

건강하고 행복한 소비자를 위한



여름의 마무리

○ 웹 매거진 July 2015

CONTENTS

02 커버스토리

여름휴가, 식·의약 안전정보 알고 떠나세요!

06 식의약포커스

미래 먹거리 곤충 '안전성 확보 돼야 안심'

09 정책돋보기

위해도 낮은 개인용 건강관리 제품 의료기기 아니다

12 현장리포트

식약처, '제29회 세계마약퇴치의 날 기념식' 개최

15 생활속식의약

종이 포장지와 티백 등 식품용 종이제의 모든 것

18 식약아리아

즐거운 캠핑을 위한 6가지 수칙

21 이달의 레시피

새콤한 맛으로 입맛 돋우는 가지초절임

23 식약人side

북한이탈주민의 대한민국 공식 적응기

26 퀴즈이벤트

식의약 상식도 쌓고~! 경품도 받고~!

커버스토리

여름휴가, 식·의약 안전정보 알고 떠나세요!

본격적인 여름휴가 시즌이 돌아왔다. 많은 이들이 어디로 떠날지, 무엇을 먹을지 고민하는 이 때, 반드시 놓치지 말아야 할 것이 있다. 바로 안전한 여름휴가를 위한 식품의약품 안전정보다. 전 국민의 건강한 여름 나기를 위해 식품의약품안전처가 식의약품 관련 안전정보를 모아 제공한다. 식중독을 예방하는 요령, 멀미약, 모기기피제 등 휴가지에서 많이 사용하는 의약품과 의약외품 복용법, 일광화상 등을 예방하는 자외선차단제 사용법 등을 알아본다.



식중독을 예방하는 식재료 보관·조리법

기온이 높고 냉장·냉동 시설이 부족한 야외에서는 식중독균이 왕성하게 증식하기 좋은 환경이다. 따라서 식재료를 운반 보관할 때는 아이스박스·팩 등을 이용하여 차갑게 운반하며, 과일 채소는 고기나 생선의 육즙이 닿지 않도록 분리하여 보관하고, 자동차 트렁크는 온도가 높으므로 가급적 음식물을 보관하지 않아야 한다. 조리 전에 반드시 손을 씻고, 조리 시에는 생고기를 자른 칼과 도마는 반드시 세척한 후 사용해야 하며, 고기 구울 때 사용한 젓가락 등을 익힌 음식을 집거나 섭취용으로 사용하지 않고, 바비큐 등은 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열하여 조리한다.

섭취할 때는 식사 전에 손을 깨끗이 씻고, 실온이나 자동차 트렁크에 오래 보관되었던 식품은 과감하게 버리는 것이 좋으며, 안전성이 확인되지 않은 계곡물이나 샘물을 함부로 마시지 말고 식수는 미리 끓여 가거나 생수를 구입해 먹는다. 민물어패류는 기생충의 중간 숙주이므로 섭취를 자제하고 불가피한 경우 반드시 잘 익혀서 섭취하며, 야생버섯, 설 익은 과일, 야생 식물 등도 함부로 채취해 먹지 않는다. 특히 여름철에 생선, 조개 등 어패류를 가열하지 않고 날것으로 먹으면 비브리오 패혈증, 장염비브리오 식중독, 아나사키스증 발생 위험이 높아지므로 충분히 익혀 먹도록 한다.



섭취할 때는 식사 전에 손을 깨끗이 씻고, 실온이나 자동차 트렁크에 오래 보관되었던 식품은 과감하게 버리는 것이 좋으며, 안전성이 확인되지 않은 계곡물이나 샘물을 함부로 마시지 말고 식수는 미리 끓여 가거나 생수를 구입해 먹는다. 민물어패류는 기생충의 중간 숙주이므로 섭취를 자제하고 불가피한 경우 반드시 잘 익혀서 섭취하며, 야생버섯, 설 익은 과일, 야생 식물 등도 함부로 채취해 먹지 않는다. 특히 여름철에 생선, 조개 등 어패류를 가열하지 않고 날것으로 먹으면 비브리오 패혈증, 장염비브리오 식중독, 아나사키스증 발생 위험이 높아지므로 충분히 익혀 먹도록 한다.

휴가철 단골 의약품·의약외품 올바른 사용법

멀미약, 모기기피제, 살충제 등은 휴가철에 가장 많이 사용하게 되는 의약품이다. 하지만 이들 의약품은 잘못 복용하거나 사용할 경우 예기치 못한 사고가 일어날 수 있다. 멀미약은 감기약, 해열진통제, 진정제를 복용 중인 사람은 먹어서는 안 된다. 멀미약 복용시 졸음, 방향 감각 상실 등의 증상이 나타날 수 있으므로 운전자는 먹지 않는 것이 좋다. 또한 녹내장, 배뇨장애가 있는 사람이 멀미약을 복용할 경우 안압이 높아지거나 배뇨장애 증세가 악화될 수 있다. 멀미약은 승차 30분~1시간 전에 복용하고, 추가 복용 시에는 4시간 이상 간격을 두고 복용한다. 패치형의 경우 반드시 1매만 붙이고, 또 이동이 끝나면 즉시 떼어내고 손을 깨끗이 씻어야 한다. 어린이에게 사용하는 경우 '어린이용' 또는 연령별 사용량을 확인해 투여해야 한다.



모기기피제나 살충제를 구입할 때는 용기에 '의약외품' 표시가 있는지 반드시 확인해 무허가 제품을 구입하지 않도록 한다. 숙소나 텐트에 살충제를 사용할 때는 분사하는 사람 외에는 입실을 피하고, 분사 후 환기가 충분히 된 후에 들어가도록 한다. 코일형, 매트형, 액체전자모기향은 만 6세 이하의 영유아가 있거나 환기가 안 되는 좁은 공간(승용차, 텐트, 방)에서는 사용하지 않도록 한다. 벨레에 물리거나 쏘였을 때는 먼저 상처주위를 물과 비누로 깨끗이 씻고 의약품을 바른다. 가려움을 없애기 위해서는 히드로코티손, 프레드니솔론 등 부신피질 호르몬제가 함유되어 있는 약을 바른다. 통증이 있을 경우는 디펜히드라민, 살리실산메틸, 멘톨, 캄파 등이 함유된 약을 사용하도록 한다. 가렵다고 긁거나 침을 바르면 2차 감염을 일으킬 수 있으므로 주의한다.

TIP. 물놀이 시 렌즈, 보청기, 심장충격기 주의!

물놀이 후 가장 빈번히 발생하는 질환이 안구염증이다. 특히 콘택트렌즈를 착용한 사람은 안구염증 유발률이 높아진다. 따라서 물놀이를 할 때는 콘택트렌즈 대신 시력보정 물안경을 착용하고, 부득이 콘택트렌즈를 착용해야 할 경우 반드시 ‘의약외품’으로 식약처 허가를 받은 생리식염수, 렌즈세척액, 보존액을 사용해 렌즈를 세척, 살균, 소독해 보관하도록 한다.

보청기를 착용하는 사람은 물과 접촉할 경우 반드시 보청기를 빼고 활동한다. 만일 보청기를 물속에 빠뜨렸다면 마른 헝겊으로 닦은 후 전지를 제거하고 전문가에게 맡겨 점검을 받아야 한다. 또한 여름철 높은 열기와 습기는 보청기 고장의 원인이 될 수 있으므로 사용 후에는 먼지, 귀지 등을 털어내고 직사광선을 피해 전용케이스에 보관하는 것이 좋다.

