

불량식품과 식품안전



주관: 소비자교육중앙회
후원: 식품의약품안전처

목 차

1. 불량식품 개념
2. 불량식품 연대별 주요 식품 사건사고
3. 식중독 예방
4. 식품안전제도
5. 식품 등의 표시 기준
6. 식품 첨가물
7. 나트륨 줄이기
8. 불량식품 신고처리 일원화(1399)

1. 불량식품 개념

1) 불량식품이란?

○ 식품의 생산·제조·유통·판매 등 전(全) 단계에서 발생할 수 있는 모든 법을 위반한 제품을 “불량식품”으로 정의한다.

☞ 모든 법 : 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「어린이 식생활안전관리 특별법」, 「축산물위생관리법」, 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 등

2) 불량식품의 유형(17가지)

유형	
○ 부패·변질된 위해 우려 식품 등 ○ 유독·유해한 물질이 함유된 위해 우려 식품 등 ☞ 미승인 농약·첨가제, 비의도적으로 발생하는 위해 물질, 곰팡이 독소 등 ○ 사용이 금지된 물질 함유 식품 등 ☞ 성기능 개선제·다이어트·관절염 치료제 등 의약품 성분, 사료용 원료 등 ○ 불법 도축, 병든 고기나 그 원료로 만든 식품 등 ○ 유독·유해 물질이 함유된 식품·용기·포장 ○ 유해 물질 기준·규격 부적합 식품 등 ☞ 기준 초과 검출 농약·동물용 의약품, 곤충·금속 등 이물 혼입 식품 등 ○ 비위생적으로 제조, 조리, 재사용한 식품 등 ☞ 대장균 검출 냉면, 남은 반찬 재사용 식품 등 ○ 수입 신고를 하지 않고 반입된 식품 등	○ 제품의 성분(함량), 품질, 가격 등을 속인 식품 등 ☞ 가짜 참기름·고춧가루·별꿀 등 가짜 식품 등 ○ 성분, 영양가, 신고사항 등 허위 표시 식품 ○ 병원성 미생물 등에 오염된 위해 우려 식품 등 ☞ 식중독 유발 병원성 세균, 바이러스 등 ○ 성분·규격에 맞지 않은 식품 등 ☞ 성분·규격 부적합 식품, 건강기능식품, 축산물 등 ○ 무허가·무신고 식품 등 ○ 원산지를 속인 식품 등 ☞ 중국산을 국산으로 둔갑시킨 식품 등 ○ 유통기한 위·변조 식품 등 ○ 질병 치료나 의약품으로 오인·혼동되게 광고하는 식품 등 ○ 어린이 현혹 저가·저품질 정서 저해 식품 등(담배·화투 모양 과자, 미끼 상품 등)

3) 불량식품 식별방법

◆ 무허가제품

- 상품에 아무런 표시가 없음(제조업소명, 소재지 등)
- 등록 또는 특허 출원중이라는 등 애매한 표시
- 허가관청 이외로부터 허가를 받았다는 내용의 표시
- 가격이 동종의 타제품보다 현저히 저렴하거나 고가임

◆ 허가제품의 변조 및 위조품

- 겉모양은 비슷하나 자세히 살펴보면 내용물이 다름
- 맛, 냄새, 색깔 등이 원품과 다름
- 주성분의 함량이 지나치게 적음
- 표시된 기호나 도안, 문자등이 원품과 차이가남
- 제품의 명칭 및 제조회사명이 비슷함
- 포장지의 원 제조일자 위에 스티커 등으로 제조일자 또는 유통기한을 다시 부착

◆ 유해물질 사용제품

- 색깔이 유난히 짙거나 고옴
- 이상한 맛이나 냄새가 남
- 유난히 부풀어 있음

◆ 기타

- 제조업소명, 소재지, 허가번호 및 유통기한이 표시 되지 않았거나 허위 표시된 제품
- 부패, 변질, 변색된 제품
- 불결하거나 광물성 등의 이물질이 유입된 제품
- 다른 회사의 표시가 있는 용기 사용 제품
- 원료명 미표시 제품
- 식품허가기관 이외의 관청명, 단체명, 외국명 등을 강조하는 내용과 특정 질병의 효능 등 허위, 과대 광고 표시
- 유통기한 경과제품

4) 음식점에서 발생될 수 있는 불량식품 유형

위반 내역	
- 원산지 둔갑 - 유통기한 경과제품 보관 - 조리장 위생불량 - 위생복장 미착용 - 건강검진 미 실시 - 냉장고 청소불량 - 수질검사 미 실시	- 보관기준 위반 - 표시기준 위반 - 영업 미신고 - 영업장 무단 확장 - 제품거래기록 미작성 - 생산일지 미작성 등

2. 불량식품의 연대별 주요 사건사고

□ 불량식품의 연대별 주요 사건사고



□ 주요 사건사고

- (롱가리트) 과자에 표백제로 사용된 '롱가리트' 사건(1966)
- (석회두부) 삼천리식품의 석회(희가루) 두부 사건
- (수입우지) 공업용 우지 라면 사건
- (톨루엔) 과자류 제품에 톨루엔 검출
- (납꽃게) 중국산 꽃게에서 납조각 검출(X-RAY 검사실시)

1 1960년대 경제적·환경적 여건



● 농업부진과 농산물
흥작이 계속됨에 따라
식량부족으로 음식이
귀한 시기[일명 보릿
고개]



● 식량원조(FAO 1953
~1982)에 의존



● 경제개발 5개년 계획
: 경제발전 토대 마련
● 1차[1962~66]
● 2차[1967~71]

□ 주요 사건사고

- (롱가리트) 과자에 표백제로 사용된 '롱가리트' 사건(1966)
⇒ 우리나라 최초 식품위해 논쟁
※ 롱가리트 : 아황산나트륨+포름알데하이드 혼합한 화학적합성품
- (포름알데하이드) 포항 포도주 포름알데하이드 검출 사건
- (카바이트) 카바이트 막걸리 사건
- (식중독) 안동지방 장염비브리오 식중독 사건(1969)
- (주석) 일본 과즙통조림을 마시고 828명 주석에 중독
- (식중독) 멕시코산 도자기에 보존한 오렌지쥬스로 급성 중독발생

2 1970년대 경제적·환경적 여건



- 새마을 운동(근면·자조·협동)이 범국민 운동으로 전개('70.4)
- 사치 자극적 과대광고 금지
- 혼분식 범국민 운동 장려
- ⇒ 혼분식으로 식생활 개선: 무미 일(쌀 없는 날) 운동 확대 추진
- [1주일 2회→ 5회로 확대]



- Codex(국제식품규격위원회) 가입(1971)



- 경제개발 5개년 계획 : 경부고속도로 개통 [1970] 및 무역 100억 달러 달성
- 3차(1972~76)
- 4차(1977~81)

□ 주요 사건사고

○ (석회두부) 삼천리식품의 석회(희가루) 두부 사건

- ※ 삼천리두부(경기도 의정부)가 서울로 판매망을 확대하는 시점에서 검사결과 중금속이 3.0ppm을 초과 검출됨에 따라 서울 업자가 저지하기 위한 수단으로 발생
- ※ 두부제조시 소포제로 수산화나트륨(석회)을 사용한 바 있음

○ (대장균) 시중 우유 대장균 오염 사건

○ (항생제) 항생제 사용 누룩(발효제 카바이트) 사건(1976)

- ※ 항생제를 사용한 누룩으로 막걸리나 약주를 빚으면 시지 않고, 상심한 맛이 남

○ (농약) 파라치온 오염 빈대기 먹고 8명 사망

○ (이물) 유명 메이커 과자에서 구더기 연달아 검출

○ (가짜맥주) 물에 하이타이를 섞은 가짜 맥주 사건(1972)

