

건강하고 행복한 소비자를 위한

# 이달의 마약

○  
웹 매거진 November 2015

## CONTENTS

- 02 **커버스토리**  
위해사범중앙조사단 수사관의 24시
- 06 **식의약포커스**  
내 몸 속 나쁜 지방 똑똑하게 다스리기
- 10 **정책돋보기**  
떡볶이 떡, 순대 등 다소비 식품 HACCP 확대 본격화
- 14 **현장리포트**  
'2015 마약퇴치기원 걷기 대회' 현장 속으로
- 17 **생활속식의약**  
헛갈리기 쉬운 수산물 구별법
- 22 **이달의 레시피**  
저염김치란?
- 26 **식약人side**  
브랜드 전쟁시대에서 제품명을 바로잡는 곳
- 29 **식약아리아**  
우리아이 급식, 이렇게 안전해요!
- 36 **퀴즈이벤트**  
식의약 상식도 쌓고~! 경품도 받고~!



## 커버스토리

## ‘식품 범죄’ 발견 즉시 출동!

## 위해사범중앙조사단 수사관의 24시

글 편집부

최근 식약처 웹드라마 수사관 앨리스가 높은 조회수를 기록하며 인기리에 종영했다. 마니아층을 중심으로 웹드라마가 회자되면서 실제 수사관에 대한 궁금증을 낳기도 했다. 실제로 만난 수사관들은 매 시간 긴장감 넘치는 업무를 소화하고 있었다. 보이지 않는 곳에서 묵묵히 대한민국 식품 안전을 책임지는 수사관의 하루는 특별했다.





웹드라마 <수사관 앨리스>는 성공적인 실험작으로 평가 받는다. 식품의약품안전처 차장 직속기관인 위해사범중앙조사단의 활동을 어떤 홍보 채널보다 효율적으로 알렸기 때문이다. <수사관 앨리스>는 극의 리얼리티를 위해 실제 수사관들의 고증을 거친 작품이다. 드라마에 나왔던 사건이나 수사 진행 과정 등은 실제 있었던 일을 재구성한 것이다.

## 행정 서비스를 넘어선 '식품 위해' 수사기관

올해 상반기 '대장균 떡볶이', '불량 계란' 등 대규모의 불량식품 사태가 발생했다. 누구에게나 친숙한 식재료의 안전이 위협받자 국민들은 분노와 함께 식품 안전에 대한 불안감을 표출했다. 식품의약품안전처 차장 직속 위해사범중앙조사단의 역할이 점차 중요해지는 이유이기도 하다. 위해사범중앙조사단은 고의적이고 상습적인 식의약품 위해 사범들을 수사하는 기관이다. 과거에는 식품위생법상 처벌 수위가 계도나 행정 처벌에 머물러 있어 엄연히 한계가 존재했다. 하지만 2009년 위해사범중앙조사단의 출범으로 죄질이 중한 식품 위해 사범들은 형사법적 소송 절차를 거쳐 형사 처벌을 받을 수 있게 됐다. 이를 테면 고의적으로 식품에 독극물을 넣거나 불량식품을 가공해 대량 유통시키는 등의 경우다. 수사관들은 이들의 죄를 밝히는 데 행사할 수 있는 수사권을 가진다. 특별 사법 경찰의 권한을 갖는 수사관들은 위해 사범의 위법성이 발견되는 즉시, 수사에 착수한다.



