

식품위생법, 제대로 알고 계십니까?

유해 소재의 구분 및 관련 법규 파악 필요

기능성 제품의 급부상과 다양한 데코레이션, 해외 기술인 세미나 및 해외 유학 등을 통해 제과 재료의 폭은 무궁무진하게 넓어지고 있다. 그러나 간과해서는 안되는 것이 국내 식품위생법에 준수하는지 여부. 제과 기술인들이 무심코 사용하는 재료 가운데에도 식품위생법에 위배되는 것들이 있을 수 있다. 그동안 등한시해왔던 법의 세계, 일목요연하게 짚어본다.

〈취재·허미경〉

최근 들어 식품의약품안전청(KFDA, 이하 식약청) 홈페이지와 담당 부서에는 민원 상담이 폭주하고 있다. 기존에 사용되어온 식품의 소재뿐만 아니라 세계 각국에서 새로운 식재료를 수입하는 업체들과 신소재 식품 개발 등을 연구하는 이들의 질문이 쇄도하고 있는 것.

제과에 있어서도 이는 예외가 아니다. 특히 각종 기술경연대회 출전을 비롯해 새로운 제품을 개발하려는 노력 뒤에는 신소재 개발에 대한 의지가 따르게 마련이다. 그러나 간혹 기술인들 중에는 상품 개발에 대한 의욕이 너무 앞서 관련 법률을 찾아보거나 해당 기관에 확인해보지 않은 상태에서 개발에 몰두하다가 부적합한 식품 소재 사용으로 인해 상품화로 연결시키지 못하는 경우도 있다.

식품을 제조하는 입장에서 기본적인 법 해석과 변동되는 내용에 관한 관심은 필수적이다. 따라서 식품의 일종인 제과 제품을 제조하는 이들은 식품 공전 및 식품첨가물공전에 고시된 내용과 식품위생법 등 관련 법규를 주의 깊게 읽어볼 필요가 있다.

우선, 식품위생법에서 지정하고 있는 식품에 관한 정의를 살펴보면 '식품'은 의약품을 제외한 모든 음식물을 의미한다. 국내 식품의 기준 및 규격을 정하고 식품 소재 전반을 주관하는 식약청의 기본 방침은 국민 보건과 이를 위한 '식품의 안전성' 확보에 있다.

따라서 국내 생산뿐 아니라 해외에서 수입되는 품목까지 안전성 검사를 거치지 않고서는 식품에 이용할 수 없다. 식약청의 식품안전국에서는 식재료의 철저한 성분 검사를 통해 유해 성분 및 약리작용이 강한 성분이 있는지, 일반 식품으로 섭취할 경우 부작용을 유발하지는 않는지 등에 대한 검증을 한다. 이러한 유해,



〈식품위생법〉

제2조 '식품'이라 함은 모든 음식물을 말한다. 다만 의약으로서 섭취하는 것은 제외한다.
제4조 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 것은 판매를 금지한다.
제7조 식품의약품안전청장은 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 규격을 정하여 고시한다.

〈식품공전〉

식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것, 신개발 원료로서 안전성에 대한 입증이나 또는 확인되지 아니한 것은 승인할 수 없다.

〈식품첨가물공전〉

1. 첨가물은 식품제조·가공 과정 중 결함 있는 원재료나 비위생적인 제조방법을 은폐하기 위하여 사용되어서는 안된다.
2. 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양적, 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 제한사용하여야 한다.

무해 시비의 기준은 국가별, 민족별 식문화가 서로 다르기 때문에 각 나라마다의 관리 규정이 동일하지는 않다. 예를 들어 유럽에서는 통용되는 재료가 국내 기준에는 허용되지 않는다거나 하는 일이 종종 있다. 그러므로 해외에서 널리 사용되는 제과 재료라 할지라도 국내에는 아직 생소한 소재라면 한번쯤 유해성에 관한 의심을 해보고 확인할 필요가 있다.

규제 대상에 관한 정보 습득 필요

제과에서 쓰이는 재료중에서도 안전성 미확보를 이유로 사용이 제한되는 소재가 몇몇 있다.