피서지에서 발생한 응급환자에게 자동제세동기(AED, Automated External Defibrillator)를 사용할 때는 감전사고 발생에 유의해야 한다. 사용 시에는 첫째, 온습도 차로 발생할 수 있는 응결된 수증기를 제거한다. 둘째, 물기가 없는 장소에서 사용한다. 셋째, 사용 대상자의 몸에 있는 물기를 제거한 뒤 사용해야 한다.

자외선차단화장품 제대로 알고 바르자

자외선차단제는 안전한 여름휴가를 위한 필수품이다. 강렬한 자외선은 사람의 면역체계를 약화시키고 피부암 발생률을 증가시키기 때문이다. 또한 자외선은 피부 내 콜라겐과 엘라스틴을 감소시켜 피부 노화 및 색소침착을 유발한다. 자외선이 가장 많이 발생하는 시간은 오전 10시부터 오후 3시까지이며, 구름이 낀 날도 맑은 날의 50% 정도의 자외선이 발생한다.

자외선은 태양광의 가시광선 중 가장 파장이 짧은 보라색보다 짧은 광선이라 하여 ‘UV(ultraviolet)’라 칭한다. 자외선은 시간, 기후, 계절, 위도, 고도에 따라 강도가 달라진다. 저지대보다는 고지대, 내륙보다는 해안지역, 도시보다는 시골, 겨울보다는 여름에 더욱 강해진다. 자외선은 파장에 따라 3가지로 나뉜다. 자외선C(UV-C), 자외선B(UV-B), 자외선A(UV-A)가 그것이다. 자외선C는 지상에 도달하기 전 오존층에서 흡수돼 피부에 큰 영향이 없는 반면, 자외선B는 간접적으로 피부를 그을리는 등 일광 화상(과량의 자외선에 노출될 경우 물집이 생기는 등의 화상상태), 피부암 등을 유발한다. 자외선A는 직접적으로 피부를 그을리고 광노화를 일으킨다.

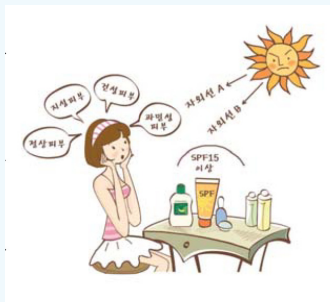


자외선차단제에 적혀 있는 ‘**자외선차단지수(SPF, Sun Protection Factor)**’는 자외선B를 차단하는 정도를 나타낸다. 이는 피부를 태우지 않고 얼마 동안 햇빛에 노출할 수 있는지를 나타내는 수치다. 수치가 높을수록 효과가 높은 제품이다. 예를 들어, 자외선A 차단등급 제품은 자외선A를 차단하는 정도를 ‘**PA++**’ 단위로 나타낸다. ‘+’가 많을수록 효과가 좋다. 자외선차단제의 ‘내수성’이란 여름철 물놀이 시 물에 씻겨나가지 않는 기능이다. 내수성 제품이란 물에 들어가도 자외선차단지수가 50% 이상인 것을 의미한다. 단, 내수성은 물놀이 약 1시간, 지속내수성은 물놀이 약 2시간 가량을 설정해 시험한 결과이다.

TIP. 자외선차단화장품 사용법

자외선차단화장품은 강력한 햇빛을 차단해 피부를 곱게 태워주거나, 자외선을 차단 및 산란시켜 피부를 보호하는 기능을 한다. 따라서 자외선차단화장품은 출퇴근, 등·하교, 쇼핑 등 일상생활에서 사용하면 된다. 해수욕장, 스키장, 백사장, 수면은 자외선 반사율이 높으므로 자외선차단화장품 사용이 필수적이다. 단, 6개월 미만의 유아는 태양광선에 취약하므로 피부와 눈이 자극 받지 않도록 주의해야 한다. 따라서 유아를 동반해 외출을 할 때는 챙이 넓고 촘촘하게 짜인 모자와 긴 옷을 유아가 착용하도록 하는 것이 좋다. 자외선차단화장품을 구입할 때는 식품의약품안전처에서 기능성화장품 심사를 받은 ‘기능성화장품’ 표시를 확인하고, 자외선차단지수(SPF)와 자외선A차단등급(PA), 내수성 여부가 표시되어 있는 제품을 선택해야 한다. 자외선이 강한 여름철에는 SPF20, PA++ 이상의 제품을, 휴양지나 레저활동 시에는 장시간 강한 자외선에 노출될 수 있으므로 SPF30, PA++이상의 제품을 사용하는 것이 좋다.

※ 자외선차단화장품 사용시 주의할 점



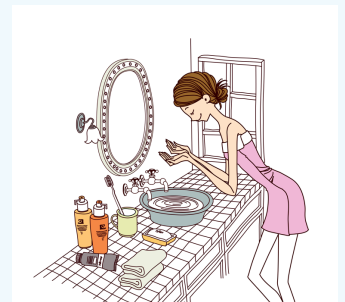
스프레이형 자외선차단제를 얼굴에 사용하는 경우 직접 뿌리지 말고 반드시 손에 덜어 얼굴에 바른다.



자외선차단제는 외출 30분 전에 꼼꼼히 발라 흡수시킨다.



외출 후에도 덧발라 자외선 차단시간을 연장시킨다.



사용 후에는 모공에 잔여물이 남아있지 않도록 깨끗이 세안한다.



6개월 미만의 유아에게는 사용하지 말고, 되도록 태양광선을 피한다.



어린이에게는 오일을 기제로 한 제품을 사용하지 않습니다. 눈 주위를 피해 발라준다.



알레르기가 나타날 경우 즉시 사용을 중지하고, 전문의사와 상담한다.



내용물의 색상이 변질됐거나 층이 분리되는 경우 사용하지 않는다.

식의약포커스

미래 먹거리 곤충
‘안전성 확보’돼야 안심



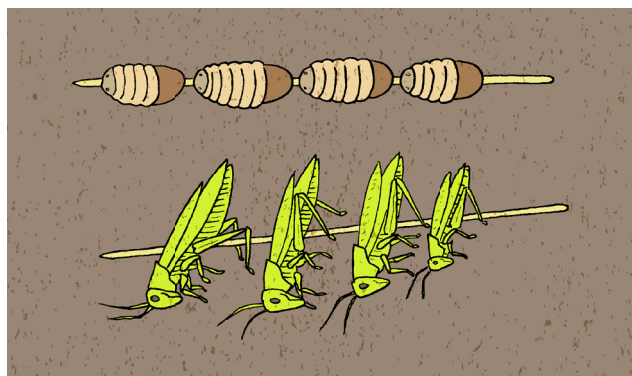
생존체험 TV 프로그램 '정글의 법칙'에서 출연진들이 곤충을 먹는 모습은 먼 나라의 이야기일까? 최근 심심치 않게 등장하는 식용 곤충 이야기를 보면 그리 먼 이야기만은 아닌 듯하다. 실제로 농업 연구개발 분야에서 세계 최고 수준인 네덜란드 와게닝겐대학은 식량난에 대비해 식량자원으로서 곤충의 소재 개발에 나섰다, 벨기에는 집귀뚜라미, 풀무치, 갈색거저리 등 10종의 곤충을 식품원료로 인정하기도 했다. 여기서 한발 더 나아가 미국과 영국의 몇몇 유명 레스토랑에서는 이미 곤충을 식재료로 사용하고 있다. 우리나라는 2010년 곤충산업육성법 및 지원에 관한 법률 제정 후 농림축산식품부와 농촌진흥청이 연구한 식용곤충을 식품의약품안전처(이하 식약처)에서 안전성 평가를 거쳐 식품원료로 인정하고 있다.

