감미 미국에서 통관이 거부되는 사례가 2017년 상반기에만 각 3건이 발생
 - 일본에서는 한국산 참외의 잔류농약기준 초과로 2016년 하반기에만 2건의 통관거부 사례가 발생하였으며, 총 1.4톤의 참외 통관이 거부됨
- **(포장)** 포장 결함으로 인한 문제
 - 2017년 6월, 포장이 불량한 한국산 김치가 덴마크와 네덜란드에서 리콜되었는데 김치 발효로 인해 가스가 생성되어 포장이 팽창한 것이 원인으로 지목됨
 - 2017년 5월, 미국 캘리포니아 주의 오렌지카운티 시에서 파우치에 포장된 한국산 녹용(Deer Antler)¹⁾ 차 제품이 독소발생의 이유로 리콜됨
- **(알레르기)** 알레르기 성분 미고지 및 표시부적합
 - 2017년 5월 한국산 두유 제품이 콩 함유 미고지로 통관이 거부되었으며, 2016년 5월에는 검은콩으로 만든 소스가 함유된 한국산 즉석조리식품과 된장이 함유된 한국산 소스 제품이 같은 이유로 리콜됨
 - 미국에서는 김치에 소량으로 사용되는 새우젓 역시 알레르기 유발 가능성의 이유로 리콜되는 사례가 발생

1) 미국에서는 녹용 제품을 '녹용 차(Deer Antler Tea)'로 통칭

□ 국가별 수입위생기준 비교

○ (성분)

- 한국에서 식품첨가물의 사용은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라 각 첨가물 별로 사용가능한 품목과 기준치가 정해져 있음
- 또한 한국의 「식품의 기준 및 규격」에서는 각 식품별 세균수, 살모넬라, 대장균 등 병원성 미생물과 아플라톡신 등의 곰팡이 독소에 대해 규정하고 있음
- 유럽연합의 경우 대장균, 살모넬라균 등 식중독을 일으키는 병원성 미생물에 관한 규정을 「EC 2073/2005」에서 각 품목별로 제시하고 있음
- 미국은 식품안전관리기준이 엄격하고 복잡한 국가로, 「미국 식품 연방규정(CFR) 21」에는 유사한 제품이라도 지방의 함량, 제품의 용도에 따라 분류하는 성분기준이 다양하게 존재
- 일본의 후생노동성은 총 23개 식품 분류기준에 따라 식품의 성분규격을 규정하고 있으며, 병원성 미생물의 경우 대부분의 식품에서 불검출을 원칙으로 함
- 중국의 식품첨가물 사용표준은 「GB 2760-2014」에서 규정하는데 중국의 식품표준이 주기적으로 변경되므로 중국의 식품첨가물 사용규정을 유의해야 함

○ (잔류농약)

- 한국은 「식품위생법 제 7조 식품의 기준 및 규격」에서 잔류농약 허용기준에 대해 규정하고 있음
- 유럽연합과 일본은 잔류농약 허용기준에 관해 포지티브 리스트 시스템을 적용하며 설정되지 않은 농약이 검출된 경우 일괄적으로 0.01mg/kg을 기준으로 함
- 미국에서는 잔류농약으로 인한 소비자 피해를 방지하기 위해 1960년대부터 무관용 원칙을 고수하고 있으며 자국에 허용기준이 설정되지 않은 농약은 불검출을 원칙으로 함
- 중국의 잔류농약 허용기준은 「GB 2763-2016」에서 규정

○ (포장규격)

- 한국은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에서 포장재질별 규격에 대해 정의하고 있음
- 유럽연합 규정 「EC 1935/2004」에서는 식품 접촉물질에 대한 표준을 기술
- 미국으로 수출 시 포장 및 식품 접촉물질에 관한 규정을 준수해야 하는데 FDA는 식품에 적용 가능한 화합물들을 식품접촉성물질(FCSs)로 표시하여 관리함
- 일본은 금지된 물질이 아니라면 사용이 가능한 네거티브리스트 제도를 채택하고 있음
- 중국은 ‘식품접촉물질 및 관련 제품’을 기준으로 「GB 9685-2008」에 포장물질에 관한 규정을 마련함

○ (알레르기)

- 한국은 「식품의약품안전처 제2016-149호 식품등의 표시기준」에 따라 알레르기 유발식품을 명시하여야 함
- 유럽연합은 식품 알레르기에 관한 규정 「EU 1169/2011」을 제정하여 알레르기 표시대상 및 방법에 대해 정의하고 있음
- 미국에서는 알레르기 유발성분 의무표시를 위해 2004년, 「식품 알레르기 항원 표시 및 소비자보호법(Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act)」을 제정
- 일본은 현재 7개 식품에 대해 알레르기 유발성분 의무표시제를 시행하고 있으며 알레르기를 유발할 수 있는 20개 식품의 표시를 권장하고 있음
- 중국의 알레르기 유발식품 라벨링 규정은 「GB 7718-2011」에 명시되어 있으며, 의무적으로 표시해야 하는 식품은 총 8개로 알레르기 유발식품뿐만 아니라 추출 및 가공성분을 함유한 경우에도 표시해야 함

□ 수출시사점

○ (국가별 상이한 규제제도 속지)

- 국내에서는 적용되는 기준이 없지만 수출국에서 요구하는 기준에 의해 통관이 거부되거나 리콜되는 사례가 빈번히 발생하기 때문에 국내외 적용기준의 차이점에 유의해야 함
- 잔류농약 기준에 대해서도 국가별 규정이 존재하기 때문에 수출 농가에서는 목표국가의 잔류농약 기준을 주의해야 함
- 국가별 알레르기 표시의무 대상이 상이하기 때문에 국내와는 다른 규정에 유의할 필요가 있으며, 의무표시 사항이 아니더라도 알레르기를 유발할 수 있는 성분을 표시하는 것이 소비자들의 신뢰도를 확보하는데 유리하게 작용할 수 있음

○ (포장 결함으로 인한 식품안전 사고 유의)

- 법적으로 규정되지 않은 포장규격에 의한 리콜 또는 통관거부 사례 발생
- 최근 미국을 중심으로 진공포장 제품, 통조림 캔 제품 등 다양한 가공식품에서 주로 이용되는 형태의 포장이 문제시되고 있음
- 김치뿐만 아니라 고추장 등 한국 전통식품 중 발효로 인한 포장용기 팽창이 자주 발생하고 있어 수출 시 포장에 대한 주의가 요구됨

○ (철저한 위생관리 및 관리 및 관리감독 필요)

- 대부분의 한국산 식품 통관거부 및 리콜사례는 위생관리의 부재로 발생
- HACCP 인증을 통해 농산물 수출 전 과정에서 위생관리가 가능한데, 미국과 유럽을 시작으로 최근에는 대부분의 국가에서 HACCP 인증을 도입하고 있어 각국 소비자들의 인지도가 높고, HACCP 인증 취득 시 건강한 제품임을 강조할 수 있어 수출 시 유리하게 작용함