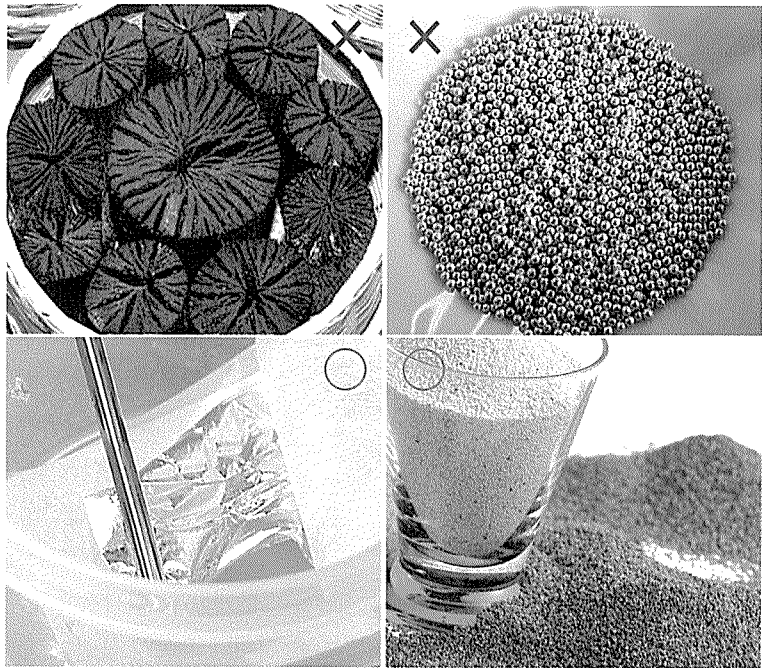
그러나 기술인 가운데 다수가 이 사실에 대해 숙지하지 못하고 있는 것이 현실. 관련 법규를 파악하지 못해 얼마전 영남 지역에서는 관할 기관의 조사로 곤혹을 산 점포들이 제법 많았다.

그 가운데 가장 많이 단속 대상에 해당됐던 것이 은박 초콜릿이다. 일본이나 유럽에서 제과 교육을 받았거나 해외 기술인 세미나를 경험했던 기술인들에게 은박 초콜릿은 '유해(有害)'라는 단어와는 거리가 멀게 느끼는 제과 재료다. 그러나 아무 의심 없이 데코레이션에 즐겨 사용하는 이 은박 초콜릿이 국내 법규에서는 식용으로 사용할 수 없는 규제 대상이다.

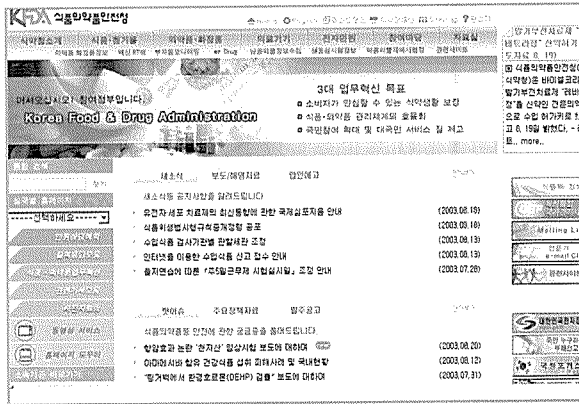
국내 법규에서 '금(金)은 일정 기준에 허용이 되고 있지만, '은(銀)은 몇 차례의 식품 안전성 검사에 의해 규제 대상으로 제한 처리됐다. 금(金)도 전제품이 아닌 순도 94.4% 이상의 제품으로 얇고 부드럽게 박편(薄片)처리한 '금박'만이 허용된다. 이것도 식품 전반에 사용이 가능한 것이 아니라 주류와 과자류의 피복용(被服用)으로만 사용 범위를 제한하고 있다.

한편, 최근 의약업계와 관련 수출업체들이 지극한 관심을 보이고 있는 슛 역시 현행 법규에서는 식품에 사용할 수 없는 소재이다. 그러나 일본 등지에서 슛가루를 건강 식품 소재로 주목하면서 국내에는 이미 슛을 식품에 사용해도 상관없는 것처럼 알고 있는 이들이 적지 않다. 이러한 슛은 여러 기관들이 수십 차례 식품원료심의위원회의 문을 두드렸지만 결국 허가받지 못한 재료다. 식약청 식품규격과의 한상배 연구관은 "스�에 대해서는 규제 대상이라는 의식조차 없는 것 같다"며 "스�을 이용한 면류나 빵류가 공공연하게 제조 및 판매되고 있어 관계 부처에서 공문 전달을 통한 홍보 및 본격적인 단속을 계획하고 있는 것으로 안다"고 밝혔다.

이밖에도 양귀비 씨인 파피씨드는 여러 종류 가운데, 두가지 학명(Pa-Paver Przemko, Pa-Paver Neuga)의 제품만이 식품용으로 허락이 된다. 또한 파피씨드를 식품에 사용할 시에는 높은 온도에서 가열하는 과정을 거쳐야 한다. 양귀비 자체가 가진 마약성 성분이 극소량이라는 하지만 존재하므로, 가열 처리하지 않을 경우 체내에



〈식품첨가물공전에 고시된 색소 허용 범위〉
 식용색소 녹색 제3호, 적색 제2호, 적색 제3호, 적색 제4호, 적색 제102호, 청색 제1호, 청색 제2호, 황색 제4호, 황색 제5호
 감색소, 마리골드색소, 치자적색소, 카카오색소, 오징어먹물색소 등의 천연 색소