3

1980년대 경제적·환경적 여건



86년 아시안게임



88년 서울올림픽



88년 서울올림픽 기념
코카콜라

- 86년 아시안게임 및 88년 서울올림픽 개최 등의 계기로 식품안전수준 향상 추진
⇒ 축·수산물 가공식품이 농림부에서 보사부로 일원화(1985)
- 식품위생수준 개선에 따라 간편식의 이용증가 및 식생활 방식변화로 가공식품의 다양화와 품질향상을 유도하는 시기

□ 주요 사건사고

○ (수입우지) 공업용 우지 라면 사건

※ 수입우지 중 1등급(직접 식용가능), 2~3등급(정제후 식용가능)으로 구분되어 있고, 우리나라는 2등급을 수입(정상적으로 수입신고)하여 정제한 후 사용한 사항에 대해 검찰에서 공업용 우지를 라면에 사용하였다고 조사 실시

(⇒ 대법원에서 최종 무죄로 판결, '97.8.26)

○ (광우병) 영국에서 최초로 광우병 환자 발생

○ (아황산염) 부산지역 쥐치포에서 아황산염 검출

○ (사카린) 사카린의 유해성 논란

○ (농약) 콩나물에서 잔류 농약 검출

○ (아플라톡신) 미국산 옥수수에서 발암성 물질인 아플라톡신 검출

4 1990년대 경제적·환경적 여건

- '범죄와의 전쟁' 선포(1990)에 따라 퇴·변태영업 철폐
- WTO출범(1995), OECD가입(1996) 등으로 수출입이 증가됨에 따라 기업의 성장진흥 정책 시행
- 본격적인 지방자치시대 개막(1995)
- 식품안전을 전담하는 "식약청" 출범(1998)
※ 식약청의 규모(최초 776명 ⇒ 현재 1,460여명)
- IMF에 따른 식품산업의 위기

● IMF발생원인

- 1989년 수입자유화
- ⇒ 1994년 외환관리 및 자본거래 제도 개혁(대외채무 898억불)
- ⇒ 1995년 수출입장벽 철폐
- ⇒ 1996년 OECD 가입
- ⇒ 1997년 태국, 말레이시아 외화 보유 고갈. 우리나라로 파급 경제위기
- ⇒ 1998년 IMF 자본 지원

□ 주요 사건사고

○ (톨루엔) 과자류 제품에 톨루엔 검출

※ 일본에 수출한 과자류에서 포장지 인쇄용매인 톨루엔이 제품에 흡수되어 반품(현재는 인쇄방법 개선으로 불검출)

○ (MCPD) 간장 제조과정에서 유해물질인 MCPD 검출

※ 산분해간장을 제조함에 있어 지방이나 유지가 염산과 고온 반응시 생성되는 유해물질(현재는 제조방법 개선으로 불검출)

○ (DOP, DBP) 분유에서 발암과 불임을 유발하는 DOP와 DBP 검출

○ (O157) 미국산 쇠고기에서 병원성대장균 O157:H7 검출

○ (농약) 콩나물에서 카벤다짐 농약 검출

※ 대두에 카벤다짐 0.2ppm 잔류허용되어 있어 당초 콩나물에도 허용하였으나 자체 연구한 결과 콩나물 재배과정에서 전부 소멸됨에 따라 검출허용 불가

○ (포르말린) 변데기 통조림에 포르말린 방부제 검출

※ 포르말린이 자연계에 많이 상존되어 있고 동 통조림에서 검출된 양이 극미량(자연계의 양으로 인정)으로 무죄로 판결되었으나, 관련 3개사는 이미 도산됨

○ (유해색소) 유해색소가 첨가된 중국산 고춧가루 적발

○ (다이옥신) 벨기에 축산물의 다이옥신 오염사건

○ (환경호르몬) 우유병에서 환경호르몬 검출

○ (고름우유) 파스퇴르유업의 선전 술수로 고름우유 사건

※ 파스퇴르유업이 타사제품은 “유방염에 걸린 젖소에서 고름이 섞인 우유를 사용한다”고 언론에 발표하여 문제됨(원유등급은 체세포수로 결정)

○ (항생제우유) 동서우유의 항생제 검출(동서우유업체 폐업)

5

2000년대 경제적·환경적 여건



1인당 국민 총소득
2만달러 진입[2007]



외식산업의 성장

Low-Carbon Green Growth
세계를 이끄는 녹색 선진국



기후변화 등에 대응하기
위해 녹색성장 추진

- 국민소득수준이 향상됨에 따라 식품안전에 대한 국민관심의 증가로
식품안전사고의 예방을 위한 새로운 도약이 이루어짐

2000년대

식품안전의 재도약기(제2차 식품위생법 전부개정)

□ 주요 사건사고

- (납꽃게) 중국산 꽃게에서 납조각 검출(X-RAY 검사실시)
- (유전자농산물) GM 농산물의 위해성 여부 논란 본격화
- (구제역) 영국의 돼지 구제역 발생
- (비아그라) 수입건강식품에서 비아그라 유사물질(홍데나필 등) 검출
- (고병원성조류독감) 국내 11월 조류 독감 최초 발생
- (쓰레기 만두) 만두제품에 사용되는 만두소 무 사건
- (말라카이트그린) 수입 장어 등에서 말라카이트그린 검출
- (기생충알) 수입 중국산 김치에서 기생충알 검출 사건
- (노로바이러스) 학교급식소 등에서 노로바이러스 집단식중독 발생
- (사카자키) 이유식제품에서 사카자키균 검출
- (이물) 새우깡에 쥐머리 이물 검출
- (멜라민) 중국산 유제품을 원료로 사용한 식품의 멜라민 사건

6 2010년대 경제적·환경적 여건



일본 후쿠시마 원전사고



구제역 방역



한미 FTA 국회 통과

- 일본 후쿠시마 원전사고, 구제역 및 조류인플루엔자 확산 등 예측하기 어려운 사고로 인한 식품안전을 확보하기 위해 사전예방적 정책 강화
- 한미 FTA 체결 등 국가간 FTA 체결 확대

□ 주요 사건사고

- (한국) 낙지머리 유해성 논란
- (한국) 대만산 일부제품에 DEHP 검출
- (EU) 장출혈성대장균 확산
- (미국) 리스테리아균 감염된 멜론 먹고 사상자 발생
- (중국) 음식물 찌꺼기 걸러 만든 쓰레기 식용유 사건
- (중국) 유해색소 사용한 염색만두 제조
- (중국) 유해조미료 첨가하여 돼지고기를 가짜 쇠고기로 둔갑
- (중국) 화학약품 사용한 가짜오리알 제조

3. 식중독 예방

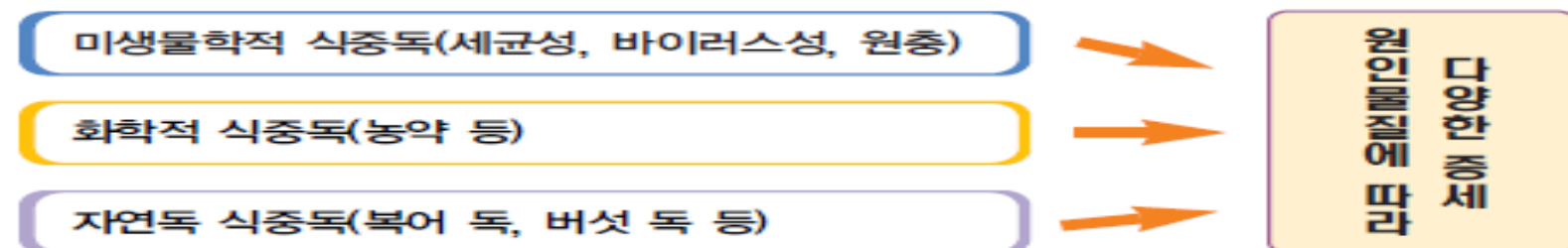
1) 식중독이란?

