

8월

식품생활정보 식품공감

2023년 8월호



식품안전정보

여름철 주요 발생 식중독
식중독 예방 6대 수칙
수입수산물 방사능관리



알아두면 좋은
쏙쏙정보

마스크 착용기준 바로알기



이달의
보도자료

아스파탐 현행기준 유지



최근 법령 등
제·개정정보

「식품위생법 시행령」
「마약류 관리에 관한 법률」
등 4개법안 의결

여름철, 주요 발생 식중독



여름철, 주로 발생하는 식중독은?

기온이 올라갈수록 '세균성 식중독' 발생이 급증합니다.
여름철 발생이 급증하는 식중독 4가지를 알려드립니다.



식중독 발생 건수 : '17-'21 누계

여름철 4대 식중독

● 병원성대장균

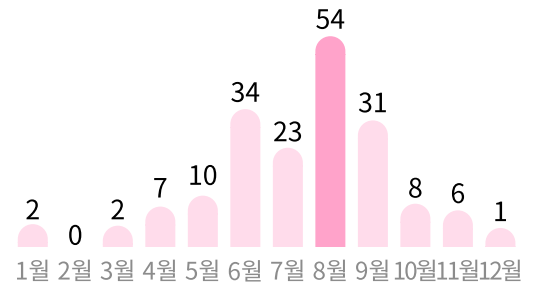
자연에 넓게 분포해 있는 균으로
오염된 식품이면 무엇이든 원인이 됩니다.
최근 오염된 채소로 인한 식중독 발생
사례가 많습니다.



생채소는 소독제 사용
(차아염소산나트륨 100ppm)

세척 후에는 즉시 섭취
또는 냉장 보관

나물 등 조리시 장갑 착용



● 살모넬라

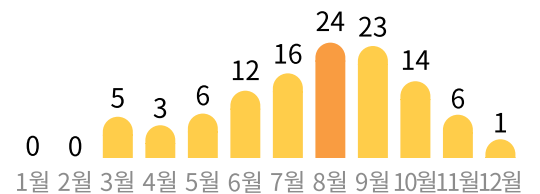
60℃에서 20분 가열시 사멸하나
토양,수중에서는 오래 생존하는 균입니다.
주로 알류나 육류, 이를 이용한
가공식품에서 발생합니다.



다른 식재료와 구분하여
냉장 보관

중심온도 75℃ 1분 이상
가열하여 완전 조리

취급 후 반드시 손 씻기



● 캄필로박터

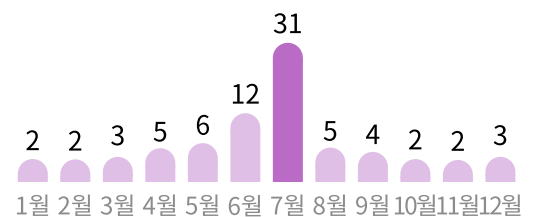
건조에 아주 약하지만
소량으로도 식중독이 발생합니다.
주요 원인식품은 식육으로 조리시
교차 오염되지 않도록 주의가 필요합니다.



핏물이 유출되지 않도록
밀봉하여 구분 보관

육류용과 다른용도
조리도구는 구분 사용

75℃ 1분 이상 가열



● 장염비브리오

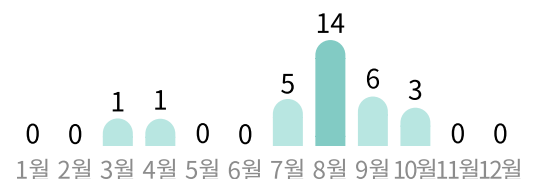
호염성균으로 해수 온도가 15℃ 이상이
되면 급격히 증식합니다.
주로 어패류의 표면에 부착된
균이 증식하여 식중독이 발생합니다.



흐르는 수돗물에
깨끗이 세척

헹감용 칼·도마 구분사용
세척 후 열탕소독

85℃ 1분 이상 가열



식중독 예방 6대 수칙



무더위가 지속되는 요즘,
식중독 예방 6대 수칙 준수하여 건강한 여름철 나세요!

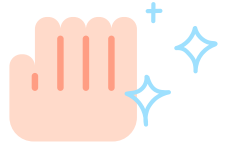


식중독 예방 6대 수칙

손씻기

흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

올바른 손씻기만으로도
수인성질환의
50~70% 예방 가능



익혀먹기

중심온도 75℃ (어패류 85℃) 1분 이상 익혀먹기

대부분 식중독균 가열 온도에서 사멸
충분히 익히고 바로 섭취하기

끓여먹기

물은 끓여 마시기

음용수는 끓여서 마시기
지하수는 살균소독장치 정상 작동,
정수기는 정기적 점검·관리 필요

세척소독하기

식재료, 조리도구는 깨끗이 세척소독하기

용도별 세척소독제 사용하기
생으로 섭취하는 식재료,
사용하는 조리도구는 세척·소독 필수!

