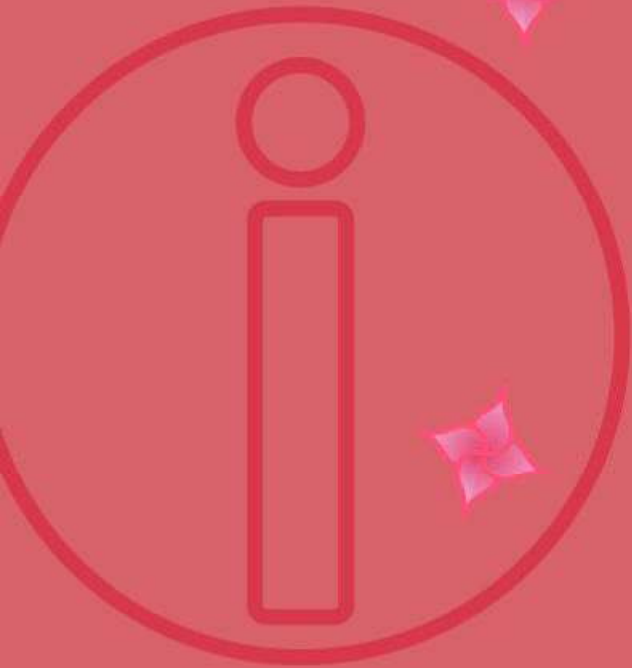


# Chapter 3



## 국외식품정보

- WHO의 나트륨 및 칼륨 섭취 가이드라인, 현실성 없어
- 상하이, 식품안전 정보 '플랫폼' 구축 예정
- 호주, 뉴질랜드의 포장식품 절반 이상이 건강에 해로워
- 사과 껍질 깎아야 하는가, WHO "깎는 것이 좋아"

- 국외식품정보는 오늘의 식품안전뉴스(<http://db.foodinfo.or.kr>)에서 제공합니다 -

## WHO의 나트륨 및 칼륨 섭취 가이드라인, 현실성 없어

심장질환과 뇌졸중 발생 위험성을 감소시키기 위한 세계보건기구(WHO)의 나트륨과 칼륨에 대한 지침이 거의 준수되고 있지 않다는 연구결과가 영국 의학저널(British Medical Journal)에 발표됨.

세계보건기구(WHO)는 심장병과 뇌졸중 발생 가능성을 줄이기 위해 일일 나트륨은 2,000 mg 미만, 칼륨은 적어도 3,510 mg을 섭취하라고 권고하고 있음.

미국 워싱턴 대학교 드레브노프스키 교수가 발표한 연구결과에 따르면, 미국인은 기껏해야 0.3%, 프랑스인은 0.5%, 멕시코는 0.15%, 영국인은 가장 낮은 0.1%가 WHO의 권고사항을 따르고 있다고 함.

연구진은 나트륨 섭취가 과도하며 칼륨 섭취가 불충분하다는 점을 확인했으며, WHO와 그 밖에 보건 기관이 제안한 권고 수준이 비현실적이라는 점도 나타난다고 전했다.

그는 나트륨과 칼륨이 같은 음식에 많이 포함되어 있는 것이 문제라고 지적했다. 또한 미국인이 섭취하는 나트륨의 대부분은 빵, 피자, 가공육 등의 가공 식품에서 유래한다면서 소비자를 교육하는 것만으로는 나트륨 섭취를 확실히 줄이기는 어려울 것이라고 설명했다. 교수는 식품 중 나트륨 함량을 줄이는 방향으로 재조성하는 것이 한 가지 전략이 될 수 있다고 함.

더불어 현재의 WHO 지침은 실현 불가능한 것으로 보인다고 밝혔다.

- Food Navigator-유럽 -

(04/09 식품안전정보원 「오늘의 식품안전뉴스」중에서)

## 상하이, 식품안전 정보 '플랫폼' 구축 예정

10일, 상하이(上海)시 식약관리국 국장은 인터뷰에서 올해 상하이시는 클라우드 기술 및 빅데이터를 기반으로 식품안전 정보 플랫폼을 구축하여 식품 코드를 통일하고, 상하이 유입 제품의 코드 이력 추적을 실현할 것이라고 함.

그는 현재 부처별 이력 추적 코드가 일치하지 않아 농산물 진입 유통단계에서 다시 통합조정을 해야 하며, 농업부 바코드와 상무부처가 규정한 바코드도 완전히 일치하지 않아 제품 하나에 코드가 여러개 있어 이력 추적 과정에 장애를 주기도 한다고 함.

이 플랫폼이 구축된다면 구매업체, 판매 등의 정보뿐만 아니라, 여러 부처의 관리감독 정보도 모아놓을 예정임. 기업은 비즈니스 파트너 선택 시 플랫폼을 참고하여 상대업체의 처벌 상황 등의 신용기록을 확인할 수 있음.

\* 관련 정보 (<http://www.cfda.com.cn/NewsDetail.aspx?id=76543>)

국가식품품질감독검사센터 2015.4.13 "상하이 식품안전 추적 '고속도로' 구축"

상하이시 식약관리국 국장은 상하이가 전국에서 최초로 돼지고기 및 채소 이력추적 시스템을 구축하였지만, 이는 제품 유통단계만 추적할 수 있을 뿐 원산지 추적은 어렵다고 함. 이에 처음부터 끝까지 할 수 있는 식품 안전정보 이력추적 시스템 구축이 시급하다고 함.