- 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환 (식품위생법 제2조 제14항)

2) 집단식중독이란?

- 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품/공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상의 사람이 유사한 질병을 경험한 사건 (WHO ; 세계보건기구)

3) 식중독의 종류



〈Q&A〉 식중독은 미생물에 의해서만 발생하나요?

- 국내 식중독은 주로 세균에 의한 발생이 많으나 최근 노로바이러스 등 바이러스에 의한 식중독이 증가하고 있음
- 붕철 독초, 독버섯 등의 섭취에 의한 식중독, 갈색 고동, 복어 등 어패류독에 의한 자연독 식중독이 종종 발생
 - 원추리 나물('09년), 여로(독초, '09년), 독버섯('07), 복어('09), 독미나리('07) 등
 - 기타 농약의 오염에 의한 식중독 등 화학적 식중독이 간혹 발생
 - 장어 중 카보퓨란 검출('08년)

4) 식중독 발생현황

특히 노로바이러스 식중독은 **사람 간에 감염으로 인해 발생할 수 있으므로**
손씻기 등 개인위생 역시 철저해!

겨울철(12~2월)에도 주로
노로바이러스에 의한
식중독이 많이 발생하고
있으며,

겨울철 노로바이러스를
예방하기 위해서는
가급적 굴 등 패류는 날로
섭취하지 말고 익혀먹고,

날로 먹는 과일·채소류는
반드시 살균·세척제를
사용하여 흐르는 물로
철저히 세척!

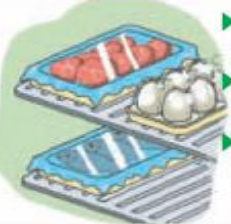
지하수는
살균·소독하거나
반드시 끓여서 음용!!

가열조리하는 음식물은
중심부 온도 85℃에서
1분 이상 처리!!

손은 반드시 세정제를
사용하여 흐르는 물에
깨끗이 씻으며, 조리기구
등은 열탕 또는 염소 소독제
등으로 살균·소독!



5) 식중독 증상 및 예방법

미생물	오염원	증상	예방법
황색포도상구균  • 독소를 생성하여 식중독 유발 • 독소가 생성되면 가열 (100℃) 하더라도 파괴되지 않음 • 건조한 상태에서도 생존	▶ 사람 또는 동물의 피부, 점막에 널리 분포 ▶ 화농성 질환자가 취급·준비한 음식물 	발병시기 1~5시간(평균 3시간) 증상 구토, 복통, 설사, 오심	▶ 개인 위생관리 철저(손씻기) ▶ 화농성 질환자의 음식물 조리나 취급 금지 ▶ 음식물 취급시 위생장갑 사용 ▶ 위생복, 위생모자 착용 및 청결 유지 
실모넬라  • 토양이나 물에서 장기간 생존가능 • 건조한 상태에서도 생존	▶ 사람·가축 분변, 곤충 등에 널리 분포 ▶ 계란, 식육류와 그 가공품 ▶ 분변에 직·간접적으로 오염된 식품 	발병시기 8~48시간 (균종에 따라 다양) 증상 복통, 설사, 구토, 발열	 ▶ 계란, 생육은 5℃ 이하로 저온에서 보관 ▶ 조리 시 사용된 기구 등은 세척·소독하여 2차 오염 방지 ▶ 육류의 생식을 자제하고, 74℃, 1분 이상 가열조리
병원성대장균 O157  • 소량(10~100마리)으로 식중독 유발 • 비로독소를 생산하여 식중독 유발 • 심한 경우 용혈성요독증으로 사망 유발	▶ 환자나 동물의 분변에 직·간접적으로 오염된 식품 ▶ 오염된 칼·도마 등에 의해 다져진 음식물 	발병시기 12~72시간 (균종에 따라 다양) 증상 설사, 복통, 발열, 구토	▶ 조리기구(칼, 도마 등)를 구분 사용하여 2차 오염 방지 ▶ 생육과 조리된 음식물 구분 보관 ▶ 다진 고기류는 중심부까지 74℃, 1분 이상 가열 
장염비브리오  • 해수 온도 15℃ 이상에서 증식 • 2~5%의 염도에서 잘 자라고, 열에 약함 • 주로 6~10월 사이에 급증	▶ 여름철 연안에서 채취한 어패류 및 생선회 등 ▶ 오염된 어패류를 취급한 칼, 도마 등 기구류 	발병시기 평균 12시간 증상 복통, 설사, 발열, 구토	 ▶ 어패류는 수돗물로 잘 씻기 ▶ 횡감용 칼, 도마 구분 사용 ▶ 오염된 조리기구류는 10분간 세척·소독하여 2차 오염 방지

미생물

오염원

증상

예방법

바실러스



- 포자를 형성하는 균으로 가열하여도 생존 가능
- 구토형과 설사형이 있음

- ▶ 자연계에 널리 분포하여 토양, 곡류, 채소류에 존재
- ▶ 구토형 : 볶음밥, 파스타류 등
- ▶ 설사형 : 식육, 스프 등



발병시기

- 구토형 : 1~5시간
- 설사형 : 8~15시간

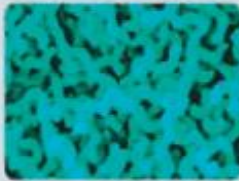
증상

- 구토형은 황색포도상구균 식중독과 유사
- 설사형은 클로스트리디움 식중독과 유사

- ▶ 곡류, 채소류는 세척하여 사용
- ▶ 조리된 음식은 장시간 실온방치 금지
- ▶ 냉장보관
- ▶ 음식물이 남지 않도록 적정량만 조리 급식



캠필로박터



- 산소가 적은 환경(5%)에서 증식
- 30℃ 이상에서 증식 활발
- 소량으로 식중독 유발

- ▶ 가축, 야생동물 등
- ▶ 닭고기와 관련된 식품
- ▶ 도축·도제과정에서 오염된 생육
- ▶ 소독되지 않은 물



발병시기

평균 2~3일

증상

복통, 설사, 발열, 구토, 근육통



- ▶ 생육을 만진 경우 손을 깨끗하게 씻고 소독하여 2차 오염 방지(개인 위생관리 철저)
- ▶ 생육과 조리된 식품은 구분하여 보관
- ▶ 74℃, 1분 이상 가열조리
- ▶ 가급적 수돗물 사용

리스테리아



- 저온(5℃)에서 생장 가능
- 임신부에게 조산 또는 사산 유발 가능

- ▶ 살균 안 된 우유나 연성치즈, 생육(닭고기, 쇠고기), 생선류(훈제연어 포함)



발병시기

9~48시간(위장관성)
2~6주(침습성)

증상

발열, 근육통, 오심, 설사

- ▶ 살균 안 된 우유 섭취 금지
- ▶ 냉장 보관온도(5℃ 이하) 관리 철저
- ▶ 식육, 생선류는 충분히 가열 조리
- ▶ 임신부는 연성치즈, 훈제 또는 익히지 않은 해산물 섭취 자제



주기적 청소

클로스트리디움 퍼프린젠스



- 포자를 형성하는 균으로 가열하여도 생존 가능
- 산소가 없는 환경에서도 생장 가능

- ▶ 동물 분변, 토양 등에 존재
- ▶ 대형 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등을 방치할 경우