미래 식량자원, 식용곤충

전 세계적으로 약 1,900종의 식용곤충이 있는 것으로 추정되고 있으며, 중국, 라오스, 아프리카 등 일부 국가에서는 곤충을 먹고 있다. 하지만 대다수의 국가에서는 곤충의 생김새에서 오는 혐오감 때문에 식품으로 섭취하는 것을 매우 원시적인 행위로 여긴다. 그런데 최근 식용곤충을 바라보는 이런 시선이 달라지고 있다. 국제연합(UN)에서는 지금과 같은 인구 증가 추세라면 2050년경 세계 인구가 약 90억 명에 이를 것으로 전망하고 있으며, 이에 따라 인구의 생존을 위해서는 지금보다 2배 이상의 식량이 필요할 것이라고 예측했기 때문이다. 실제로 미국 뉴욕의 한 레스토랑에서는 소고기 대신 귀뚜라미가 들어간 햄버거를 판매하고 있으며, 우리나라에서도 지난 해 갈색거저리 유충과 흰점박이꽃무지 유충을 식품원료로 인정한 바 있다.

식용곤충, 안전성은 어떻게 알죠?

우리나라가 현재 식품으로 인정하고 있는 곤충은 메뚜기, 누에번데기, 백강잠(누에 유충이 흰가루병에 걸려 죽은 것을 말린 것), 갈색거저리 유충, 흰점박이꽃무지 유충과 장수풍뎅이 유충이다. 그런데 곤충은 일반 식품에 비해 영양성과 독성 등 안전성에 관한 연구가 국내 외적으로 미미하고 평가기준도 정립되지 않았다. 이에 따라 농촌진흥청에서는 곤충 산업 육성을 위해 갈색거저리 유충, 흰점박이꽃무지 유충, 장수풍뎅이 유충, 귀뚜라미에 대한 영양성분 분석과 독성시험 연구를 수행하였고, 또한 식약처에서는 곤충의 안전성을 체계적으로 평가하기 위해 곤충의 생물학적 특성을 고려한 「곤충 유래 새로운 식품원료 인정 세부심사기준」을 마련하였다. 구체적인 내용은 ▶국내외 섭취경험 ▶사육환경·방법 및 제조방법 ▶성분, 중금속 등 특성 ▶독성, 섭취량 평가 등 안전성을 종합적으로 검토해 식품원료로 사용 가능 여부를 판단하는 안전성 평가체계를 구축하였다.



①국내외 섭취경험

국내외 섭취경험은 해당 곤충을 식품으로 섭취한 경험이 충분한지를 판단하는 것으로 즉, 사용하고자 하는 곤충의 사용목적, 사용출처, 사용기간, 사용범위 등을 종합적으로 고려해 기원 및 개발 경위, 국내외 인정사례 및 사용현황 등을 확인한다.



②사육환경 · 방법 및 제조방법

사육환경 · 방법 및 제조방법은 곤충이 ‘식용’ 목적에 따라 위생적이고 안전하게 사육되는지, 제조방법이 식품원료, 제조기준 등에 적합한지 등을 판단하는 과정이다. 곤충은 사육단계에서 관리가 제대로 이루어지지 않으면 질병이 발생할 수 있기 때문이다. 또한 사료와 사육환경에 따라 중금속 등 유해물질의 함량 차이가 크게 나타나기 때문에 사육단계에서 식용 목적에 부합하게 관리되는지를 판단하게 된다. 농촌진흥청에서는 식용으로 사용될 수 있는 곤충에 대해 사료종류, 사육환경, 사육방법에 대한 「식용곤충 표준사육 지침서(2014)」를 발간한 바 있다.



③성분, 중금속 등 특성

식용곤충의 특성은 성상, 성분 및 함량, 중금속, 미생물 등 유해물질 분석결과 등을 확인해 원료의 특성을 확인한다. 이것으로 얻은 곤충의 영양학적 특성을 비롯해 중금속, 미생물 등의 유해물질을 분석, 검토해 곤충 섭취로 인한 위해 요소를 확인하고 관리기준을 마련하게 된다. 곤충은 종류 및 사료, 사육환경에 따라 중금속의 함량이 달라지므로 각각의 곤충에 따라 중금속 함량 기준과 규격을 달리하고 있다.



④독성, 섭취량 평가

식용곤충의 안전성은 첫째, 독성시험(단독투여독성시험, 90일 반복투여독성시험, 유전독성시험)을 통해 독성을 확인하고 둘째, 곤충을 식품원료로 사용 시 연령 및 성별에 따른 섭취량을 평가한다.

곤충의 식품산업 진출은 아직 걸음마 단계이다. 식용곤충의 대중화를 위해서는 곤충별 특성에 따라 철저한 위생관리와 안전성 검증이 이루어져야 한다. 이에 따라 식약처에서는 곤충산업 육성과 사육관리를 담당하는 관련 부처와의 적극적인 협업으로 곤충의 안전성을 확보해 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 먹을 거리를 제공할 것이다.

정책돋보기

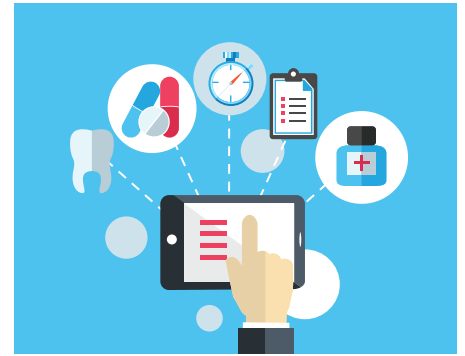
2015년 하반기, 위해도 낮은 개인용 건강관리 제품 의료기기 아니다



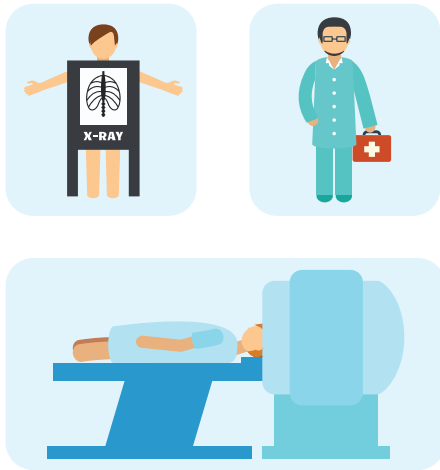
식품의약품안전처가 2015년 하반기에 바뀌는 식·의약품 주요정책을 발표했다. 식품과 의약품 분야는 관리규제가 강화·확대했고, 의료기기 분야는 위해도에 따른 허가·신고 업무가 등급별로 나뉘었다. 또한 건강관리를 목적으로 하는 정보통신기술(ICT) 기반의 개인용 건강관리(웰니스, Wellness) 제품은 사전 허가 심사, 제조 및 품질관리기준(GMP) 등 의료기기에 적용하는 규제대상에서 모두 제외된다. 7월 10일부터 달라지는 개인용 건강관리 제품과 의료기기 판단기준에 대해 자세히 알아본다.

개인용 건강관리(웰니스) 제품은?

