

가공식품에서 트랜스 지방을 3년 내로 없애는 계획을 실행에 옮기는 FDA

- FDA는 트랜스지방의 주요 요소인 부분적 경화유 (partially hydrogenated oils-PHOs)사용을 금지시키는 것을 3년 내로 의무화 시키겠다고 발표
- 2013년도부터 준비한 PHOs를 GRAS (generally recognized as safe)로 간주하지 않기로 한 부분을 완료한 것임
- 3년 동안을 두고 업체들은 FDA에 사용가능한 PHOs에 대해 물어보거나 식품에 들어가는 원료를 바꿀 수 있음. 하지만 3년 후에는 FDA의 허가 없이는 식품에 사용 불가능

□ 여러 과학적 증거를 바탕으로 US FDA는 PHOs(partially hydrogenated oils - 부분적으로 경화된 기름)를 최종적으로 금지시키기로 결정.

- PHOs는 가공식품의 트랜스지방을 구축하는 주원료이며 식용으로 사용가능한 GRAS(generally recognized as safe)에 속하지 않음.

□ FDA는 규정준수기간을 3년으로 지정했으며 이 기간 동안 식품업체들은 PHOs를 없애거나 이와 관련하여 진정서를 제출할 수 있음.

- 이 기간 이후에는 FDA가 허가한 종류가 아닌 PHOs는 금지
- 육류 및 유제품류에 자연적으로 발생하는 적은 양의 트랜스 지방은 그것만으로는 공중 건강에 해가 되지 않다고 여겨지고 있고 없애기가 매우 어려워 이번 계획에는 포함되지 않음

□ 2013년도에 FDA는 PHOs사용 금지에 대한 잠정적 결정을 내렸었음

- 2006년부터 식품 영양분석표(Nutrition Facts)에 트랜스지방 포함관련된 것을 실는 것이 필요조건이 됨
- 2003년부터 2012년 사이에 FDA의 조사에 의하면 소비자들의 트랜스 지방 소비가 78% 감소했으며 이는 식품 라벨링에 트랜스 지방에 대해 언급하기 시작하면서 건강에 대한 소비자들의 인지도가 달라졌기 때문이라고 발표

- FDA는 소비자들에게 트랜스 지방을 줄일 것을 권장하고 있음
 - 현재 법적으로 식품은 PHOs를 포함한 트랜스 지방이 분량당(per serving) 0.5그램 미만일 경우 0으로 표시할 수 있음
- FDA는 미국의 공중건강을 위한 일환으로 트랜스지방의 주요소(PHOs)를 허가하지 않기로 결정했으며 이로인해 관동맥성심장병 및 치명적인 심장마비를 줄일 수 있을 것으로 기대
- 시사점
 - 트랜스 지방 종류 중 PHOs 종류는 더 이상 미국 식품시장에 허가되지 않으며 이를 2018년 6월까지 모든 업체들은 지켜야 함
 - 건강을 위한 식품 첨가물 규제가 시작됨에 따라 소비자들의 건강에 대한 관심도가 지속적으로 증가할 것으로 보임

출처 : food dive, ABC News, 및 FDA 6. 2015