그는 상하이 식약국, 상무위원회, 농업위원회, 법제판공실 등 관련 부처가 클라우드 기술을 기반으로 한 상하이 식품안전 관리감독 및 정보 서비스 플랫폼 구축에 합의하였다고 함. 플랫폼에서 각 관리감독 부처는 통일된 제품 코드를 통해 식품안전 정보의 코드 통일을 실현할 수 있게 됨. 또한, 추적 플랫폼에 맞춰 "상하이시 식품안전 정보 이력추적 관리 방법"이 올해 공포 시행될 예정으로 해당 플랫폼을 통해 곡식 및 곡식제품, 축산물 및 축산제품, 가금류 및 가금제품, 채소, 과일, 수산물, 두류제품, 유제품, 식용유, 주류 등 식품 및 농산물 10종의 이력추적이 가능해질 것으로 전망됨.

- 식품화반넷 -

(04/13 식품안전정보원 「오늘의 식품안전뉴스」중에서)

## 호주, 뉴질랜드의 포장식품 절반 이상이 건강에 해로워

슈퍼마켓 포장식품의 절반 이상이 건강에 해로움. 새로운 연구는 우리가 건강에 좋다고 생각하는 것조차도 종종 설탕, 소금, 지방이 가득하다고 밝혔음.

뉴질랜드 오클랜드 대학교의 연구는 유제품, 식육류 및 빵 제품의 1/3만이 건강에 좋은 것으로 말할 수 있다 결론 내렸음.

또한 심지어 포장 과채류의 29%가 보건기준을 충족시키지 못했음.

연구진은 건강에 좋은 식품을 선택할 기회가 너무 적다는 해당 연구 결과는 비만 문제로 씨름하고 있는 국가에게 우려 거리라고 말했음. 연구진은 건강별점제 도입을 원하고 있음.

해당 연구는 호주 및 뉴질랜드 전역의 슈퍼마켓에서 포장에 영양성분이 표시된 23,000개 이상의 포장식품 및 음료를 분석했음.

연구진은 호주뉴질랜드 식품기준청의 기준에 따라 상기 식품들이 건강에 좋은지 여부를 평가했음. 뉴질랜드 식품은 41%가, 호주는 그보다 나은 47%가 건강에 좋다고 말할 수 있었음.

스낵류, 과자류, 소스 및 스프레드류는 건강에 좋다고 간주할 수 있는 기준을 거의 충족시키지 못했음. 시리얼은 40%가 상기 기준을 충족시키지 못했음. 하지만 편의식품(수프, 피자 및 즉석식품)은 80%가 건강 강조표시를 지닐 자격이 있었음.

하지만 가장 충격적인 것은 "주식(key staples)"에 관한 형편없는 연구결과였음. 예를 들어, 빵에는 매우 높은 수준의 소금이 들어있는 경향이 있음.

상기 연구는 12일 (현지시간) 공중보건영양저널(Public Health Nutrition journal)에 게재될 예정이며, 국가보건혁신연구소, 오클랜드 대학교, 호주 조지국제보건연구소가 진행했음.

\* 다음은 각 식품군이 건강 기준을 충족시킨 비율을 나타냄

해산물: 84%

수프, 피자, 즉석식품: 80%

과일 및 채소: 71%

시리얼: 60%

빵: 29%

식육류: 23%

소스, 스프레드류: 20%

스낵류: 12%

- New Zealand Herald -

(04/13 식품안전정보원 「오늘의 식품안전뉴스」중에서)

## 사과 껍질 깎아야 하는가, WHO "깎는 것이 좋아"

4월 7일, WHO는 '세계 보건의 날'을 맞이하여 '식품안전'을 올해 주제로 발표하였으며, 중국에 뿌리채소 및 과일 껍질을 깎아낼 것을 건의하였음.

4월 9일, 신경보(新京报) 기자는 WHO로부터 상기 건의를 하게 된 이유에 대한 답변을 확인할 수 있었음. 채소 또는 과일 표면에 남아있는 세균 또는 화학물질이 세척을 통해 완전히 제거되지 않을 수 있으므로 섭취전 껍질을 제거하는 것이 의미가 있다고 함. 중국에 대해 지난 수십년간 식품생산 과정에서 화학제 및 살충제 사용량이 계속 증가하였고, 권고량을 초과 사용하는 경우도 있다며, 이로 인해 과일 및 채소 표면에 농약이 잔류할 가능성이 크게 증가하였다고 함.

2014년 "중국농업과학" 잡지에 게재된 "사과 잔류 농약 위험 평가" '중양급 과학연구 전문 항목' 연구에서 연구팀이 검사한 200개 사과 샘플 중 89.5%에서 잔류 농약 26종이 검출되었음. 하지만 기준치 초과율은 매우 낮아 0.5%에 불과함.

또 다른 논문인 "중국과 EU, 사과 농약 잔류허용기준 개황"을 보면, 사과의 농약 잔류허용종류가 중국은 66종 뿐이지만 EU는 389종임. 또한 66종 농약 중 EU와 일치하는 것은 13종 뿐이며, 반 이상의 허용기준치가 EU보다 낮았음. 허용 기준치 차이가 확연한 것도 있음. 예를 들어, 아세페이트(acephate)의 경우, EU 허용 기준치는 0.02mg/kg인 반면, 중국은 0.5mg/kg으로 EU의 25배에 달함.

이러한 점에서, 'WHO를 믿고 사과 껍질을 깎는 것'이 현명한 선택이라 할 수 있음.

- 인민넷 -

(04/14 식품안전정보원 「오늘의 식품안전뉴스」중에서)