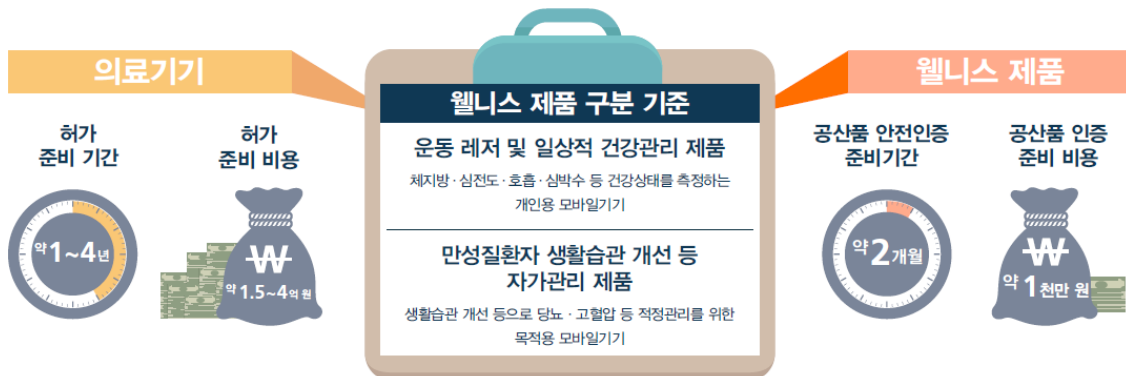
웰니스(Wellness)는 웰빙(well-being), 행복(happiness), 건강(fitness)의 합성어로 신체, 정신, 사회적으로 건강한 상태를 의미한다. 개인용 건강관리 제품이란 개인의 건강관리를 위해 생활습관 개선을 돕는 디지털 헬스케어 기기로 볼 수 있다. 이는 IT·BT·NT 등 정보통신 관련 첨단기술이 접목된 융·복합 의료기기의 개발이 활성화되면서 등장했다. 국내에서는 심박수 측정기, 스트레스 분석시스템 등이 대표적이다. 현재는 밴드형 체지방측정기, 보행 고정용 스마트 깔창 등을 자체개발 중이다. 해외에서는 스마트 수면베개, 생체신호재킷 제품 등이 있으며, 그밖에 스마트폰, 속옷, 밴드 등에 센서를 탑재한 생체 신호 모니터링 분야의 개발도 활성화되고 있다.



의료기기와 개인용 건강관리(웰니스) 제품의 차이

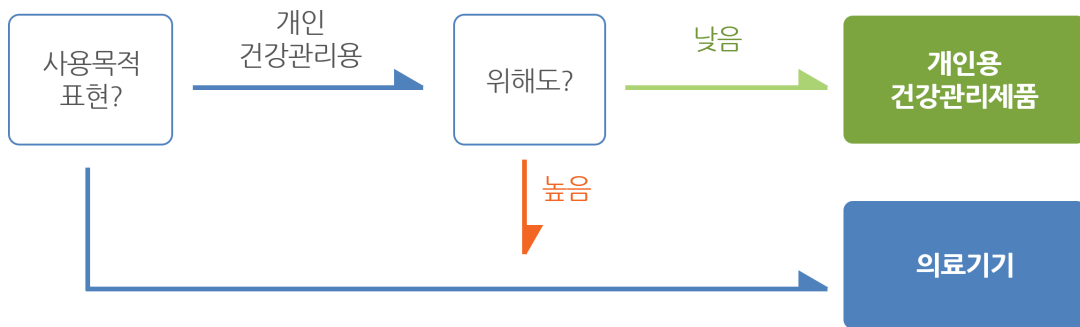


의료기기는 사람이나 동물에게 단독 또는 조합해 사용되는 기구·기계·장치·재료 또는 그와 유사한 제품이며, ▲질병을 진단·치료·경감·처치·예방할 목적 ▲상해 또는 장애를 진단·치료·경감·보정할 목적 ▲구조 또는 기능을 검사·대체·변형할 목적 ▲임신 조절 목적의 제품들이 이에 해당한다. 반면, 사용자의 안전에 미치는 위해도가 낮고, 개인용 건강관리 목적의 제품은 의료기기로 판단하지 않지만, 고위해도에 해당하는 경우에는 의료기기로 판단한다. 일반적인 건강상태와 관련된 기능 및 상태의 유지·향상을 목적으로 체중관리, 스트레스 관리, 수명관리를 위한 ‘일상적 건강관리용’과 건강한 생활방식 습관을 유도해 만성질환 또는 상태의 위험이나 영향을 줄이거나 유지하는데 도움이 되는 ‘만성질환자 자가관리용’이 있다. 이번 의료기기와 개인용 건강관리 제품의 판단기준은 제조자 등에게 예측가능성을 제공하고 의료기기법 적용의 일관성을 높이는데 목적이 있다.



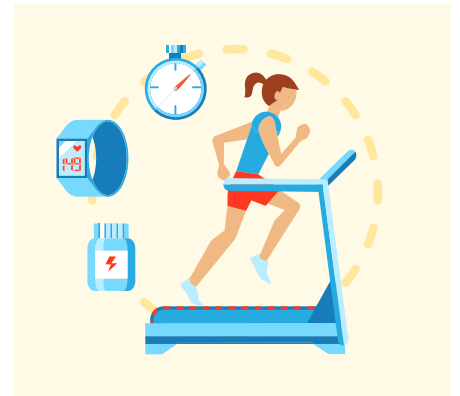
사용목적과 위해도의 판단기준

의료기기와 개인용 건강관리 제품은 사용목적과 위해도로 구분하며, 사용목적은 제조자에 의해 결정되는 객관적인 의도로 표시·광고, 구두 또는 서면으로 표현되며 제품의 구조·형태, 판매 시 선전 등을 종합적으로 고려하여 판단할 수 있다. 위해도의 판단 요소는 ▲생체적합성 문제 야기 여부 ▲침습적인지 여부 ▲사용의도대로 작동되지 않을 시, 사용자에게 상해·질병 발생 여부 ▲위급한 상황 탐지 여부 ▲기기 기능이나 특성의 통제·변경 여부가 있으며, 앞서 말했듯 건강관리가 목적인 개인용 건강관리용 제품이라도 위해도가 높은 경우는 의료기기로 판단한다. 예를 들어, 운동이나 등산 중 심박수를 모니터링하는 휴대용 제품은 사용자의 안전에 미치는 위해도가 낮으므로 일상적 개인용 건강관리 제품으로 구분하지만, 웨어러블 장치에 사용된 특수 소재가 피부병 등의 문제를 야기하거나, 위급한 상황을 탐지할 수 있는 수면평가장치 등의 제품은 개인용 건강관리 제품으로 볼 수 없다.



개인용 건강관리 제품의 종류 및 예시

개인용 건강관리 제품은 크게 일상적 건강관리용과 만성질환자 자가관리용 제품 2가지 범주로 나눈다. 일상적 건강관리용 제품은 ▲생체 현상 측정·분석용 ▲신체 기능 향상용 ▲일상건강관리 의료정보 제공용 ▲운동·레저용이 있으며, 만성질환자 자가관리용에는 ▲만성질환 현상 관리용 ▲만성 질환 의료정보 제공용이 있다. 예를 들어, 다이어트 등 건강관리에 도움을 주기 위해 체지방을 측정하는 제품이나 운동, 레저 활동에서 사용자의 심박수, 산소포화도를 모니터링하는 제품은 일상적 건강관리용 웰니스 제품에, 고혈압, 비만, 당뇨 환자들의 영양섭취, 체중조절, 운동량 등을 안내하는 앱은 만성질환자 자가관리용 웰니스 제품에 해당된다.



현장리포트

식품의약품안전처, ‘제29회 세계마약퇴치의 날 기념식’ 개최 마약 없는 건강한 사회 만들기

마약은 극소수 사람들의 일탈 행위가 아니고, 한국은 더 이상 마약 안전지대가 아니다. 마약은 더욱 치밀하고 교묘한 수법으로 우리 일상 속을 파고들고 있다. 특히 수백여 가지에 달하는 신종 마약은 분명 경계의 대상이다. 식품의약품안전처는 마약 청정 지역, 한국의 위상을 지키기 위해 우리 모두의 노력이 필요한 시점이라고 강조한다.