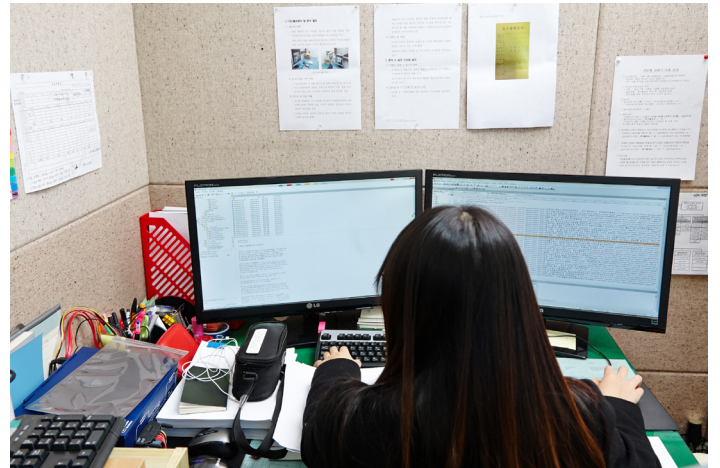
## 증거 수집에 활용되는 다양한 수사기법



위해사범중앙조사단 수사팀은 총괄 부서를 포함해 총 4개 팀으로 구성돼 있다. 총 25명의 수사관이 식품, 의약품, 화장품, 의료기기 분야를 팀 단위로 나눠 전담하고 있다. 증거 수집에 활용되는 위해사범중앙조사단의 수사 기법은 진화하는 범죄 수법에 앞서가기 위해 첨단화되는 추세다. 증거 인멸에 대비한 '디지털 포렌식 (Digital Forensic)'이 대표적이다. 디지털 포렌식은 PC나 노트북, 휴대전화 등 각종 저장 매체나 인터넷 상에 남아 있는 각종 디지털 정보를 분석해 범죄 단서를 찾는 수사 기법을 말한다. 용의자가 증거를 없애기 위해 디지털 기기 속 일부 파일을 삭제하더라도 디지털 포렌식을 통해 데이터 복원이 가능하다.

또한 위해사범중앙조사단 내부에는 국립과학수사연구원의 역할과 유사한 첨단분석팀이 있다. 첨단분석팀은 기존에 인체 유해 성분으로 보고되지 않은 유사한 물질이 검출되면, 이러한 성분을 분석하고 규명하는 역할을 한다. 실제로 첨단분석팀이 세계 최초로 규명한 물질은 공신력 있는 학회에 보고된 적도 있다. 이 외에도 수사 범위가 넓고 사건이 중대할 경우, 적법한 절차에 따라 위치추적기와 통신 감청 기술을 활용하기도 한다.

## ‘야근 다반사’ 수사관들의 숨 가쁜 하루 들여다보기



오전 8시. 수사관 이종식 씨의 하루 일과가 시작된다. 수사관들은 수사 일정에 따라 내근과 외근이 정해지는데 일반적으로 현장 수사 일정이 없을 경우, 보통 오전 8시부터 하루 일과가 시작된다. 그는 전날 용의자 조사 일정을 잡은 터라, 책상에 앉자마자 마무리 신문 방법을 구상한다. ‘용의자가 범죄를 자백하지 않고 부인한다면 결정적 증거를 내밀어서 자백을 받고, 그것마저 부정한다면 이런 식으로 반박을...’ 그는 증거로 인한 자백 싸움에서 이기기 위해 철저하게 수사 기법상 논리를 따른다. 조사가 끝나자, 어느덧 시간은 오후 5시. 한 숨을 내쉬며 커피 한 잔을 마시는 것도 잠시, 그는 다시 책상에 앉아 수사 기록을 정리한다. 그렇다고 해서 하루 일과가 끝나는 것은 아니다. 3인 1조로 현장에 나간 수사팀이 혐의점을 발견해 ‘수사 지원’이 필요한 경우 ‘즉각 출동’해야 하기 때문이다. 그래서 대부분의 수사관들은 가방에 속옷과 양말을 넣어두고 다녀야 한다. 야근이나 철야 근무가 반복되는 생활이지만, 이종식 수사관은 국민의 식품 안전을 책임진다는 사명감으로 다시 내일을 준비한다.



## “긴장의 연속이지만 보람 있는 일”

이종식 위해사범중앙조사단 식·의약품 보건범죄 수사관



>> 웹드라마에 나오는 수사관의 모습과 실제 모습은 얼마나 비슷한가.