발병시기

8~12시간

증상

설사, 복통, 통상적으로 가벼운 증상 후 회복됨



- ▶ 대형 용기에서 조리된 국 등은 신속히 제공
- ▶ 국 등이 식은 경우 잘 섞으면서 재가열하여 제공
- ▶ 보관시 재가열한 후 냉장 보관

미생물

오염원

증상

예방법

역시나아



- 저온(4℃)에서도 생장 가능
- 열에 약함

- ▶ 동물의 분변에 직·간접적으로 오염된 우물·약수물이나 돈육에 존재
- ▶ 살모넬라와 유사한 경로로 감염



발병시기

평균 2~5일

증상

복통, 설사, 발열,
기타 다양함

- ▶ 돈육 취급시 조리기구와 손을 깨끗이 세척·소독
- ▶ 칼, 도마 등은 채소류와 구분 사용하여 2차 오염방지
- ▶ 가열 조리온도 준수 철저
- ▶ 가급적 수돗물 사용



보툴리눔



- 포자를 형성하는 균으로 가열하여도 생존 가능
- 산소가 없는 환경에서 생장
- 운동 신경을 마비시키는 치명적인 독소를 생성하여 사망 유발

- ▶ 병·통조림, 리토르트 제조과정에서 멸균처리 철저 (120℃, 4분 이상)



발병시기

8~36시간

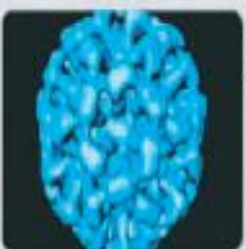
증상

현기증, 두통, 신경 장애,
호흡 곤란



- ▶ 병·통조림, 리토르트 제조과정에서 멸균처리 철저 (120℃, 4분)
- ▶ 신뢰할 수 있는 회사제품 사용
- ▶ 의심되는 제품은 폐기

노로바이러스



- 사람 장관에서만 증식
- 자연 환경에서 장기간 생존가능

- ▶ 사람의 분변에 오염된 물이나 식품
- ▶ 노로바이러스에 감염된 사람에 의한 2차 감염
- ▶ 겨울철에 많이 발생



발병시기

24~48시간

증상

오심, 구토, 설사,
복통, 두통

- ▶ 오염된 해역에서 생산된 굴 등 패류 생식 자제
- ▶ 어패류는 가급적 가열 후 섭취(85℃, 1분 이상)
- ▶ 개인 위생관리 철저
- ▶ 채소류 전처리시 수돗물 사용
- ▶ 지하수 사용 시설은 주변 오염원화장설 등 관리 철저



6) 식중독 예방요령

- 외출에서 돌아온 후, 화장실 사용 후, 식사하기전, 식재료 취급 등 조리 시작 전·후에는 반드시 세정제를 이용하여 흐르는 물에 20초이상 손을 깨끗이 씻어야 함.
- 가열 조리하는 음식은 중심부까지 완전히 익히고(85℃, 1분이상), 조리가 끝난 식품을 맨손으로 만지지 않도록 주의해야함.
- 채소, 과일 등 가열하지 않고 섭취하는 식품은 채소 과일용 1종 세척제를 이용하여 깨끗이 씻어서 먹도록 함.
- 굴 등 어패류는 되도록 익혀서 먹고, 지하수는 반드시 끓여 마셔야 함.
- 식품은 냉장고에 보관하더라도 상할 수 있기 때문에 주의해야 하며, 상한 음식은 아깝더라도 과감하게 버려야 함.
- 교차오염을 방지하기 위하여 육류용, 채소용 그리고 가열·조리한 식품용 등 도마와 칼을 구별·사용해야 함.

〈식중독 예방 3대 요령〉



〈식중독 발생시 신고요령〉

- 식중독 의심증상이 나타나면 즉시 의료기관을 방문하여 의사의 지시를 따라야 함.
- 집단 설사환자가 발생하면 가까운 보건소에 신고해야 함.
- 조리자가 식중독 증상이 있는 경우 즉시 음식물 조리를 중단해야 함.

4. 식품안전 제도

1) 식품안전이란?

- 농장에서 식탁까지(From Farm to Table) 생산, 유통, 소비의 모든 과정이 포괄적으로 안전하게 관리
- 농수축산물의 수입개방으로 농수축산물의 안전성 확보는 어느 한 나라의 문제가 아니라 전 세계적으로 중요한 문제로 대두
- 누구나 다 식품에 있어서는 최종 소비자만큼 식재료의 올바른 선택에서 섭취하기까지 식품안전에 주의를 기울일 필요가 있음.

2) 원산지 표시제

- 외국의 농수축산물이 국산 농수축산물로 판매되는 부정유통을 막아 생산자에게 정당한 이득을 보장하고 소비자에게는 정확한 정보제공을 위해 도입한 제도
- 수출입품에 대해서는 1991년 7월부터, 국내 유통 농수축산물과 가공식품에 대해서는 1993년 6월부터 도입
- 원산지표시제도는 국제규범에서 허용하고 있는 제도로써 미국, EU, 일본 등 대부분의 국가가 원산지 표시제도를 운영하고 있음.

4. 식품안전 제도

□ 원산지 표시제 대상품목

- 육류를 포함한 국내 농산물 205개 품목, 수입 농산물 161개 품목, 가공품 262개
- 육류 대상 품목으로는
쇠고기(한우, 육우, 젓소), 양고기(염소 포함), 돼지고기(멧돼지 포함), 닭고기, 오리고기, 사슴고기, 토끼고기, 칠면조고기, 육류의 부산물, 메추리고기, 말고기

□ 음식점 원산지표시제

대상품목

- 농축산물 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치, 양고기(염소포함)
* 배추김치의 고춧가루, 배달용 돼지고기 포함
- 수산물 : 광어, 우럭, 낙지, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 고등어, 갈치, 명태(건조품제외), 살아있는 모든 수산물

□ 음식점 원산지 표시방법

• 글자 크기 및 위치

기 존

- ◆ 글자 크기 : 음식명 글자의 1/2
- ◆ 표시 위치 : 규정 없음

메뉴판

돼지갈비(국내산) 8,000원
삼 겹 살(덴마크산) 8,000원
삼 계 탕(국내산) 8,000원
배추김치(배추 국내산)

◆ 쌀은 국내산만을 사용합니다.

개 정

- ◆ 글자 크기 : 음식명 글자 크기 이상
- ◆ 표시 위치 : 음식명 바로 옆 또는 하단

메뉴판

돼지갈비(국내산) 8,000원
삼 겹 살(덴마크산) 8,000원
삼 계 탕(국내산) 8,000원
배추김치(배추 국내산, 고춧가루 중국산)

◆ 쌀은 국내산만을 사용합니다.