더 이상의 마약안전지대는 없다

식품의약품안전처는 지난 6월 26일 국회도서관에서 '제29회 세계마약퇴치의 날 기념식'을 개최했다. 이날은 UN이 정한 세계마약퇴치의 날이기도 하다. (재)한국마약퇴치운동본부가 함께 주관한 이날 기념행사에는 김승희 식약처장, 김춘진 국회보건복지위원장, 김재경 예산결산특별위원장, 전영구 한국마약퇴치운동본부 이사장, 김후균 대검찰청 검사, 조찬휘 대한약사회 회장 및 이명수(보건복지위원회 간사), 남인순(여성가족위원회), 문정림(보건복지위원회) 국회의원 등을 비롯해 불법마약류 퇴치유공자 3백여 명이 참석했다. 지난 수년 간 마약 범죄 예방과 확산 방지에 힘써온 각계 인사들이 모인 올해 기념행사는 마약퇴치를 위한 교육과 토론의 장이 된 것은 물론, '마약 청정 지역'의 위상을 지키려는 우리의 노력과 의지를 확인할 수 있는 자리였다.

1부 행사에서는 마약퇴치 교육 및 토론회가 진행됐다. 첫 번째 발표자로는 인천공항세관의 이인호 마약조사계장이 나섰다. 20년 넘게 인천공항세관을 통해 밀수된 마약을 검수·적발해온 이인호 계장은 최근 늘고 있는 신종 마약류의 밀반입 실태에 대해 설명했다. 그가 밝힌 반입 수법은 놀라울 정도로 치밀하고 교묘해지고 있었다. 우편물을 통한 밀반입은 오히려 일반적인 경우이고, 우리가 흔히 마시는 차(茶)나 씨앗의 형태를 띤 마약 등도 등장했다고 한다. 마약이 우리 일상에 얼마나 가깝게 파고들고 있는지 알 수 있다. 또 대형 밀수 사례도 급증하고 있었다.



두 번째 발표자는 국립부곡병원 최화경 중독진단과장이었다. 급증하고 있는 신종 유사 마약류의 문제 및 폐해는 심각한 수준이었다. 현재 법적 제재를 피하기 위해 기존 마약류에서 변형된 형태인 유사체나 유도체가 마약으로 개발되고 있는 실정이다. 환각물질 한 가지만 마약류로 지정하는 것이 아니라, 그 물질과 유사한 구조로 인해 환각 효과를 가진 유사체까지 마약류로 함께 지정하는 ‘마약류 유사체 제도’가 2011년부터 시행되고는 있지만, 그 양과 종류가 너무도 방대해 현실적으로 모든 마약류를 적발·처벌하기가 쉽지 않다. 때문에 해마다 지정 목록도 끊임없이 추가 되고 있다. 이러한 신종 마약류의 문제는 환각과 중독성뿐만 아니라 그 후유증과 부작용을 아무도 예측할 수 없다는데 있다. 유통이나 구입에서도 제약이 덜하기 때문에 이러한 신종 마약의 폐해를 알리고 개인이 예방하고 조심해야 한다고 최화경 과장은 강조했다.

곧바로 마약 범죄 예방과 확산 방지를 주제로 한 ‘2015 대학생 토론회’가 이어졌다. 치열한 예선을 거친 뒤 선발된 대학생 토론회 3팀은 각각 신종 유사마약류에 대한 인식 홍보와 마약의 폐해를 알리고 예방할 수 있는 다양한 방법 등에 대해 열띤 토론을 벌였다. 마약이 젊은 층에서 빠르게 확산되고 있는 만큼 이들의 관심이나 참신한 아이디어도 돋보였다. 한국마약퇴치운동본부를 기반으로 한 정책적 대안부터, 인천세관 뿐만 아니라 최근 관광객이 급증하고 있는 제주도의 마약 확산 방지책, SNS와 유튜브를 활용한 감각적인 아이디어들이 쏟아졌다.

마약 없는 사회, 개인의 노력이 필요하다

2부 행사는 불법 마약류 퇴치 유공자 43명에 대한 노고를 치하하고 격려하는 정부 포상과 각계 인사의 축하 등 기념식으로 진행됐다. 지난 30여 년 간 마약 퇴치 및 약물 오남용 예방교육에 헌신해온 대한약사회 조찬휘 회장에게는 국민훈장 동백장이 수여됐고, 대검찰청 김후균 검사에게는 근정포장이 주어졌다. 대통령 표창에는 충청북도지방경찰청 오은수 경감, 의정부지방검찰청 김명석 검사 등 총 4명이 선정됐고, 국무총리 표창에는 식품의약품안전처 박미자 약무주사, 건강보험심사평가원 이연화 부장, 서울중앙지방검찰청 이상민 마약수사사무관 등 총 7명이 선정됐다. 마약류를 퇴치하는데 탁월한 업적을 이룩한 개인에게 주어지는 마그미상에는 정보통신산업진흥원 이호영 책임을 비롯한 총 30명이 선정됐다.



김승희 식약처장은 기면사에서 “대국민 대상 마약류 오남용 홍보와 마약류 지도 점검 등을 통해 안전 관리를 강화하고 검찰청, 경찰청, 관세청 등 유관기관과의 긴밀한 협조체계유지와 마약류 국제협력강화를 통해 불법 마약류가 우리 사회에 뿌리내리지 못하도록 노력하겠다.”고 힘주어 말했다. 이어서 그는 “올해는 프로포폴 등의 신종 마약이 불법 유통되는 것을 사전에 차단하기 위해 마약류 통합관리시스템을 구축할 예정이다. 필요에 의해 유통되고 있는 의료용 마약류에 대한 관리도 철저히 할 계획”이라고 밝혔다. 이에 따라 향후 식품의약품안전처를 중심으로 마약 범죄 예방과 확산 방지 운동이 더욱 활발하게 진행될 것으로 보인다. 식약처 및 유관기관의 노력을 바탕으로 일궈온 ‘마약 청정국’으로서의 대한민국의 지위가 앞으로도 지속될 것으로 기대한다.

생활 속 식의약

종이 포장지와 티백 등
식품용 종이제의 모든 것



식품용 종이제, 과연 안전할까?

식품 용기나 포장지 등에 사용되는 종이를 '종이제'라고 한다. 종이제는 물에 젖기 쉬운 종이의 특성을 보완하기 위해 식품용 왁스나 합성수지 등으로 코팅 처리를 하기도 한다. 인쇄된 종이의 경우 인쇄 잉크 성분인 벤조페논이 인체에 유해한 영향을 줄 수 있으니 인쇄된 면에는 소스 등의 음식물이 직접 닿지 않도록 주의해야 한다.

식품의약품안전처에서는 식품으로 옮겨갈 수 있는 유해물질이나 불순물의 안전관리를 위해 주원료가 펄프인 종이제의 경우 폴리염화비페닐(PCBs), 비소, 납, 포름알데히드, 형광증백제, 벤조페논 등 각종 성분에 대한 기준·규격을 정해 관리하고 있다.



식품용 종이제에 관한 궁금증 해결!

Q 식품용 종이제가 무엇인가?

A 일반적으로 펄프를 주원료로 제조한 것을 '종이제'라고 한다. 이 종이제에 식품용 왁스나 합성수지제, 고무제 등으로 도장 가공한 것은 '가공지제'로 분류하고 있다. 대표적인 종이제로 커피 필터와 같은 여과지, 티백, 포장지 등을 들 수 있다. 가공지제로는 우유 팩과 라면 용기, 접시 등이 있다.

