



Europe

파리지사

알레르기 라벨표기법 재정비 서두르는 영국정부



사망환자 발생 후, 알레르기 라벨링 새 법안 제정 돌입

2016년 7월, 나타샤 에단 라프루즈(Natasha Ednan-Laperouse)의 비극적인 사망 후, 영국정부는 즉석 판매를 위한 사전포장 식품(pre-packaged food for direct sale (PPDS)) 관리 법률에 대한 개정 압박을 받아왔다.

당시 15세였던 나타샤는 히드로 공항에 있는 샌드위치 체인점, 프레 타 망제(Pret a Manger)에서 라벨에 참깨 함유 사실이 표기되지 않은 바게트를 먹은 후 극심한 알레르기 반응을 일으키며 사망에 이르렀다.

현행 규정에는 점포 내에서 만들어진 미포장 신선제품에는 일일이 알레르기 유발 성분 및 원재료 관련 라벨링을 부착하는 것을 강제하지 않고 있다. 영국 정부는 현행 식품 라벨링 규정의 미비로 인해 발생한 이러한 비극이 다시 되풀이되지 않도록 관련 법안의 재검토 및 새롭게 보강된 알레르기 라벨링 법안 제정에 돌입했다. 영국 환경부 장관인 마이클 고브(Michael Gove)는 '식품 체인점은 모든 사전포장 식품에 대하여 함유된 모든 원재료를 빠짐없이 표기해야 하며 알레르기 반응을 일으킬 수 있는 모든 성분들을 라벨링에 명확히 표기해야 한다'는 내용을 골자로 한 일명, 나타샤 법(Natasha's Law)의 제정을 적극 지지하고 있다.

또한 영국 식품기준청(Food Standards Agency¹⁾은 지난 5월 초에 환경식품농림부(DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs)의 라벨링 협의 법안 중 가장 엄격한 원칙을 제시하고 있는 '옵션 4(Option 4)'에 대한 적극 지지를 밝혔다. 옵션 4는 모든 식품 라벨링에 알레르기 항원 및 원재료 전부의 완전한 표기를 의무화하는 안이다.

| 미포장 신선제품이라 라벨부착하지 않은 영국의 샌드위치 제품 |



1) 영국 정부의 비영리 산하기관으로 영국 웨일즈 및 북 아일랜드의 식품과 관련해 공중보건을 보호함

알레르기 환자 느는데, 기업은 외면

해당 사건으로 브랜드 이미지에 큰 타격을 입은 프레 타 망 제는, 영국 전역에 걸쳐 옵션 4(Option 4)가 시행될 예정이라고 즉각 공지함으로써 발 빠르게 대응하고 있으며 다른 업체들도 이에 동참하고 나섰다. 그럼에도 불구하고 산업 현장에서의 비리 문제를 초창기부터 목격해 온 소비자들로서는 기업들의 개선 의지에 대해 여전히 불신하는 입장이다. 영국 샌드위치 식품협회(The British Sandwich & Food to Go Association)같은 경우, 즉석판매를 위한 사전포장 식품(PPDS)에 모든 원재료를 기입하는 것은 기업 입장에서 너무 힘들고 부담스러운 일이라고 주장하며 옵션 4의 수용을 거부하고 있기 때문이다.

그러나 알레르기로 인한 소비자의 고통을 자각하고 변화를 수용해야한다는 사회적 요구가 더욱 거세지고 있어 기업이 이를 계속 외면할 수만은 없는 현실에 직면해 있다. 영국에서만 식품알레르기를 겪는 인구가 2백만 명 이상이며²⁾, 매년 식품알레르기를 가지고 태어나는 영아의 수가 늘어나고 있으며, 알레르기 병력이 없던 성인들조차 갑자기 알레르기 과민 반응을 일으키는 사례도 증가하는 현상을 보이고 있다. 식품알레르기 반응은 과학적으로는 아직 풀기 어려운 숙제이지만 적절한 라벨링을 통해 극심한 식품 과민 반응으로 고통 받는 사람들의 고통과 위험을 줄일 수 있다.

식품업계의 개선 의지가 문제 해결의 열쇠

민텔(Mintel³⁾)의 조사에 따르면, 영국인의 절반에 가까운 48%가 알레르기 라벨링을 확신할 수 없다고 했으며, 15%는 전혀 신뢰하지 않는다고 답변했다. 식품알레르기를 가지고 있는

16세~24세 인구 중 67%가 식품업체들이 알레르기 정보를 제공할 법적 의무가 있다는 것을 알고 있지만, 그 중 14%만 해당 정보에 대한 신뢰를 나타냈으며 14%는 전혀 신뢰하지 못한다고 응답했다. 현재 영국 인구의 73%가 식품라벨링에 원재료 전부를 표기할 것을 요청하고 있다.

다양한 음식문화가 유행하고 식습관의 변화도 빠른 시대에 접어들면서 소비자들은 더 명확하고 투명한 라벨링을 요구하고 있다. 14가지로 명명되는 알레르기 항원만이 아니라 알레르기를 유발할 수 있는 모든 성분 정보를 알고 싶어하는 소비자 니즈에 따라 기업의 이익보다 소비자의 안전을 우선시하는 식품기업들의 개선 의지가 문제 해결의 열쇠가 될 것으로 보인다.

2) 영국 식품기준청(Food Standards Agency), 알레르기 최종 보고서 (2017.02.21.)

3) 영국 런던에 본사를 둔 글로벌 마켓 리서치 회사

Key Point

대형 수출기업의 성분표시 기준 스스로 강화 필요

•영국의 식품기준청에서, 모든 식품 라벨링에 알레르기 항원 및 원재료 전부의 완전한 표기를 의무화하는 옵션 4(Option 4)를 지지한 사실에 주목해야 할 것이다. 해당 법안이 통과될 확률이 높아짐에 따라, 대형 식품수출기업들은 사전포장 및 미 포장 식품의 라벨링에 각별히 주의하여 모든 원재료 및 알레르기 항원이 빠짐없이 표기될 수 있도록 신경 쓸 필요가 있다. 국내 식품 제조업체가 자발적으로 투명하게 식품에 첨가된 모든 성분들을 빠짐없이 공개해야 예기치 못하게 발생할 수 있는 알레르기 사고를 미연에 방지할 수 있으며, 영국 현지 소비자들의 신뢰를 얻을 수 있을 것이다.



출처 : www.thegrocer.co.uk, www.foodsafetynews.com