• 원산지 표시판

메뉴판

돼지갈비 (국내산)
삼 겹 살 (덴마크산)
삼 계 탕 (국내산)
배추김치(배추 국내산, 고춧가루 중국산)

21cm 또는 29cm 이상

21cm 또는 29cm 이상

30P 이상

• 냉장고, 식자재 보관 창고 등 일괄표시 방법

기 존

축산물만 표시

품 명	원 산 지
돼지갈비	국내산
삼겹살	덴마크산
쇠고기	국내산 한우

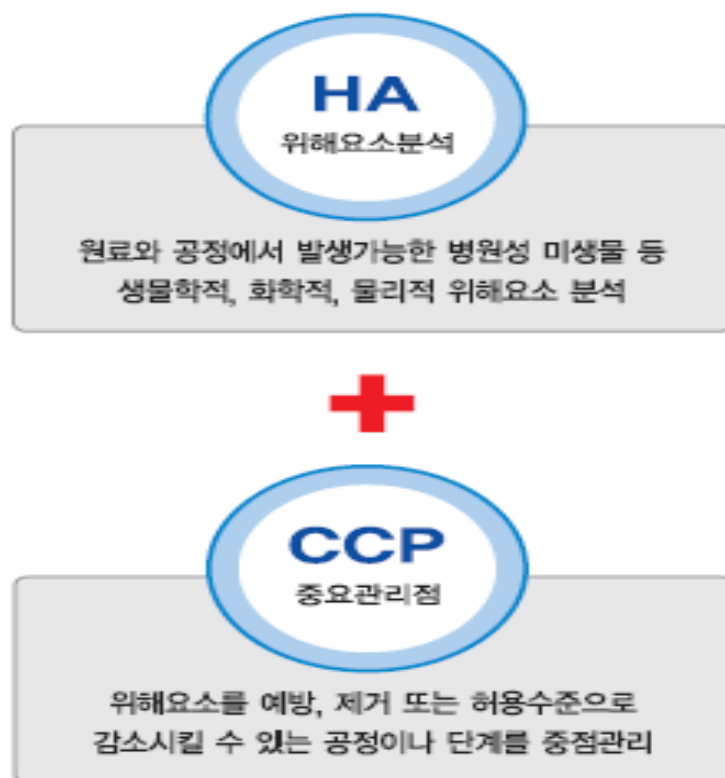
개 정

음식점 표시대상 모든 품목

품 명	원 산 지
돼지갈비	국내산
삼겹살	덴마크산
쇠고기	국내산 한우
배추김치	배추 : 국내산 고춧가루 : 중국산
쌀	국내산
김치	국내산

3) HACCP제도

- HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 “해썹” 또는 “위해요소중점관리기준”
- 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리 단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명
- 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계



4) GAP(Good Agricultural Practices)

(우수농산물관리제도)

- 농산물의 안전성을 확보하기 위하여 농산물의 생산, 수확, 포장단계까지 철저한 관리를 통해 소비자가 안전한 농산물을 먹을 수 있게 인증하는 제도
- 벼, 쌀, 옥수수, 오가피, 채소, 과일 등 국내에서 식용으로 재배되고 있는 모든 품목에서 엄격한 심사를 거쳐 GAP 인증
- GAP인증 농산물은 소비자가 농산물 생산정보를 직접 확인할 수 있으며, 생산부터 포장 단계까지 농약·중금속 등 위해요소를 관리 → 문제발생시 역추적

5) 농식품 국가 인증 통합 로고

□ 농식품 국가인증 통합로고

2012년 1월 1일부터 각 국가인증 농식품에 대해 인증제도별로 분산된 소비자 인식을 전환시키고 국가인증의 대표성을 확보하여 인증제품의 경쟁력을 강화시키기 위해 통합로고(Logo)로 단일화됨.

□ 통합로고(Logo) 설명

‘국새’ 모양의 ‘초록색 사각표시(Logo)’ 형태만 확인해도 국가가 인증한 품질 좋고 안전한 농식품임을 알 수 있도록 단일화됨.

□ 통합로고(Logo) 설명

〈예시〉



형태

국가를 의미하는 '태극', 신뢰와 보증을 상징하는 '국새' 모양의 사각 프레임

명칭

소비자가 이해하기 쉽도록 단순, 명료하게 표현

색상

초록색(포장 형태 등을 고려하여 적색과 청색을 예외적으로 허용)

〈농식품 국가인증 통합로고〉

구분	인증제도명	새 통합로고(기본색)	
		한글표시	영문표시
친환경 농축산물 · 유기식품 인증	유기농산물 및 유기축산물	   	
	무농약농산물		
	무항생제축산물		
	저농약농산물		

〈농식품 국가인증 통합로고〉

구분	인증제도명	기존로고	새 통합로고(기본색)	
			한글표시	영문표시
GAP 및 지리적 표시	우수농산물(GAP) 인증			
	농산물지리적표시			
이력추적	농산물이력추적	 농산물이력추적관리		
우수식품	전통식품 품질인증			
술품질 인증	술품질 인증			

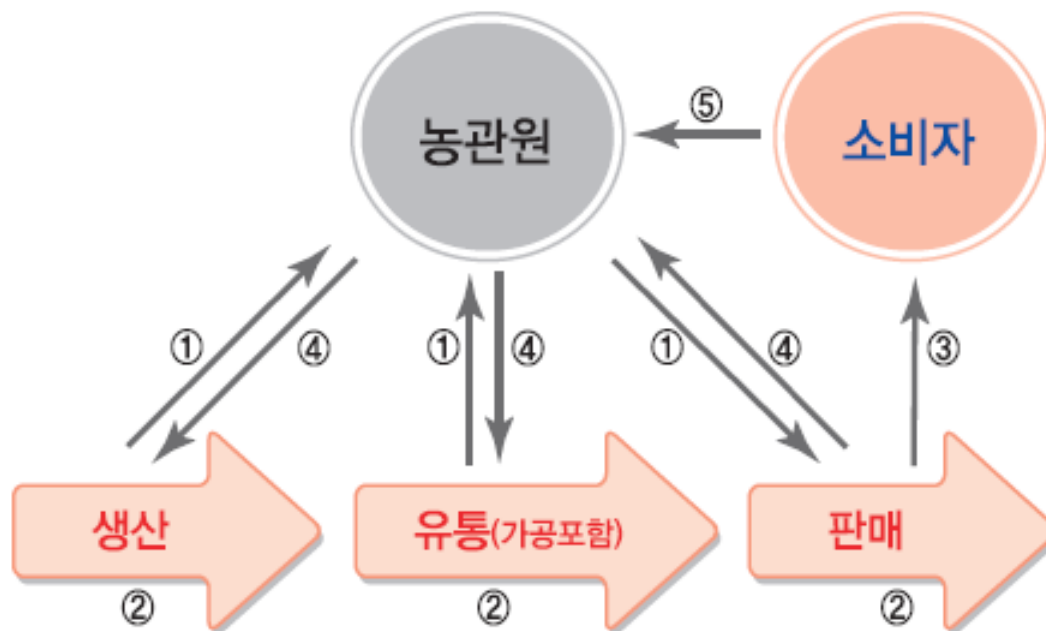
6) 이력추적제(Traceability)

- 식품의 생산부터 판매단계까지 식품의 모든 이력정보를 기록·관리
- 식품안전성 문제발생시 이력을 역 추적하여 신속한 원인규명 및 필요한 조치를 할 수 있음
- 국제식품교역이 활발해지면서 식품안전성 문제로 인해 추적성에 대한 필요
- 각 국가들은 수입농축산물과 국내의 소비자 안전에 있어 이력추적제도를 실시

□ 농산물이력추적제도

- 농산물을 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리
- 해당 농산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 해당 농산물을 추적하여 원인규명 및 필요한 조치
- 2005년 8월에 농산물품질관리법을 개정·공포하여 공식적으로 이력추적제도를 도입

□ 농산물이력추적관리



- ① 농관원에 이력추적관리등록 신청
- ② 이력추적관리등록자 (생산,유통,판매단계)의 관련정보 기록 보관
- ③ 이력추적농산물판매
- ④ 각 단계별 이력추적
- ⑤ 소비자가 농산물의 이력정보 확인

□ 쇠고기 이력추적제도

- 국내산 쇠고기의 소비 확대와 소 산업발전을 위해 쇠고기 이력추적시스템을 도입(2009년 6월) 하여 유통단계까지 확대
- 소의 출생에서부터 도축, 포장처리, 판매에 이르기까지의 정보를 기록, 관리해 위생이나 안전에 문제가 발생시 그 이력을 추적해 신속하게 대처
- 쇠고기 유통의 투명성을 확보할 수 있으며, 원산지 허위표시나 둔갑판매 등이 방지되고, 판매되는 쇠고기에 대한 정보 제공



□ 쇠고기 이력정보 확인방법

쇠고기 또는 포장육에 표시된 개체 식별번호로 이력정보를 확인할 수 있어 안심하고 구입할 수 있음.

