2023년 3월 aT(한국농수산식품유통공사) 하노이지사 KATI수출뉴스

라오스, 식품 안전에 대한 우려 고조

2023년 3월 15일, 하노이지사

□ 키워드 :

○ 식품에서 발암물질 검출, 현지 소비자의 식품 안전에 우려 고조

- 루왕프라방 주 보건부 산하 식약처에 따르면, 지난달 17일 국내 및 수입 동물 가공품 및 수산물 무작위 품질 조사에서 원산지가 불분명한 수입산 소 위(양)와 오징어에서 발암물질로 규정돼 사용이 금지된 포르말린이 기준치 이상 검출돼 논란이 됐음

포름알데히드가 검출된 오징어와 소 양

*기준치 이상으로 검출 시 용액이 빨간색으로 반응함

- 포르말린과 포름알데히드는 심각한 질병이나 사망을 유발할 수 있어 대부분의 국가에서 사용이 금지되어 있지만 열대 국가에서 과일 및 해산물의 저장 기간 연장, 청소 제품 등의 용도로 사용됨
- 2006년 식약처가 발표한 안전한 식품의 생산·수출입 관리에 대한 공문(제856호)에 따르면 붕사(붕산나트륨, 사붕산나트륨, 파이로붕산나트륨), 디에틸렌 글리콜(Diethylene glycol, monoethyl ether), 포름알데히드; 등의 성분은 식품 첨가물로 사용이 금지되어 있음

- 이 외에도, 현지 농가의 무분별한 살충제, 농약 사용 및 식중독 등으로 인해 현지 소비자들의 식품 안전에 관한 우려가 고조되는 상황임

○ 시사점

- 전 세계적으로 건강 등 웰빙(Well-being)에 관한 관심이 확대 추세이며, 이러한 상황에서 최근 현지에서 유통되는 식품에서 발암물질이 검출됨에 따라 현지 소비자 사이에서 식품 안전에 대한 우려가 고조되고 있음
- 현지 식품 제조업체의 HACCP과 같은 식품안전관리인증도 필수가 아닌 자발적인 참여로 국한되어 있으며, 농수산식품에 대한 체계적인 검사도 미비한 실정임
- 따라서 우리 수출기업은 이러한 실정을 고려하여 라오스 식품시장 진출 시 식품 안전에 주의를 기울일 필요가 있으며, 한국 농식품의 안전성 등 품질을 적극적으로 홍보하는 방안이 효과적일 것으로 보임

○ 출 처

- 안전한 식품의 생산·수출입 관리에 대한 공문(제856호, 2006.05.12)
- Health Officials find formaldehyde in food products at luang prabang market(2023.02.20)
- FAO, European Union and CIRAD. 2022. Food Systems Profile – The Lao People's Democratic Republic. Catalysing the sustainable and inclusive transformation of food systems. Rome, Brussels and Montpellier, France.

○ 문의처

- aT 하노이지사 최성곡 +84 24-6282-2987