

# 식중독 비상... 식품업계, 유통부터 조리까지 '철통 위생관리'

수도권 대부분 식중독 지수 '경고' 식약처, 급식 안전관리 지속 강화

**CJ프레시웨이** 제조 협력사 점검 전문 인스펙터 검품으로 품질관리 **아워홈** '하절기 특별점검' 항목 강화 **현대그린푸드** '식품위생 특별관리'

고온다습한 날씨로 식중독 발생 우려가 큰 여름철이 다가오자 식품업계가 식품위생·안전 집중 관리에 나섰다.

병원성 대장균 식중독은 고온다습한 여름에 주로 발생한다. 특히 6월은 해수 온도가 올라가면서 장염비브리오 식중독이 본격화되는 시기이다. 식중독 통계에 따르면 지난해 6월부터 8월까지 식중독 환자수(1295명)는 지난해 전체 식중독 환자수(2262명)의 57%를 차지한다.

4일 기상청에 따르면 현재 서울 등 7개의 지역을 제외하고는 수도권의 모든 지역이 식중독 지수 '경고' (지수범위 71이상 86미만) 단계다. 경고단계는 식중독 발생가능성이 높아 식중독 예방에



현대그린푸드 식품위생연구소에서 연구원들이 식자재의 성분검사를 하고 있다. /현대그린푸드

경계가 요망되는 수치다. 서울 등 7개의 '주의' (55이상 71미만) 단계의 있는 지역도 식중독 지수가 69이상 수치를 기록하며 식중독으로부터 안전하지 않다는 것을 보여준다.

식중독은 '음식물 섭취에 따른 건강장애' 중의 하나로, 식품위생법에서는 '식품의 섭취로 인해 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환'이라고 정의하고 있다.

식품의약품안전처(식약처)는 지난해 6월 안산 소재 유치원 집단급식소 식중독 사고를 계기로 급식 안전관리를 지속 강화하고 있다. 집단급식소에서 배식하고 남은 음식물을 재사용하거나 조리·보관하고 있는 경우 100만원의 과태료가 부과된다.

또 식중독이 발생했을 때 음식물을 보존하지 않는 경우 과태료가 기존 30만원에서 300만원으로 10배 늘어난다. 또 식중독 원인규명 행위를 방해한 경우 3년 이하 징역이나 3000만원 이하 벌

금에 처할 수 있도록 벌칙 규정도 신설했다.

식중독 발생은 기업 이미지에도 타격을 줄 수 있다. 특히 코로나19로 건강에 대해 전국민 관심이 높아진 데다, ESG경영이 식품업계 트렌드로 오른 상황에서 특정 기업 식중독 발생의 원인이 될 경우 부정적 이미지 각인 가능성이 크다.

올 여름은 유독 더울 것으로 전망되는 가운데 업계는 식품섭취로 인해 발생하는 질병을 막고자 철저한 위생관리에 나섰다. 식자재 유통기업들은 식자재를 시장에 유통하기 전 자체 식품안전센터에서 꼼꼼하게 안전성 검사를 진행한다.

육안으로 보이는 이물질 검사는 물론, 다양한 분석기술을 활용한 화학 분석도 거쳐 식품 안전을 담보한다. 안전성을 확보한 후 냉장 냉동 물류시스템으로 유통하기 때문에 식자재로 인한 사고를 최대한 예방할 수 있다.

국내 식자재 유통 1위 CJ프레시웨이는 식자재 유통에서 상품 안전성 확보 차원에서 제조 협력사 점검을 실시한다. 온도의 영향을 받는 농산물의 경우

기준에 따라 전문 인스펙터가 검품을 실시해 품질 관리한다. 단체급식에서는 하절기 식중독 예방관리를 위해 각 점포에 현장지도 및 점검 활동을 진행한다.

아워홈도 '하절기 특별점검' 항목을 강화해 원물 구매 단계부터의 안전관리에 집중하고 있다. 공급사에 대한 점검과 자사공장에 대한 본사 차원의 수시 점검을 시행한다. 또한 식품분석연구센터에서는 하절기 위생 취약 고위험군 품목에 대한 미생물, 잔류농약 등 안전성 검사를 실시한다.