메인화면



이력번호 입력



쇠고기이력정보 조회



□ **휴대폰으로 조회** ※ 휴대폰으로 6626 접속시 정보이용료는 무료이며 데이터 통화료만 부과됨.



□ QR코드 접속방법

서비스 조회하여 확인할 수 있는 이력정보는 소의 원산지, 등급, 소의 종류, 출생일, 사육지 등의 정보를 확인할 수 있음.

□ 인터넷으로 조회

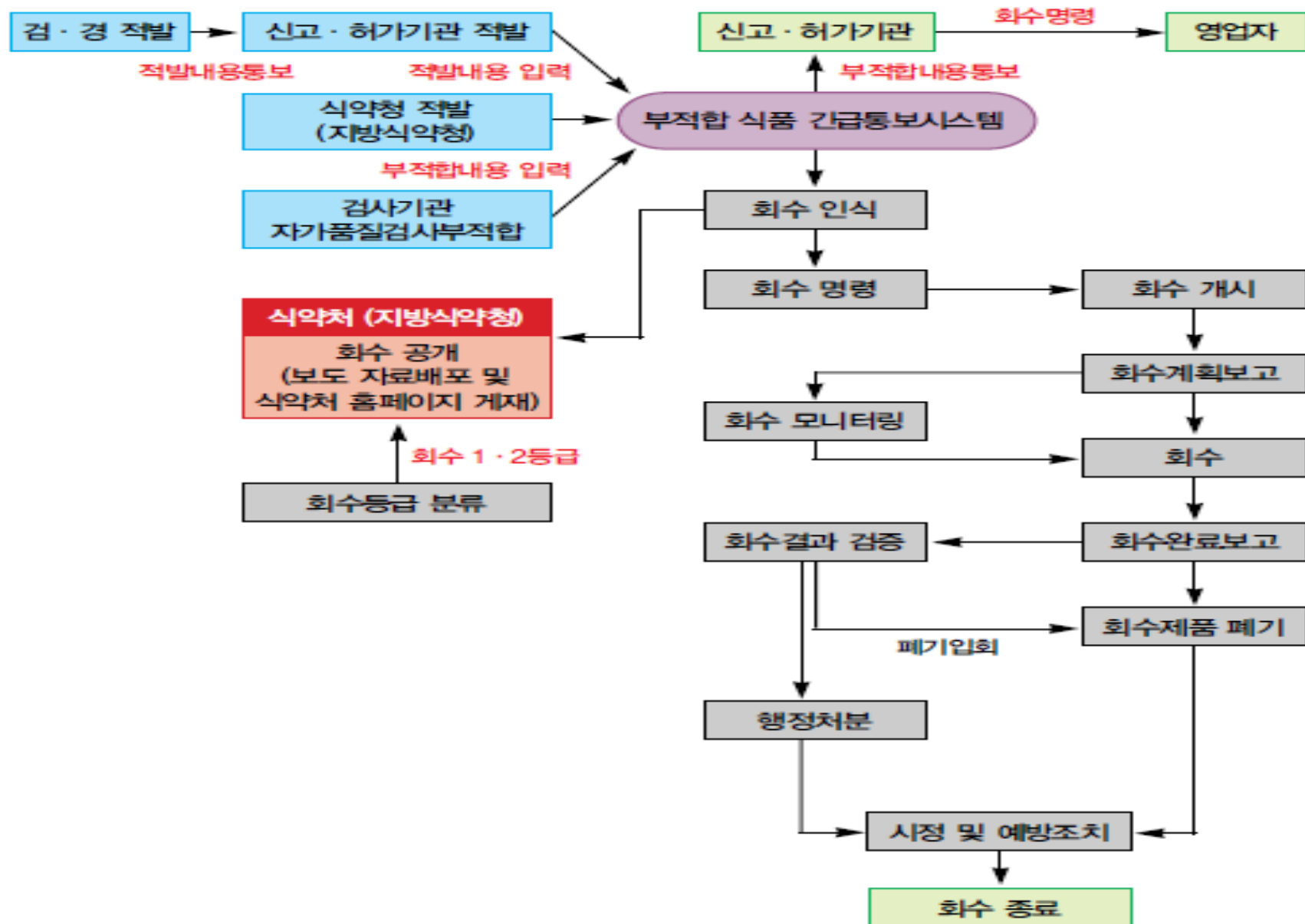
※ 축산물품질평가원 접속 www.ekape.or.kr

※ 이력시스템 접속 www.mtrace.go.kr

➡ 개체식별번호 12자리 입력 ➡ 이력정보 확인

※ 돼지고기도 쇠고기와 동일하게 이력정보를 확인할 수 있음.

7) 부적합 식품 긴급통보시스템 운영체제



5. 식품 등의 표시 기준

표시의 목적은 소비자에게 올바른 정보 제공, 위생적인 취급 및 안전성 확보, 건전한 상거래 유통질서 확립 등

1) 표시장소별 표시사항

표시장소	표시사항	활자크기(포인트)
1) 주표시면 (제품의 앞면)	가) 제품명	6 이상
	나) 내용량 (내용량에해당하는 열량)	12 이상
2) 일괄표시면 (정보표시면)	가) 식품의 유형	8 이상
	나) 제조연월일	10 이상
	다) 유통기한 · 품질유지기한	12 이상
	라) 원재료명 및 함량	7 이상
	마) 성분명 및 함량	7 이상
3) 기타 표시면	가) 업소명 및 소재지	8 이상
	나) 영양성분	8 이상
	다) 주의사항표시	10 이상
	라) 기타 표시사항	6 이상

2) 표시대상 식품

- 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업소의 식품
다만, 식용얼음은 5kg이하 포장 제품
- 식품첨가물제조업소의 식품첨가물
- 소분하는 식품 및 식품첨가물
- 방사선조사식품
- 수입식품 또는 수입식품첨가물
- 기타 용기, 포장에 넣어진 농, 임, 수산 식품(Wrap포장 제외)
- 수입된 자연상태의 농, 임, 축, 수산물
- 기구 또는 용기·포장(수입제품 포함)

3) 소비자 안전을 위한 표시 사항

식품 및 식품기구·용기 포장 등에 소비자 안전을 위해 사용상 주의문구를 표시해야 함

□ 식품 관련

○ 육류 등 냉동식품 : 재 냉동 금지 표시

제조업체가 냉동 빵류 및 젓갈류를 해동하여 출고할 때에는

“이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재냉동시키지 마시길 바랍니다.”

