

식품 리콜 주요 원인 알레르기 주의보

LA지사

증가하는 식품 알레르기질환으로 경각심 확대

- 알레르기 질환을 앓는 어린이 수가 1997년부터 2011년 사이에 50%나 늘어난 것으로 미국 질병통제예방센터(Center for Disease Control & Prevention)는 밝히고 있다. 특히 땅콩이나 기타 견과류로 인한 발병 비율은 3 배 이상 늘어난 것으로 보고된다.
- 질병통제예방센터 조사 결과에 따르면 약 1,500만 명의 미국인들이 식품 알레르기를 갖고 있으며 그 중 18세 미만의 어린이가 절반에 가까운 600만 명에 달하는데, 이는 어린이 인구의 약 8%에 해당하는 수치이다. 미국 내에서 식품 알레르기로 인해 발생하는 각종 비용 역시 연간 250억 달러(약 27조 9,700억 원) 규모에 달하는 것으로 나타난다.

가장 흔한 알레르기 유발식품 8가지

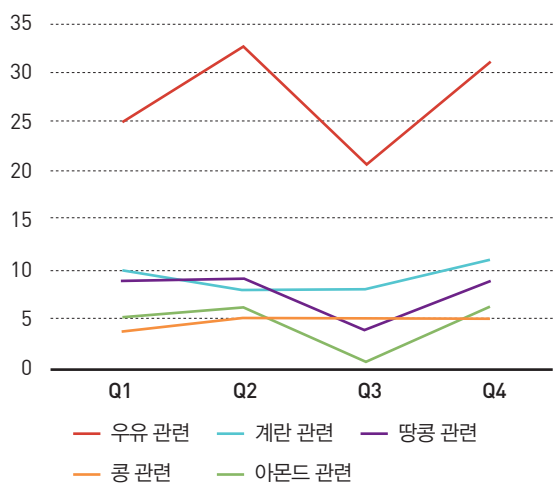
- FDA는 식품 알레르기의 90% 이상을 차지하는 가장 흔한 알레르기 유발식품 8가지를 규정하고, 알레르기 유발물질 첨가 표시를 의무화하고 있다.
 - ① 우유(Milk) ② 계란(Eggs) ③ 생선(Fish) : 예) 농어(Bass) 가자미(Founder) 대구(Cod)
 - ④ 갑각류, 조개류(Crustacean shellfish) : 예) 게(Crab), 바닷가재(Lobster), 새우(Shrimp)
 - ⑤ 견과류(Tree nuts) : 예) 아몬드(Almonds), 월넛(Walnuts), 피칸(Pecans)
 - ⑥ 땅콩(Peanuts) ⑦ 밀(Wheat) ⑧ 콩, 대두(Soybeans)

- 이와 더불어 FDA는 최근 미국 내에서 '깨(sesame)' 알레르기의 발생빈도가 늘어남에 따라 깨를 알레르기 유발식품 목록에 포함시키는 동시에 식품라벨에도 표기하도록 규정의 근거가 되는 '깨 식품 추가조사'에 착수했다.

알레르기 유발식품에 따른 리콜 사례

- 알레르기 유발물질 미(未)표기는 미국에서 가장 흔한 식품리콜사례 중 하나로 꼽힌다. Food Safety Magazine에 따르면 지난 2017년 알레르기 유발물질 미(未)표기로 인해 총 218건의 리콜이 발생했으며, 이 중 가장 많은 사례는 우유로 110건이었으며, 다음으로 계란 35건, 콩 28건, 아몬드 19건, 땅콩 18건 순이다.

알레르기 유발식품 리콜지수 (단위 : 건), (Q: 분기)





알레르기를 일으킬 수 있는 식품들

• 계란성분 함유 미(未)표기로 인한 리콜 사례는 2015년에 42건, 2016년에 82건이 발생했고, 우유 성분 미(未)표기로 발생한 리콜은 2015년 82건, 2016년 101건으로 매년 증가하는 추세다. 실제로 샐러드 드레싱 브랜드 Wish-Bone은 지난 7월 우유와 계란 함유 미(未)표기로 약 8,000박스의 드레싱을 리콜했으며 대형 육가공식품 회사 Tyson Food는 지난해 6월 빵가루에 우유 함유 가능성을 미(未)표기했다는 이유로 빵가루를 입힌 닭고기 240만 파운드를 리콜한 바 있다. 지난 11월에는 한국산 라면도 계란 성분 함유 가능성을 표기하지 않아 전 제품을 자진 회수하기도 했다.

민감한 알레르기 식품 규제 정확한 숙지 필요

• 미국 내 식품 안전에 대한 경각심, 특히 알레르기에 대한 위험이 강조되면서 관련 규정이 까다로워지고 있다. 통관 거부 및 리콜은 물론 최근 식품 안전 현대화법(FSMA)에 따르면 식품 제조 및 유통 업체는 알레르기 물질 통제 프로그램(ACP: Allergen Control Program)을 의무적으로 운영해야 하는 등 예방책이 더욱 강화되고 있다. 미국 시장으로 식품 수출시 미국 내 안전한 유통을 위해 꼼꼼한 성분 표기 및 알레르기 유발 성분과 관련 규제에 대해 숙지하는 것이 필요하다.

• 알레르기 유발 물질의 잔류로 인해, 비 알레르기 유발 물질로만 제조된 식품이 교차 오염될 수 있으므로 이런 부분 역시 각별한 주의를 기울일 필요가 있다. 동일 생산 라인에서 우유나 땅콩과 같은 알레르기 유발 물질이 함유된 제품과 비 알레르기 유발 식품이 교차 생산 된다면 일반 식품 섭취로도 알레르기 질환을 일으킬 수 있기 때문이다. 따라서 관련 시설의 위생 관리에 만전을 기해야 하며, 생산 라인을 명확히 구분하는 것도 방법이 될 수 있다.

알레르기 유발 물질 라벨 표기법

FDA가 정의한 8가지 알레르기 유발 물질이 식품에 포함되어 있을 경우, 올바르게 표기하는 법은 다음과 같다.

1. 식품의 구성요소 이름을 나열하고 괄호 안에 알레르기 유발 물질을 표기
예) lecithin(soy), flour(wheat) and whey(milk)
2. 구성요소 목록 하단에 알레르기 유발 물질이 포함되어 있음을 표기
예) Contains Wheat, Milk and Soy

출처 : www.foodsafety magazine.com, www.foodnavigator-usa.com