〈수사관 엘리스〉는 웃음을 가미한 코믹 드라마다. 그래서 어느 정도 과장된 부분이 있지만, 기본 절차나 업무 내용, 그리고 드라마 속에서 나온 사건들은 실제와 유사하다. 또 드라마를 보면 용의자를 체포하기 위해 한밤 중에 창고에 급습한 후 액션 장면이 나오는데, 실제로는 수사 과정에서 물리적인 충돌이 많은 편은 아니다. 다만, 만약의 상황을 고려해 포승, 삼단봉 정도는 준비하고 있다.

>> 수사관 업무를 수행하면서 어려운 점은 무엇인가.

일반 국민들은 전과자나 범법자를 별로 못 보고 사는데, 업무상 그들을 다뤄야 하는 심리적인 부담감이 크다. 수사관들의 주요 업무는 용의자의 혐의를 입증해야 하는 것이다. 그런데 용의자들은 보통 처음부터 끝까지 아니라고 부인한다. 그러다 보니 조사 기간이 길어지고 매일 사건에만 몰두할 수밖에 없다. 또 언제 어디서 사건이 터질지 모르기 때문에 항상 출동 준비를 하고 있어야 된다는 긴장감도 적지 않다.

>> 보람찼던 혹은 기억에 남는 수사를 꼽아본다면.

최근에 정관장 브랜드를 베낀 소위 ‘짜퉁’ 제품을 만든 제조업자를 구속시킨 일이 기억에 남는다. 국내에서는 이 브랜드 자체에 대한 인지도 높아서 아무 곳에서나 로고 박스나 포장지를 만들 수 없다. 그런데 이 제조업자는 중국에서 몰래 박스나 포장지를 인쇄해서 대규모로 유통시키려 했다. 다행히 제조업자를 일찍 잡아서 해당업체나 국민들의 피해를 최소화할 수 있었다.

>> 앞으로 각오에 대해 한 말씀 해주세요.

현 정부가 강조하는 ‘4대악’에 불량식품이 포함돼 있는 만큼, 식품 안전을 책임지는 최일선 기관의 수사관으로서 ‘우리가 아니면 지킬 사람이 없다’는 각오로 열심히 하고 있다. 조금씩 범죄 발생률이 낮아지고 있지만, 우리 수사관 모두는 긴장의 끈을 놓치지 않고 식품 위해 사범들과 싸워 나가겠다.

## 식의약포커스

# 복부 비만은 고지혈증을 알리는 ‘적신호’ 내 몸 속 나쁜 지방 똑똑하게 다스리기

글 식품의약품안전평가원 순환계약품과

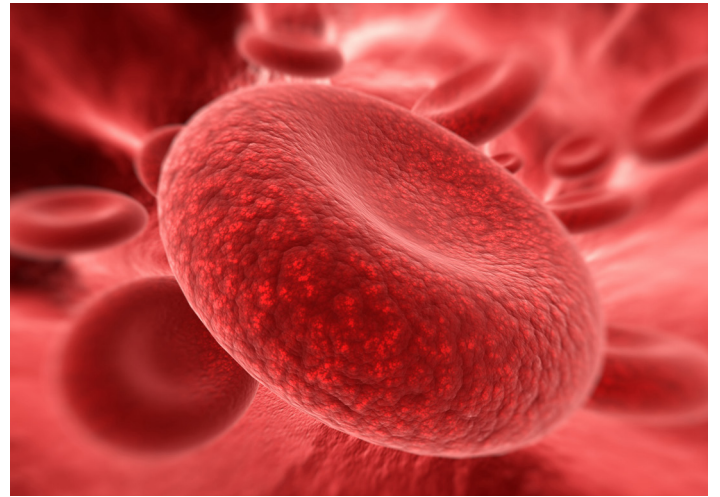
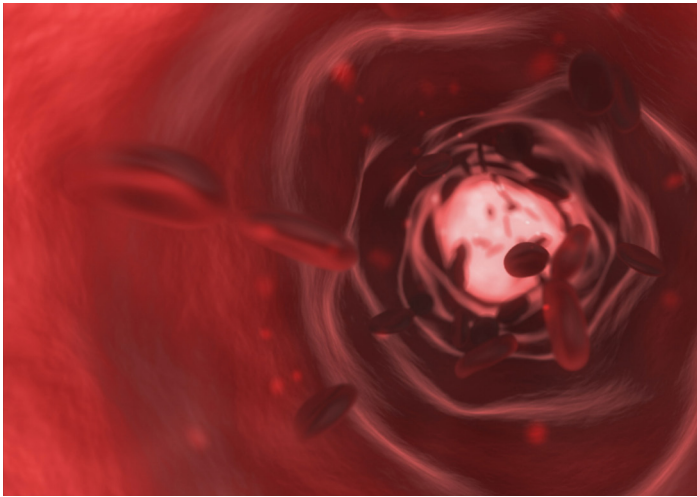
매일 보는 거울 속 내 얼굴이었건만 문득 늘어난 주름살이 낯설게만 느껴진다. 나이와 함께 늘어난 것이 어디 주름살뿐일까? 손에 너럭히 잡히는 뱃살은 나를 더욱 우울하게만 한다. 이런 복부비만은 우리의 기분뿐만 아니라 알코올 섭취, 운동부족 등과 함께 신체 건강에 영향을 주는 고지혈증의 대표적 위험요인으로 손꼽힌다. 고혈압, 당뇨병 등과 성인병의 대표로 알려진 고지혈증이란 어떤 질병일까?