○ 숙취해소 음료 등 : 과다한 음주는 건강을 해칩니다

○ 젤리제품 : 질식방지 및 냉동금지 등의 섭취시 주의

○ 알레르기 유발성분 함유제품과 같은 제조시설 사용제품 : 알레르기 유발물질 혼입가능성 표시

○ 카페인 함량을 mL 당 0.15 mg 함유한 액체식품은 “어린이, 임산부, 카페인 민감자는 섭취에 주의하여 주시기 바랍니다.” 등 표시

□ 식품첨가물 관련

- 수산화나트륨, 초산, 빙초산, 염산, 황산, 수산화암모늄
- 수산화칼륨, 차아염소산나트륨, 표백분
 - 어린이 등의 손에 닿지 않은 곳에 보관하십시오
 - 직접 섭취하거나 음용하지 마십시오 등의 주의문구 표시
- 알레르기 유발성분 함유제품과 같은 제조시설 사용제품 : 알레르기 유발물질 혼입가능성 표시

□ 기구, 용기 포장 관련

- 식품포장용 랩 : 100℃를 초과 사용 금지 표시
 - 지방성분이 많은 식품의 직접 접촉금지 표시
- 폴리스티렌, 멜라민수지, 페놀수지, 요소수지 재질 : 식품가열·조리시 전자레인지에 넣어 사용하지 않도록 표시
- 유리제 가열조리용 기구 : “표시된 사용 용도 외에는 사용하지 마십시오” 등 표시
- 가열조리용이 아닌 유리제 기구 : “가열조리용으로 사용하지 마십시오” 등 표시

□ 소비자가 오인·혼동하는 표시 금지

○ 해당 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물을 사용하지 않았다고 표시하는 경우

– 면류, 김치 및 두부류 : “무보존료” 표시 금지

“합성보존료 무첨가” 표시금지

○ 원래 없는 영양성분에 대한 강조표시

– 두부 : “무콜레스테롤” 표시 금지

○ 합성착향료만을 사용한 제품에 그 해당하는 제품의 그림, 사진 등 이미지 사용금지

6. 식품첨가물

1) 식품첨가물이란?

- 식품첨가물은 식품 제조시 보존, 착색, 감미 부여 등 다양한 기술적 효과를 내기 위해 사용되는 물질을 말함

2) 식품첨가물의 필요성

- 식품이 변하거나 상하는 것을 막아준다
- 식품의 맛과 모양, 냄새 등을 좋게 해준다
- 식품에 비타민 등 영양소를 보충, 강화해준다

3) 식품첨가물의 허가요건

- 국제적으로 안전성평가가 완료되어 안전성에 문제가 없는 것이 확인된 것
- 국제적으로 널리 사용되고 있는 것
- 과학적으로 검토 가능한 자료를 구비하고 있는 것
- 그 사용이 소비자에게 이점이 되는 것
 - 식품의 제조 가공에 필수적인 것
 - 식품의 영양가를 유지시킬 수 있는 것
 - 부패 변질 기타 화학변화 등을 방지할 수 있는 것
- 이미 지정되어 있는 것과 비교하여 동등하거나 다른 효과를 나타낼 수 있는 것

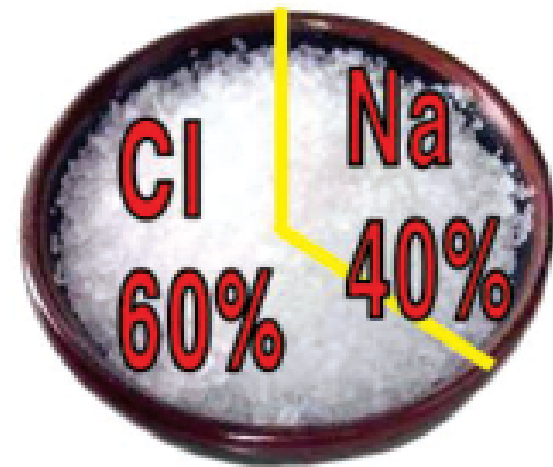
3) 반드시 확인해야하는 식품 첨가물 표시 사항

식품첨가물	대상 식품	주의 대상
아황산	과일주스, 건조과실류, 포도주 등	천식 질환자나 아황산염에 민감한 사람
아스파탐	과자, 발효유류, 탄산음료 등	아스파탐이 분해되어 생성된 페닐알라닌이 페닐케톤뇨증(PKU) 환자에게 부작용 일으킬 수 있음.
카페인	카페인 함량이 ml당 0.15mg이상 함유한 액체식품에는 주의문구 및 '고 카페인 함유'와 '총카페인 함량 000mg'을 표시시해야 함.	어린이, 임산부, 카페인 민감한 사람

7. 나트륨 줄이기

1) 소금과 나트륨

- 소금(NaCl)은 나트륨(Na)과 염소(Cl)로 구성되어 있음.
- 소금량은 나트륨량의 2.5배이고, 나트륨량 2g은 소금 5g과 같은 양임.



2) 나트륨의 역할과 유해성

- 나트륨은 철분, 칼슘과 같은 무기질의 일종으로, 인체에 필수 성분이지만 매우 적은 양으로 충분함.
- 나트륨 즉, 소금의 섭취가 지나치면 고혈압, 신장병, 심장병, 비만 등을 일으킬 수 있고, 조직의 단백질을 파괴하고 칼륨의 결핍을 초래하여 위산 분비의 이상을 가져와 영양흡수를 방해하고 저혈당증과 당뇨병, 호르몬 분비의 이상을 일으킬 수 있음.

□ 나트륨 섭취 줄이기, 이렇게 하세요.

1. 식품 선택 및 구매 시

- 가공식품, 통조림, 반조리식품보다 신선한 식품을 구매함.
- 양념에 재운 고기나 만들어 파는 반찬 구입을 줄임.
- 다양한 저나트륨 양념 재료를 구매함.
- 영양표시를 확인하고 저나트륨 식품을 선택함.

2. 식품 조리 시

- 식품 자체의 신선한 맛을 느껴봄.

가능한 소금 사용량을 줄이고 소금량이 많은 식재료는 제거 후 사용하고, 조리방법(양념 조림보다는 구이나 맑은 찌개로)을 변화시킴.

- 양념, 조미를 할 때는 소금보다 간장, 된장 등 다른 양념으로 조리하고, 다양한 식재료 (천연조미료, 향미채소 등)와 향신료 등을 활용함.
- 음식을 간 맞출 때는 반찬만 먹을 수 있도록 가능한 싱겁게 간을 맞추고, 뜨거운 음식의 간은 먹기 직전에 식힌 다음 간을 맞춤.
- 저나트륨 조리방법에 관심을 갖기 위해 조리 시 사용하는 양념의 양을 기록하는 습관을 갖도록 함.

3. 식사 시

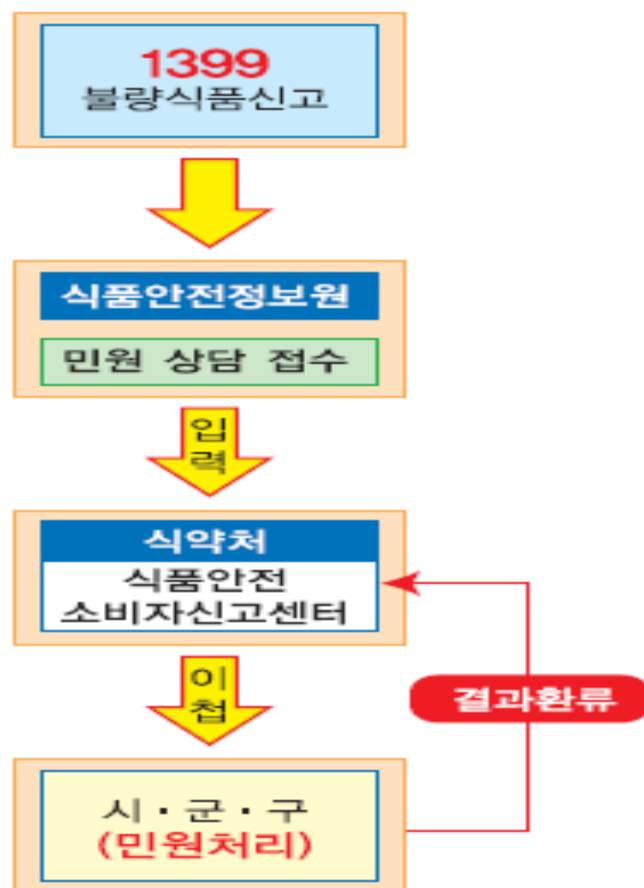
- 고나트륨 식품은 가능한 적게 먹음.
- 국, 찌개, 국수, 라면의 국물은 가능한 적게 먹고, 국물보다는 건더기 위주로 식사함.
- 양념장은 적게, 스프의 양은 반으로 줄임.
- 과일과 채소, 우유류를 충분히 섭취함.