구분사용하기

날음식과 익힌음식용 칼, 도마 구분해서 사용하기

칼, 도마 등 조리도구는 용도별로
구분하여 교차오염 방지

보관온도 지키기

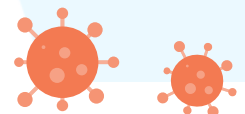
냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하에서 보관하기

4℃~60℃
미생물이 잘 번식하는
위험 온도 구간



월별 식중독
발생현황
('17-'21누계)

■ 환자수
■ 건수



기온이 높은 여름철
식중독 발생 위험이
증가합니다!

수입수산물 방사능 관리



1



후쿠시마 포함 인근 8개현 모든 수산물 수입금지

아오모리, 이와테, 미야기, 후쿠시마, 이바라키, 군마, 도치기, 지바

2



그 외 지역의 수산물은 매수입시마다 3단계에 걸친 식약처의 깐깐한 방사능 검사

3



미량 (0.5Bq/kg) 검출시, '추가핵종 증명서' 요구로 사실상 통관 차단

*미량 검출 제품도 국내에 유통되지 않습니다.

4



국제기준 보다 10배 이상 엄격한 방사능 검사기준 적용

국가	한국	미국	유럽(EU)
세슘(¹³⁷ Cs+ ¹³⁴ Cs)	100 Bq/kg	1,200 Bq/kg	1,250 Bq/kg

*국제식품규격위원회(CODEX)는 1,000Bq/kg

식품종사자 마스크 착용 의무

실내 마스크 착용 의무 해제되었는데..
음식점에서 마스크 꼭 착용해야 하나요?

“ 20년 11월 6일부터
식품 취급시설 종사자 마스크 착용 의무화
가 시행되었습니다! ”



식품위생법 시행규칙

[별표1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준

식품등의 **제조·가공·조리** 또는 **포장에 직접 종사**하는 사람은
위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.



마스크 착용 위반시 과태료 1차 20만원 2차 40만원 3차 60만원

따라서, 식품과 관련된 업에 직접 종사하는 모든 사람은
마스크를 의무적으로 착용해야 합니다!



식품 위생상 위해방지 목적 등을 고려하여,
비말을 막을 수 있는 마스크는 모두 가능합니다.



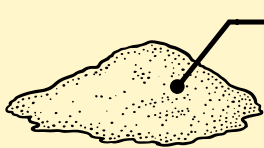
또한, 경계 또는 심각한 위기경보가 발령된 경우
식품접객업 시설에서 손소독용품 등을 갖추어
감염병 예방을 위해 노력해야 합니다.



식약처, 아스파탐 안전성에 문제없어... 현행 사용 기준 유지

“ 최근 발암 가능성 논란이 일었던 아스파탐에 대해 국제식량농업기구/세계보건기구 합동 식품첨가물전문가위원회(JECFA)가 현재 섭취 수준에서 안전성에 문제가 없는 것으로 발표함에 따라 식품의약품안전처는 **현행 사용 기준을 유지할 예정** ”

- JECFA는 식품을 통해 섭취했을 때 안전성을 평가하며, 이전에 설정된 아스파탐의 **1일섭취허용량(40mg/kg.bw/day)**을 유지하고 **현재의 섭취 수준에서 안전**하다고 평가

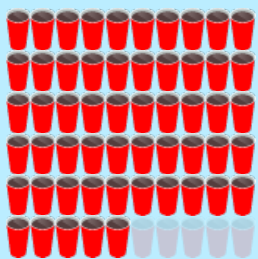


아스파탐?

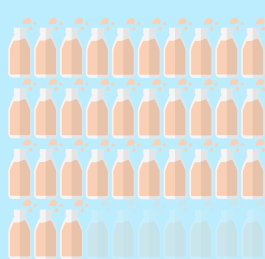
식품에 단맛을 주기 위해 사용하는 식품첨가물로, 열량은 설탕과 동일하지만 감미도는 설탕 보다 약 200배 높음

1일섭취허용량 40mg/체중(kg)/일로, 60kg 성인이라면 하루 섭취 기준 2.4g

- 식약처는 이번 JECFA의 평가결과와 **우리국민의 아스파탐 섭취량을 고려**했을 때 현재 아스파탐 **사용기준을 유지**하는 것이 타당하다고 판단
다만, 감미료에 대한 섭취량을 주기적으로 조사하고 필요시 기준규격 재평가를 추진할 계획