고지혈증은 혈액 속에 돌아다니는 지방질이 우리 몸에 필요 이상으로 많아져 있는 상태를 말한다. 이런 고지혈증이 적절히 치료되지 않으면 혈액 중에 콜레스테롤이 동맥 혈관의 안쪽 벽에 쌓여서 혈관이 좁아지거나 막히게 되고 협심증, 심근경색, 심장마비, 뇌졸중, 말초혈관질환 등이 질환이 발생하게 된다. 우리 혈관을 수도관이라고 생각할 때, 여러 가지 이유로 수도관이 더러워지고 딱딱해지면 깨끗한 수돗물을 공급받기 힘들고 수관이 파열될 위험성이 높아지는 것과 동일한 원리라 할 수 있다. 즉, 고지혈증 자체가 특정 증상을 유발하지는 않지만 고지혈증이 지속되다보면 뇌졸중, 협심증 등의 무서운 합병증의 형태로 나타나게 되는 것이다. 그러나 안타깝게도 고령화, 식습관의 서구화 및 스트레스 등으로 고지혈증은 점점 증가하고 있다.

## 고지혈증의 원인은 ‘나쁜 콜레스테롤’



그러면 콜레스테롤은 반드시 나쁜 것일까? 그렇지 않다. 콜레스테롤에는 혈액을 따라 돌면서 세포에 지방을 옮겨주어 동맥경화증을 일으키게 하는 저밀도(Low Density Lipid, 이하 LDL) 콜레스테롤과 혈관벽이나 말초혈관에 과잉으로 보관된 콜레스테롤을 거두어 간으로 운반하는 청소차 역할을 하는 고밀도(High Density Lipid, 이하 HDL) 콜레스테롤이 있다. 보통 나쁜 콜레스테롤이 130mg/dl 이상이면 주의해야 할 단계이며 160mg/dl 이상이면 위험한 수준으로 적극적인 치료가 필요하다. 당뇨나 심질환 등의 위험요인이 있는 경우에는 콜레스테롤 수치를 더 낮게 관리해야 한다. 한편, 중성지방은 운동부족, 흡연, 과도한 알코올 섭취 등으로 수치가 상승할 수 있으며 중성지방이 높은 경우에는 같은 콜레스테롤 수치를 보이는 경우에도 죽상동맥경화증 발생 가능성이 더 높은 것으로 알려져 있다. 고지혈증은 혈중에 나쁜 콜레스테롤인 LDL이 기준치 이상으로 많거나 중성지방이 많은 경우를 의미한다.