Q 식품용 종이의 종류에는 어떤 것들이 있나?

A 식품용으로 사용되는 대표적인 종지로 다음과 같은 종류가 있다.

- 크라프트지 : 크라프트 펄프로 제조, 강도가 높아 종이백이나 종이봉지 등에 이용
- 내유성 종이, 글래스지 : 제지 과정에서 내유성(기름에 대한 저항성)을 나타내도록한 반투명 종이
- 황산지(유산지) : 펄프를 황산에 처리하여 만드는 종이. 냄새가 없고 표면이 매끄러움
- 왁스지 : 왁스 처리된 종지로 수분 차단성 포장재의 하나
- 골판지 : 비교적 적은 재료 무게로 높은 압축 강도를 나타낸다. 상자 등에 이용



Q 인쇄된 종이의 안전 관련 규정이 있나?

A 인쇄 잉크 등에서 나올 수 있는 유해 물질 관리를 위해 별도의 규정을 정해놓고 있다. 식품과 직접 접촉하는 면에는 인쇄를 해서는 안된다. 바깥 면에 인쇄를 할 경우에는 인쇄 잉크를 반드시 건조시켜야 하고, 이 경우에도 1리터 당 벤조페논 용출량이 0.6mg을 초과해서는 안된다.

Q 종이컵을 전자레인지에 사용해도 안전한가?

종이컵은 일반적으로 식품과 접촉하는 내면에 폴리에틸렌(PE) 코팅을 한다. 폴리에틸렌의 기준·규격을 적용해 안전 관리가 이뤄지고 있으므로 뜨거운 물이나 커피 등 음료를 담는 것은 안전하다. 다만 종이컵은 전자레인지용으로 만들어진 제품이 아니므로 사용하지 않는 것이 좋다.

Q 티백의 재질이 궁금하다.

A 흔히 녹차나 보리차 등에 이용하는 티백은 차 등의 고유 성분이 물에 우러나올 수 있도록 미세한 다공질 포장재로 소포장한 것을 말한다. 티백의 재질은 주로 종이인데, 폴리아미드, 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리락타이드(PLA) 등과 같은 합성수지제가 사용되기도 한다.

Q 티백을 뜨거운 물에 오래 두고 우려도 괜찮은가?

종이나 폴리아미드 등의 재질은 내열성이 있으며 각 재질에 따른 기준·규격 관리가 이뤄지고 있다. 또 티백을 봉합하거나 실을 붙일 때도 접착제를 사용하지 않고 열이나 압력을 이용하도록 하고 있으니 접착제 유출에 대한 걱정은 하지 않아도 된다. 티백에서 유해물질이 검출될 우려는 없으나, 차 맛을 제대로 우려내기 위해서는 제품 포장의 표시 사항을 지키는 것이 좋다.



식약아리아

즐거운 캠핑을 위한 6가지 수칙



‘메아리 소리가 들려오는 계곡속의 흐르는 물찾아 그 곳으로 여행을 떠나요~♬’ 노랫말 처럼 도심을 벗어나 여행을 떠나고픈 계절, 여름입니다. 전 이번 여름에 캠핑을 떠날까 계획중입니다. 요즘은 자연 그대로를 만끽하는 캠핑이 각광받고 있죠. 보답을 바라지도 않고 온전히 자기 자신을 내어주는 자연의 매력을 느낄 수 있는 캠핑. 그러나 자칫 준비가 소홀할 경우 여행이 아닌 고행으로 기억 될수도 있습니다. 그래서 제가 즐겁고 건강한 캠핑을 위한 6가지 수칙을 알려드리려 합니다.



1. 아이스박스 챙기세요!

캠핑을 준비할 때 가장 먼저 챙겨야 할 것은 ‘아이스박스’입니다. 아이스박스는 부피도 크고 무게도 무겁지만, 여름철 식중독을 예방하려면 절대 빼놓아서는 안될 필수품이죠. 금방 도착하니까 괜찮다는 생각은 버리고, 미생물 증식을 예방해줄 아이스박스, 꼭꼭~ 챙기세요!

2. 장볼 때도 순서가 있다?

요즘같이 고온 다습한 환경은 미생물이 증식하기 딱~ 좋습니다. 따라서 장을 볼 때는 ①쌀, 통조림 등 냉장이 필요없는 식품 ②채소, 과일류 ③햄, 요구르트 등 냉장 가공식품 ④육류 ⑤어패류 순으로 구입하는 것이 안전합니다. 또한 식재료는 반드시 필요한 만큼만 구입하고, 가급적 1시간 이내에 장보기를 마치는 것이 좋습니다. 마트 안이 시원하다고 절대 방심하지 마세요!

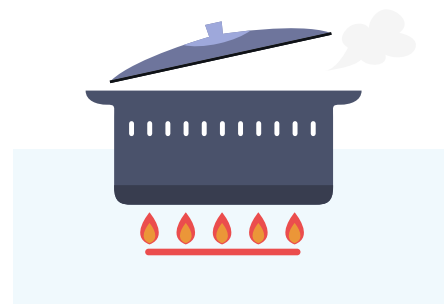


3. 음식물 운반·보관 시 열, 햇볕 주의

구입한 식품들은 아이스박스, 아이스팩 등을 이용해 햇볕이나 열이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다. 또한 채소, 과일 등 생으로 섭취해야 하는 음식은 고기, 생선 등의 육즙과 닿지 않도록 분리 보관해야 한다는 점! 잊지 마세요.

4. 조리는 85℃에서 1분 이상!

음식물을 조리할 때는 ①음식물의 내부까지 충분히 익도록 85℃에서 1분 이상 가열합니다. ②생고기 조리 시 사용한 젓가락 등의 식기구는 익힌 음식을 집거나 섭취하는 데 사용하지 않습니다. ③민물 어패류는 기생충의 중간 숙주가 되므로 섭취를 자제하고, 불가피한 경우 잘 익혀서 먹어야 합니다. ④어패류는 수돗물로 2~3회 세척해 손질하고 상하기 쉬운 내장, 아가미는 제거해 사용하는 것이 좋습니다. ⑤고기를 구울 때 발생하는 연기는 되도록 들이마시지 말고, 탄 부위는 제거하고 섭취합니다.

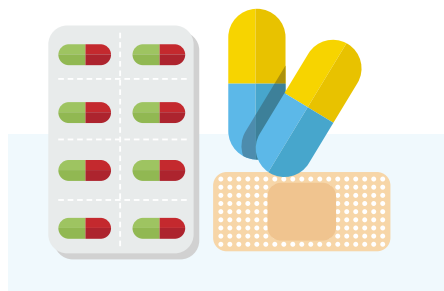


TIP. 고기를 구울 때는 지방 제거

번개탄, 연탄, 활성탄 등에는 참숯보다 중금속 함량이 많으므로, 참숯을 사용하도록 합니다. 하는 것이 좋습니다. 고기를 구울 때 기름이 숯 등에 떨어져 그으름이 발생하고 연기나 화재가 발생할 수 있으므로 지방이 적은 부위를 선택하거나 미리 지방을 제거하는 것이 좋습니다.

5. 음식물은 2시간 내에 섭취

조리한 음식은 2시간, 생선회는 4시간 이내에 섭취하는 것이 좋습니다. 또 장마로 인한 지하수나 샘물의 오염 가능성이 높으므로 캠핑 장소 근처에서 취수를 자제하고, 마시는 물은 반드시 끓여서 섭취합니다. 산에서 나는 설익은 과일, 야생식물, 독버섯 등은 함부로 채취하거나 섭취하면 안됩니다.



6. 상비약은 기본 포장 그대로!