55캔



33병

콜라 250mL(아스파탐 43mg 함유시)는 약 55캔,
타주 750mL(아스파탐 72.7mg 함유시)는 약 33병
섭취해야 1일섭취허용량 수준



2019년 조사 결과,
우리나라 국민의
아스파탐 평균 섭취량은
1일섭취허용량 대비 0.12%

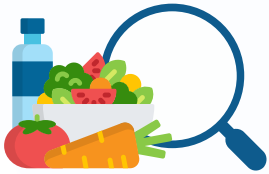
※ 국제암연구소는 물질 자체의 암 발생 위험성을 평가하는 기관으로 섭취량과 관계없이 암을 유발하는지에 대한 연구자료를 토대로 분류
실험동물이나 사람에게 **암을 유발한다는 증거가 충분하지 않을 경우 2B군**으로 분류

- 1 인체발암물질 : 담배, 술, 가공육, 헬리코박터 파일로리균 등
- 2A 인체발암추정물질 : 65°C 이상 뜨거운 음료 섭취, 고온 튀김, 적색육 등
- 2B 인체발암가능물질 : 야채절임, 전자파 등 < 아스파탐을 2B군으로 분류
- 3 인체발암성으로 분류할 수 없는 물질

법령 등 제·개정 정보



「식품위생법 시행령」 일부 개정 (23.07.25)



- ▶ 이물 발견 신고 보고를 하지 않은 경우 과태료 금액 상향
(현행) 1,2,3차 300만원
→ (개정) 1차 300만원 → 2차 400만원 → 3차 500만원



4개 법률 개정안, 7월 18일 국회 본회의 통과

「마약류 관리에 관한 법률」



- ▶ 국가와 지자체가 학교교육과 연계하여 청소년 마약중독 예방교육 실시
- ▶ 마약류 취급 승인 받은 환자가 한국희귀필수의약품센터에서 마약류 수령하는 경우, 마약류 취급자가 원소유자에게 반품하려는 경우 추가 양도 승인 불필요
- ▶ 마약류소매업자(약국)가 위조 의심 처방전에 대해 조제 거부 및 해당 처방전을 발급한 의료기관에 사실관계를 확인할 수 있도록 함

「어린이 식생활안전관리 특별법」



- ▶ 중앙급식관리지원센터, ‘식생활안전관리원’으로 명칭 변경
업무범위 어린이 위생·영양관리 개선에서 어린이 식생활 안전에 관한 사항까지 확대
- ▶ 고열량·저영양 식품 광고시간 제한(오후5~7시) 대상 매체
기존 텔레비전 방송에서 인터넷 멀티미디어 방송(IPTV)까지 확대

「수입식품안전관리 특별법」



- ▶ 현지실사 계획을 통보 받은 영업자가 현지실사를 회피할 목적으로 자진 철회 후 같은 장소의 등록을 재신청할 경우 현지실사를 거쳐 등록 여부 결정
- ▶ 거짓·부정의 방법으로 해외제조업소 등록시 취소하고, 2년간 등록신청 제한

「식품·의약품분야시험·검사등에관한 법률」



- ▶ 업무정지 처분에 갈음하여 부과하는 과징금 매출액의 2억원에서 10억 원 이하로 변경

식품생활정보 식품공감 2023년 8월호

출처 및 참고자료

● 식품안전정보

1. 여름철 주요 발생 식중독

- 식품의약품안전처>법령/자료>자료실>안내서/지침>어린이집, 유치원 식중독 예방관리 매뉴얼
- 식품안전나라>위해·예방>식중독정보>식중독 통계

2. 식중독 예방 6대수칙

- 식품안전나라>위해·예방>식중독정보>식중독 예방법
- 식품안전나라>위해·예방>식중독정보>식중독 통계

3. 수입수산물 방사능 관리

- 수입식품정보마루>알림자료>수입식품뉴스>정책소식>수입수산물 방사능 안전관리 관련 자료 안내

● 알아두면 좋은 속속정보

1. 마스크 착용 기준 바로 알기

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>식품 취급시설에서 종사자 마스크 착용 등 의무화
- 식품의약품안전처>법령/자료>법령정보>법령정보>법,시행령,시행규칙>식품위생법 시행규칙 일부개정령 공포 알림 (총리령 제 1651호)

● 이달의 보도자료

1. 식약처, 아스파탐 안전성에 문제없어 현행 사용 기준 유지

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>식약처, 아스파탐 안전성에 문제없어.. 현행 사용 기준 유지

● 최근법령 등 제개정 정보

1. 「식품위생법 시행령」 일부개정(23.07.25)

- 식품의약품안전처>법령/자료>법령정보>법령정보>법,시행령,시행규칙>식품위생법 시행령 일부개정령 개정공포 (대통령령 제33647호)

2. 「마약류 관리에 관한 법률」 등 4개법안 의결

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>국민 건강.안전을 강화하는 식약처 소관 법률 잇따라 통과

발행처

- 광주지방식품의약품안전청 식품안전관리과 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39
- www.mfds.go.kr/gwangju/index.do > 소통알림 > 공지사항



[공직자 부조리 및 공익신고안내]

※신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 "국민신문고 > 공직자 부조리 신고" 코너

▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 "국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고상담" 코너