〈식품의약품안전청 : www.kfda.go.kr〉

- *식품안전국 식품안전과(02-380-4726)
- :식품 영업허가 · 신고 관련업무, 식품에 관련법 · 고시기준 제정, 건강기능식품 법령 추진, 식품위생관련법령의 제 · 개정 검토
- *식품안전국 식품관리과(02-380-1633) :식중독예방, 과대광고 · 식품감시업무 총괄, 1399신고보상금제도 운영
- *식품안전국 식품유통과(02-380-1733) :수입식품 관련 업무 총괄
- *식품평가부 식품규격과(02-380-1665)
- :식품원료의 기준규격관리업무, 식품공전 제 · 개정업무 총괄
- *식품첨가물평가부(02-380-1687): 식품첨가물공전 제·개정 관련 업무 - 다양한 프로그램 개발 : 점포 특성에 맞는 현장실습 실행

다”고 밝힌다. 각종 ‘건강 식품’을 표방한 제품들이 활개치는 현 시점에서 무분별한 완화 조치는 국민 건강 전체를 해칠 수도 있다는 것. 따라서 특히 약리작용을 하거나 유독성 물질이 함유됐을 가능성이 조금이라고 있는 것은 더욱 조심스럽다는 것이다.

대신 식품으로서의 안전성을 입증할 수 있는 자료가 수반되는 경우는 식품원료 판단기준에 따라 식품에의 사용가능여부에 대한 새로운 기준을 마련하기도 한다. 이는 〈식품첨가물의 지정 절차〉를 통해 이루어지는데, 식품위생심의위원회에 원료의 학명, 기본 성분, 특정 성분, 사용용도, 안전성을 입증할 수 있는 근거 자료를 제출해 심의를 받으면 된다. 이에 대해 식품으로서의 적합성을 인정받게 되면 식품의약품안전청고시를 통해 식품공전에 추가될 수도 있는 것. 따라서 신소재를 개발하는 업체 또는 기관에서는 이러한 루트를 통해서 허가를 받아 새로운 식품 재료의 폭을 넓혀갈 수 있다.

그러나 역시 가장 근본적인 것은 제조와 판매를 담당하는 제과인 전체의 관심 집중이다. 그동안 까다롭게만 생각하고 등한시했던 법규에 대해 보다 적극적인 사고로 접근하고 대처해 나가는 자세가 필요하다. 또한 관련 기관인 식약청을 규제 대상으로만 여길 것이 아니라 적극적으로 이용하는 것 또한 필요하다. 첨가물에 관한 의문점이 생길 때는 식품첨가물평가부에, 식품 재료 전반에 관한 의문과 허가 기준치 등에 대한 문의는 식품평가부의 식품규격과로 하면 된다.

식약청과 소비자, 그리고 제과인들이 모두 함께 지향하는 ‘안전한 먹거리 문화’ 형성을 위해 법규를 족쇄로 여길 것이 아니라 기본 매뉴얼로 인지해야 할 때다.

축적되면 인체에 위해(危害)할 수도 있다는 판단에서이다. 기타 식용 색소, 개량제 등의 식품첨가물에 대해서는 기본적으로 최소한의 양을 사용할 것을 권장하고 있다. 그러나 식품첨가물을 본래 사용하고자 하는 뜻에서 벗어나 제품의 결함을 감추기 위한 방편으로 사용할 경우 이 역시 규제 대상에 해당되게 된다. 예를 들어 황색 색소로 색을 연출, 계란을 사용하지 않고서도 사용한 것처럼 보이게 하는 등의 행위는 허용되지 않는다는 것이다.

적극적인 기관 이용과 관심 요구돼

이러한 규제에 관해 식약청은 “식품이라는 것이 건강 증진을 위해 존재하는 것이기 때문에 ‘안전성 확보’라는 키워드를 충족시키지 못하면 식품 소재로 인정할 수 없다”고 못박고 있다. 즉, 식약청의 기본 방침은 식품 기준의 확대보다는 확실한 안전성의 확립에 있기 때문이다.

국내 식품 관련법이 다른 국가들에 비해 다소 엄격한 것도 안전성과 건전성 등으로 설명된다. 그러나 관계자는 “모든 소재를 규제로 묶으려고 하지는 않는

〈식품공전에서 고시하는 금지 품목 예〉

- 개나리열매, 계수나무잎, 누에나방(웜집아), 동규지(열매), 동충하초(눈꽃동충하초 및 밀리타리스 동충하초 제외), 멧감(토복령), 밤껍질, 부추씨, 수세미(잎, 줄기), 홍화꽃, 도인(복숭아씨), 백두구(열매), 피마자, 굼벵이, 귀뚜라미, 멧돼지 쓸개, 뱀, 숲(참삼), 토롱용(지렁이), 황토분말 등