여행용 상비약은 구입 시 포장된 상태 그대로 준비해가는 것이 좋습니다. 별도 용기에 담아가면 품질 저하는 물론 약이 뒤섞일 수 있기 때문입니다. 또 감기약, 해열진통제, 진정제 등을 복용 중인 사람과, 3세 이하 어린이는 멀미약을 사용해서는 안됩니다. 모기기피제는 피부나 옷 위에 뿌려 사용하고, 여행이 끝난 후 물과 비누로 깨끗이 씻어내야 합니다.

즐거운 캠핑을 위한 6가지 수칙, 잘 보셨나요? 캠핑이 즐거운 추억이 될지, 악몽이 될지는 몇 가지 수칙에 달려있다는 점 잊지 말고, 모두들 건강한 여름휴가 되세요!



Reporter 문다영

음식은 단순히 '먹는 것'이 아닌 '현명하게 먹는 것'이 중요하다 역설하는 식품영양학도. 식품의 영양적 측면뿐만 아니라 색깔별로 먹는 과채류나 제철식품, 식품간의 궁합에 대해 관심을 갖고 이에 대한 정보를 제공하고 있습니다. 문다영씨의 콘텐츠가 궁금하신 분들은 식약처 공식 블로그 식약지킴이(<http://blog.naver.com/kfdazzang>)에서 만나보세요!

이달의 레시피

새콤한 맛으로 입맛 돋우는 가지초절임

가지는 94%가 수분으로 이루어져 있어 여름철 다이어트와 건강에 도움을 준다.
 특히 가지의 보랏빛에는 안토시아닌 성분이 풍부해 노화방지, 암 예방, 눈 건강에 효과적이다.
 가지에 풍부한 식이섬유는 장 질환을 예방하고 변비 및 혈액순환 개선을 돕는다.
 새콤한 맛으로 여름철 입맛을 돋우는 '가지초절임'에 도전해보자.



재료 준비 (3인분)



주재료
가지 320g, 식용유 3컵, 대파 1/3대, 마른 고추 2큰술

고기양념
간장 2큰술, 설탕 3큰술, 식초 2큰술

매실 소스
물 4컵1/2, 식초 1작은술

TIP 나트륨 줄이기

수분을 빼기 위해 가지를 절일 때 소금 대신 식촛물에 절이면 나트륨을 줄일 수 있다.

만들어볼까요!



01
가지는 적당한 크기로 썰어 식촛물에 5분 정도 담갔다 물기를 뺀다.



02
160℃의 식용유에 물기를 뺀 가지를 넣고 살짝 튀긴다.



03
대파를 송송 썬다.



04
송송 썬 대파를 식용유에 노릇노릇 튀겨 키친타월에 올려 기름을 뺀다.



05
간장, 설탕, 식초, 마른 고추, 대파, 가지를 넣고 고루 섞어 접시에 담아 마무리한다.

식약 人 side

저는대한민국공무원입니다.

-북한이탈주민의공직적응기-

따르릉~~ 따르릉~~

“안녕하십니까? 서울식약청 수입관리과 한명실입니다.”

오늘도 나는 걸려오는 민원인의 전화에 친절하게 인사하는 것으로 업무를 시작한다. 세월은 유수와 같다더니 내가 식약처에 출근한 지도 1년 4개월이 지났다. 30대 중반을 지나가고 있는 나는 새터민(북한이탈주민), 일명 ‘탈북녀’ 출신의 공무원이다.

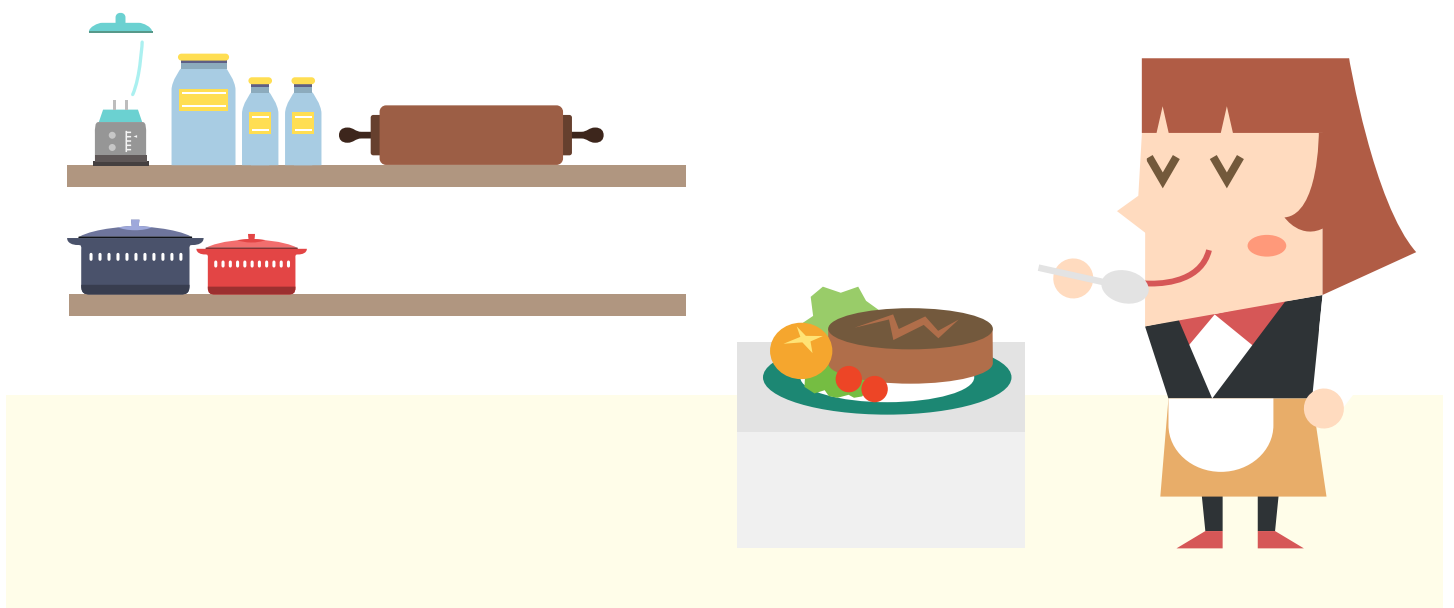
함경북도 새별군 조그만 마을에서 태어나 평범한 가정의 무남독녀로 자란 나는 행복하고 무탈한 유년시절과 학창시절을 보냈다. 내가 14세가 되던 1994년은 김일성 사망과 식량부족으로 무고한 사람들이 쓰러져갔다. 교단에 섰던 선생님들조차 시장으로 돈벌이에 나섰고, 학교에 있어야 할 아이들도 오직 먹고 살기 위해 길거리를 헤맸다. 그런 험난한 시기에 내가 무사히 고등학교를 졸업한 것은 기적 같은 일이 아닐 수 없다.

그로부터 몇 년 후 나는 친구의 권유로 두만강을 건너 중국으로 갔다. 친인척이 중국에서 사니 문제될 것이 없다는 친구의 말에 겁도 없이 중국으로 밀입국을 한 것이다. 이 선택은 그야말로 내 인생을 송두리째 바꾸어 놓았다. 설레는 중국여행의 기쁨도 잠시, 중국비자가 만료된 친구는 북한군에게 잡히게 됐고, 정식으로 비자를 받지 않은 나는 어디서도 정체를 드러낼 수 없는 상황이 됐다. 다시 북한으로 돌아가고 싶었으나 혼자서는 어렵도 없었다. 비자를 연장시키지 않은 친구를 원망하기엔 내 책임이 너무나 컸다. 그 후 1년 동안 생사를 넘나드는 위험을 무릅쓰고 제3국을 거쳐 2009년 2월 한국에 들어오게 됐다.