현대그린푸드 역시 9월 말까지 '하절기 식품위생 특별관리 제도'를 시행한다. 식자재 전처리와 조리 및 배식 등 전 과정에 강화된 위생관리 기준을 적용한다. 500여 단체급식 사업장은 'FS중요관리식품' 지침에 따라 변질되기 쉬운 단체급식용 식재를 해당 기간 사용 중지하거나 가열 조리 과정을 추가하는 식의 강화된 매뉴얼에 맞춰 식품을 조리하고 공급한다. 위생사고 예방을 위한 현장점검도 강화할 방침이다.

/조효정 기자 princess@metroseoul.co.kr

## 자연은 맛있다, '정비빔면' 비건 인증

풀무원, '정면' 이어 두번째

풀무원식품은 라면 브랜드 '자연은 맛있다'의 '정비빔면'이 한국비건인증원의 비건 인증을 획득했다고 4일 밝혔다. 풀무원 라면이 비건 인증을 받은 것은 작년 '정면'에 이어 두 번째다.

풀무원은 지난 4월 '정백홍 비빔면' 3종을 출시했다. 그중 '정비빔면'은 육류 원료를 첨가하지 않고 사과, 배 등 과일 농축액과 고추장을 최적의 시간 숙성하여 깔끔한 감칠맛을 낸다. 여기에 로스팅 풍미유를 넣어 또렷하고 생생한 맛을 높였고 콩에서 얻은 식이섬유인 소이화이버를 함유하여 쫄깃한 면의 식감을 완성했다.

국내 라면 제품 중에는 정면이 2020년 최초로 한국비건인증원 인증을 획득한 바 있다. 한국비건인증원은 식품의



약품안전처의 승인을 받고 식품 및 화장품의 비건 인증·보증을 담당하는 정식 기관이다. 비건 인증은 동물 유래 원 재료를 사용하거나 이용하지 않고 교차 오염되지 않도록 관리하며, 동물실험을 하지 않은 제품에만 주어진다.

풀무원은 정면과 함께 정비빔면 패키지에 한국비건인증원 비건 마크를 부착해 소비자 신뢰도를 높일 계획이다.

/조효정 기자

## 국순당, 호주 '파머스 립' 와인 6종 론칭

와이너리와 협업... 포춘 등 소개 "더 브레이브, 가성비·품질 자신감"

국순당이 '파머스 립' 와이너리와 협업을 통해 와인 6종을 국내 론칭한다고 4일 밝혔다.

국순당은 파머스 립 와이너리와 협업을 통해 기존에 국내 시장에 출시하지 않았던 '포춘'과 '필라박스 레드' 등 다양한 제품을 소개할 예정이다.

국순당 관계자는 "이번에 출시되는 6종의 와인 중 '파머스 립 더 브레이브'는 국내 소비자들에게도 '실패가 없는 와인'이라 불릴 만큼 가성비가 뛰어나며 품질에 대한 자신감이 넘치는 와인"



국순당 호주 가성비 와인 '파머스 립' 론칭

이라고 설명했다.

파머스 립 와이너리는 호주 롱바텀

가문이 1993년 페더웨이 지역에 포도나무를 식재하고 생산된 포도들을 '몰리 두커' 등 호주의 부피드 와인을 만들던 와이너리에 납품하며 시작했다. 이후 2004년에 직접 병입하여 와인을 출시했다. 최상의 품질의 포도가 생산되는 해에만 와인을 생산하고 포도 품질이 만족스럽지 않은 해에는 포도를 수확하지 않고 거름으로 사용할 정도로 품질 지원적으로 유명하다.

국순당은 2003년 해태엔컴퍼니(구 해태산업)를 인수하며 와인 사업을 시작했다. 밸류 와인부터 프리미엄 와인까지 다양한 300종 이상의 와인을 수입 판매하고 있다.

/조효정 기자

## 아모레퍼시픽, 웨어러블 피부측정 기기 개발

美 MIT 연구팀과 공동 연구

아모레퍼시픽이 외부 환경 변화에도 장기간 피부 상태를 측정할 수 있는 초박막 웨어러블 피부 측정 기기를 개발했다. 아모레퍼시픽 기술연구원은 미국 매사추세츠공대(MIT) 연구팀과의 공동 연구를 통해 개발한 관련 기기에 관한 내용을 6월 30일(현지시간) 저명한 국제 학술지 '사이언스 어드밴시스'에 발표했다.