8. 불량식품 신고처리 일원화(1399)

불량식품통합신고센터(1399) 운영

- 분산 운영되던 1399신고 통합 및 식약처 주관으로 총괄 상담 접수 후 해당 민원 직접 처리 또는 관할 지자체 이첩·통보·환류

〈통합신고센터 운영체계〉



소비자 위생검사 요청제 및 위생점검 참여제

1) 제도의 목적 및 시행 배경

식품 등의 안전관리에 대한 소비자 피해구제 및 소비자 정책참여 확대를 통한 식품영업자 책임강화 제도로 도입

2) 위생검사 요청제

같은 피해를 입은 소비자(20인 이상), 소비자단체 또는 식품위생검사기관이 해당 영업소에 대한 위생검사 등을 식약처장, 지방식약청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 요청

3) 위생점검 참여제

영업자의 요청으로 식품위생전문가 및 소비자 등에게 위생점검을 받는 제도

불량식품 신고 요령

- 다음의 증빙자료를 갖추어 신고한 경우에 한하여 행정처분 등 실시 후 포상금 지급
- ① 업소(제품)정보, ② 현재의 영업행위, ③ 위반내용(무허가·무등록·무신고 영업)

신고유형	증빙할 내용	증빙자료
식품제조·가공업소, 음식점 등을 신고하는 경우	업소 정보	· 주소, 연락처, 상호 등
	현재의 영업행위	· 신고 당시 영업장 사진(인터넷 로드뷰 사진 불인정) 및 최근 영업행위를 입증할 수 있는 사진 또는 영수증 등
	위반내용	· 관할 지자체 영업신고 여부 확인 결과(지자체 공개자료 검색 결과 또는 담당자 유선 문의 결과 등)
인터넷을 통한 판매 행위를 신고하는 경우	업소(제품) 정보	· 사이트 캡처 사진(제품, 연락처 등 포함)
	현재의 영업행위	· 결제 직전까지의 구매과정 캡처 사진, 택배 송장 또는 영수증 등
	위반내용	· 관할 지자체 허가·등록·신고 여부 확인 결과(지자체 공개자료 검색결과 또는 담당자 유선 문의 결과 등) * 건강기능식품은 식약처 홈페이지(http://www.foodhara.go.kr/hfoodi) 제품검색 결과

식품안전 관리 체계(생산에서 소비까지)



생산



제조



수입



유통



소비

	생산	제조	수입	유통	소비
안전관리 대상	농산물, 축산물, 수산물 (생산자 1,266천가구)	가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품, 기구용기 (식품제조업체35천개소)	농축수산물, 가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품, 기구용기 (수입업체 31천개소)	농축수산물, 가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품, 기구용기 (수입업체 31천개소)	외식, 급식 등 조리식품 (음식점, 급식소 등 817천개소)
안전관리 수단	- 농산물 농약검사 - 축수산물항생물질 검사 - 농산물 - GAP - 축.수산물 - HACCP (양식장, 사육장) - 농축수산물 농약.항생물질 등 기준규격 설정	- 지도점검 - 검사명령 - 회수명령 및 공표 - 행정처분 및 공개 - HACCP - GMP - 가공식품의 기준.규격, 첨가물 사용 기준 등 설정	- 해외제조업체 사전등록 - 해외제조업체 현지실사 - 수입통관단계 검사 - 우수수입업소 등록 - 검사명령, 교육명령	- 수거검사(인터넷 등 포함) - 지도점검 - 위해식품판매차단시스템 - 식품이력추적관리제도 - 어린이식품안전보호구역	- 조리식품 검사 - 지도점검 - 모범음식점 - 어린이급식관리지원센터 - 식중독조기경보시스템 - 식품표시(영양표시)
안전관리 주체	- 식의약품안전처 총괄 - 농식품부, 해수부위탁	- 식의약품안전처 총괄 - 지자체 집행	식의약품안전처	- 식의약품안전처 총괄 - 지자체 집행	- 식의약품안전처 총괄 - 지자체 집행

식품안전정보포털에서 식품에 관한 정보 제공



인기검색어 품목제조보고 품목제조 식품



⚡ 식품위해정보

🔍 이슈와 뉴스

🛡️ 안전한 식생활

🍴 건강한 식생활

🍽️ 오감만족 식단

📖 전문정보관

💬 공감더하기

구입하려는

식품정보

궁금하세요?



식품안전관리인증
(HACCP)은
안전하고 깨끗한
제품에 부여됩니다.

우리동네 음식점은 안전할까?

내 주변 음식점, 학교급식정보 등을
한 눈에 살펴보세요.



이런 식품 드시지 마세요



부정·불량식품 신고해주세요

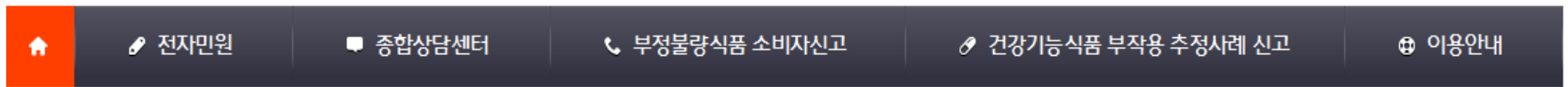
국번없이

1399

🔊 **최근** 식품안전 이슈

🎓 **무엇이든** 물어보세요

통합민원서비스→온라인으로 불량식품신고

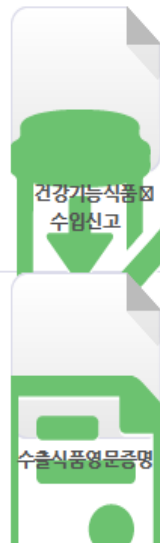


자주찾는 민원

민원을 선택하시면 바로 신청이 가능합니다.

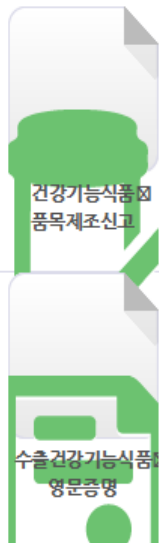


식품등의 수입신고



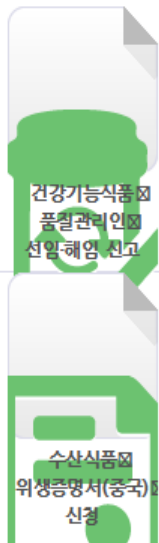
건강기능식품
수입신고

수출식품영문증명



건강기능식품
품목제조신고

수출건강기능식품
영문증명



건강기능식품
품질관리인원
선임·해임 신고

수산식품
위생증명서(중국)
신청

부정·불량식품 신고는
국번없이

1399

부정·불량식품 신고전화(1399)업무가
2014년 7월1일부터 식품안전정보원으로 통합 운영됩니다.

소비자신고

식품업체이물보고

- ✓ 상담시간: 평일 09:00~18:00
- ✓ 주말 및 공휴일은 콜백서비스 이용 또는 인터넷 신고

감사합니다!