2009년 여름 드디어 나는 대한민국 사회에 들어왔다. 그러나 적응하기는 쉽지 않았다. 하나원 탈북친구들을 향한 그리움과 고향에 남아 계신 부모님 생각, 하루아침에 달라진 내 운명이 당황스러워 혼자 있을 때는 서러움이 밀려왔다. 하지만 슬픔에 갇혀있을 수만은 없었다. 신은 누구에게나 견딜만한 고통을 준다고 했으니, 이것이 나의 운명이라면 받아들이고 한 번 멋있게 살아보겠노라 다짐했다. 또 내가 열심히 살면 언젠가는 부모님을 만날 수 있을 것이라는 희망으로 하루하루 최선을 다해 살았다. 그러기 위해서는 배워야 했다. 낮에는 컴퓨터학원과 한식조리사학원, 저녁에는 운전면허학원을 다녔다. 비록 한식조리사 시험에는 떨어졌지만 포기하지 않고 최선을 다했다. 그러다 열심히 노력하는 내 모습을 좋게 봐주신 주위 분들이 도움을 주셨다. 학교급식 및 유명한 레스토랑을 운영하고 돈가스를 납품하는 육가공회사에 아르바이트로 일하게 된 것이다. 규모는 작았지만, 품질이 최우선이라는 신념으로 매일 도전하는 사장님을 보면서 덩달아 열심히 일했다. 수작업으로 돈가스 만들기는 쉽지 않았다. 모든 재료의 유통단계부터 품질관리까지 철저히 체크하고 빵가루와 베타믹스가 어우러져 색감과 맛을 제대로 내고, 만드는 사람의 손길로 모양을 잡고, 개개의 중량을 맞추고, 돈가스를 튀겼을 때 빵가루가 살아있도록 하는 기술이 필요했다. 나는 실패를 거듭하며 노력한 결과 이윽고 사장님께 돈가스 제작 기술을 인정받았고, 신제품 샘플 작업 업무도 맡게 됐다. 아르바이트로 입사했지만 맡은바 업무를 열심히 하여 회사에서 인정받는 당연한 직원이 됐다.

그렇게 평온한 일상을 보내던 어느 날, 불일이 있어 방문한 구청에서 공무원으로 일하고 있는 새터민을 만나게 됐다. 그때 그이로부터 식품의약품안전처에서 북한 이탈주민을 대상으로 채용공고가 있다는 정보를 알게 됐고, 안될 것이라고 생각하면서도 무작정 지원을 했다. 그런데 며칠 후 합격 통보 소식이 왔다. 내가 합격이라니, 사실 기쁨보다는 걱정이 앞서 밤잠을 설쳤다. 식약처는 무슨 일을 하는 곳일까? 어떤 사람들과 일하게 될까? 부족한 것이 많은 내가 잘 적응할 수 있을까? 북한 사투리 때문에 오해가 생기지는 않을까? 사람들이 북한에서 온 것을 어떻게 생각할까? 앞으로 나에게 어떤 일들이 일어날지 정말 걱정이 한두 가지가 아니었다. 그렇게 또 다른 인생이 펼쳐졌다.



2014년 2월 10일, 나는 서울지방식품의약품안전청 수입관리과로 발령을 받았다. 처음 내가 맡은 업무는 서무 업무였다. 잘 해 보겠다 백 번 다짐했건만, 다짐만으로는 역부족이었다. 시작부터 어려움에 봉착했다. 처음 접해보는 전산시스템, 공문 접수, 문서 분류 및 확인 등 모든 것이 낯설고 어렵기만 했다. 의욕만으로 하루아침에 배울 수 있는 일들이 아니었다. 하는 수 없이 나는 업무로 바쁜 선생님들 주위를 배회하며 묻고 또 물으며 도움을 요청했다. 하지만 돌아서면 잊어버리기가 일쑤였고 내가 하는 실수들은 하나 하나 부메랑이 되어 돌아왔다. 공문서 수신처를 우리 청 운영지원과가 아닌 본부 운영지원과로 잘못 발송하기도 했고, 실수로 다른 사람 이름으로 출장비가 지급돼 문제가 생기기도 했다. 나도 힘들었지만 동료직원들의 불편도 이루 말할 수 없었다. 그리고 최근 1개월 전부터는 수입식품 등 검사업무를 시작하게 됐다.

첫 발령지인 서울청 수입관리과는 국내로 수입되는 식품, 기구 용기, 건강기능식품, 축산물 및 공중위생용품 등에 대해 국내 기준에 적합한 제품들만 통관될 수 있도록 검사, 처리하는 업무를 하는 곳이다. 업무 특성상 민원인들을 많이 상대하는 만큼 책임과 의무가 따르는 일이다. 때문에 문제가 발생할 경우 국민의 먹거리 안전에 직접적인 영향을 주게 되고 나아가 국민들의 식약처에 대한 신뢰도에도 타격을 줄 수 있다. 매일 본부에서 수십 개씩 내려오는 공문들을 한 건 한 건 검토하며 수입식품과 관련된 지시사항이나 변경된 기준들 중 놓친 것은 없는지 확인한다. 그럼에도 불구하고 실수는 반복된다. 그 실수로 나의 얼굴도 빨갛게 달궜다 식기를 반복한다. 남들이 걸을 때 뛰어야 한다고 스스로를 채찍질하지만, 늘 같은 자리를 맴도는 것만 같아 부끄럽다. 하지만 지금의 내가 있기까지 도와주고 격려해주신 분들이 많다. 또 언젠가 만나게 될 나의 부모님께 명실이가 대한민국의 유능한 공무원이 됐고 떳떳하게 보여드려야 한다. 그래서 오늘도 나는 주문을 외운다. ‘괜찮아! 너는 할 수 있어!’ 라고 말이다. 나는 대한민국 식품의약품안전처 공무원이니까.



식의약 상식도 쌓고~! 경험도 받고~!

‘열린마루’ 7월호 Quiz 이벤트!

<열린마루> 7월호 안에 정답이 있습니다.

유익한 정보가 한 가득한 식품안전품의약처 웹진 <열린마루> 7월호는 잘 보셨나요? 실생활에 도움이 되는 유익한 상식 퀴즈를 통해 가볍게 몸도 풀고 머리도 식혀 보세요. 다음 퀴즈를 풀고 정답을 보내주신 분들 중 추첨을 통해 문화상품권을 보내 드립니다.

Quiz

식재료 구입 순서를 숫자로 올바르게 나열해 주세요.

- ① 과일 및 채소
- ② 어패류
- ③ 육류
- ④ 냉장이 필요없는 라면 및 통조림 제품
- ⑤ 햄 및 어묵 등 냉장 가공 식품

퀴즈 이벤트 참여

힌트보기



독자우체통

<열린마루>를 읽고 느낀 점과 소개되었으면 하는 이야기를 남겨주세요.

소비자의 의견이 최대한 반영되어 더욱 더 유익한 <열린마루>가 될 수 있도록 여러분의 의견에 하나하나 귀 기울이겠습니다.

(의견을 남겨주시면 퀴즈 이벤트에 당첨될 확률이 더욱 높아집니다.)

참여하기

지번호 정답

② 유통기한이 경과 하더라도 품질유지기한만 넘지 않는다면 판매가 가능하다

당첨자 발표

송병훈 수원시 장안구 조원로 24번길
박노경 충북 청주시 서원구 남지로
이영용 서울특별시 관악구 남부순환로
배원식 경기도 안양시 만안구 양화로