인체 바깥에 노출된 피부는 땀 등 여러 외부 환경 변화에 영향을 받게 되고, 이에 따라 지속적인 상태 변화 관찰이 어렵다. 아모레퍼시픽 기술연구원은 MIT에 연구원들을 파견해 다양한 소재

로 얇고 유연한 반도체 필름 제조 기술을 개발한 김지환 교수 연구팀과 협력했다. 아모레퍼시픽 기술연구원의 한지연 수석연구원이 3년여에 걸쳐 진행한 공동 연구로 땀구멍과 유사한 천공 패턴화를 적용, 착용감이 느껴지지 않는 수준의 초박막 웨어러블 피부 측정 기기를 개발할 수 있었다.

유연한 센서가 내장된 전자피부는 우수한 통기성으로 땀이 나오도 잘 떨어지지 않는다. 또 피부의 곡면을 따라 밀착, 피부 움직임에 영향을 받지 않아 부착한 상태에서도 안정적으로 작동한다.

이를 통해 오랜 시간 피부 상태 변화 관찰이 쉽고, 장기 착용 시에도 피부 자극이 적다.

/원은미 기자

## 롯데호텔, '슈퍼 리워즈' 프로모션 진행

포인트·투숙일 두배 적립

롯데호텔은 리워즈 회원에게 더욱 풍성한 혜택을 제공하고 호텔에서 유용하게 사용할 수 있는 포인트와 투숙일 모두 두 배로 적립 가능한 '슈퍼 리워즈' 프로모션을 8월 31일까지 진행한다.

이번 프로모션은 롯데호텔 리워즈 회원이라면 누구나 혜택을 받을 수 있도록 준비했다. 롯데호텔 공식 홈페이지 또는 애플리케이션(앱)을 통해 예약하고 투숙을 완료하면 롯데호텔 멤버십 포인트(LH 포인트)와 더불어 이듬해 롯데호텔 리워즈 등급 상향에 필수 기준인 투숙일까지 두 배로 적립된다.

국내외 시그니엘, 롯데호텔, L7호텔, 롯데시티호텔에서 모두 프로모션을 진행해 폭넓은 혜택을 받을 수 있다. 온라인 이벤트도 진행한다. 롯데호텔



텔 공식 홈페이지 또는 앱에 로그인하고, 슈퍼 리워즈 페이지에서 '이벤트 응모하기'를 누른 후 프로모션 공유하기 하면 된다. 최다 공유 회원에게는 시그니엘 서울 디럭스 스위트룸 무료 숙박권을 상품으로 증정한다.

인스타그램 이벤트도 준비했다. 인스타그램에 필수 해시태그 #롯데호텔 리워즈 #슈퍼리워즈와 함께 롯데호텔에서 투숙한 사진을 함께 업로드 하면 된다. 추첨을 통해 선정된 20명에게는 2000 LH 포인트(20 달러 상당)를 제공한다.

/원은미 기자 silverbeauty@

## 대상웰라이프 뉴케어 당뇨환자용 볶음밥 2종

대상웰라이프 뉴케어가 국내 최초로 식품의약품안전처(이하 식약처) 표준 기준에 맞춘 당뇨환자용 식단형 식품인 '뉴케어 당플랜 볶음밥' 2종을 출시한다고 4일 밝혔다. 뉴케어 당플랜 볶음밥은 ▲뉴케어 당플랜 렌틸콩 소고기 볶음밥 ▲뉴케어 당플랜 퀴노아 닭가슴살 볶음밥 2종으로 구성됐다.

'당뇨환자용 식단형 식품'은 당뇨병 환자 등 당질 섭취관리가 필요한 사람의 영양요구에 맞춰 한 끼 식사 전체를 대신할 수 있도록 제조, 가공된 제품을 말한다.

대상웰라이프의 '뉴케어 당플랜 볶음밥'은 당 식이조절 때문에 음식 섭취에 제약이 많은 당뇨환자들이 걱정 없이 맛있게 먹을 수 있도록 국내 최초로 식약처의 표준기준에 맞춰 영양 설계된 제품이다.

/조효정 기자