## 고지혈증을 치료하는 약물 요법 바로알기



고지혈증은 적절한 식이요법과 체중관리, 운동요법을 통해 나쁜 콜레스테롤을 낮추고 좋은 콜레스테롤을 높여야 증상이 완화될 수 있다. 그러나 이러한 요법에도 불구하고 혈중 지질 수치가 적절히 조절되지 않으면 약물요법을 시작해야 한다. 약물 요법은 환자의 연령, 성별, 가족력, 관상동맥질환이나 말초혈관질환의 유무, 식사 요법 등에 대한 반응을 고려하여 전문의와 상담을 통해 결정해야 한다. 그렇다면 고지혈증을 치료하는 약물에는 어떤 것들이 있을까?

1990년대에 선보인 스타틴계 약물은 우리 몸속에서 콜레스테롤을 합성하는 효소에 작용한다. 스타틴계 약물에는 심바스타틴, 아토르바스타

틴, 로수바스타틴 등이 있으며(표2) 콜레스테롤 합성 자체를 저해시키는 작용을 한다. 일반적으로 콜레스테롤의 합성은 자정에서 새벽 2시 사이에 체내에서 가장 활발히 이뤄진다. 따라서 콜레스테롤 합성을 억제하는 스타틴계 약물은 일반적으로 저녁에 먹어야 약효를 극대화할 수 있다. 그러나 최근에는 효과 지속 시간이 긴 제품이 개발되어 시간에 관계없이 복용해도 되는 약물들도 있다.



**심바스타틴, 피타바스타틴, 로바스타틴 : 저녁에 복용한다**

**아토르바스타틴, 로수바스타틴, 프라바스타틴 : 하루 중 아무 때나 복용 할 수 있다.**

스타틴계 약물 복용 시 복통, 변비, 설사나 배에 가스가 차거나 두통, 간 효소 수치 증가 등 증상이 발생할 수 있다. 또한 특별한 이유 없이 근육통이나 근피로감이 생기는 경우 의사와 즉시 상의해야 한다. 한편, 자몽주스는 이러한 약물들이 몸속에서 대사되는 것을 억제한다. 이로 인해 약물의 혈중농도가 증가하고 근병증 등의 이상반응을 유발할 수 있어 주의해야 한다.

콜레스테롤의 합성을 억제하는 스타틴계 약물과는 달리 에제티미브는 음식물이나 담즙내에 있는 콜레스테롤이 소장내에서 흡수되는 것을 억제해 주는 약물이다. LDL 콜레스테롤을 낮추는 효과는 스타틴계 약물에 비해 낮은 편이나 근육 부작용이 적어 상대적으로 안전하다고 할 수 있다. 에제티미브와 스타틴계 약물은 작용기전이 서로 달라 함께 사용 시 상호 보완적인 효과를 얻을 수 있으며 현재 심바스타틴, 아토르바스타틴, 로수바스타틴과 에제티미브가 함유된 복합제가 허가되어 있다.

혈중 중성지방의 생성을 억제하는 페노피브레이트제제는 복용시간에 따라 약물 흡수율이 달라진다. 따라서 페노피브레이트제제는 식사 후에 겐피프로질 제제는 식사 전에 복용해야 한다. 페노피브레이트제제는 복통, 변비, 설사 두통 등의 부작용이 흔히 발생할 수 있으므로 이러한 부작용이 지속되거나 근육통, 무력감이나 피부나 눈에 황달이 발생하는 경우 즉시 의사나 약사에게 알리고 상담 받는 것이 중요하다.



## 폐경기 여성들은 정기적인 건강검진 필요

좋은 콜레스테롤이 몸속에서 나쁜 콜레스테롤로 전환되는 것을 억제하는 기전을 가진 약물이나 생명공학기술을 이용한 제품으로 나쁜 콜레스테롤의 수용체에 결합해 콜레스테롤의 분해를 촉진하도록 돕는 다양한 약물들이 고지혈증 치료를 위해 개발 중에 있다. 고지혈증 약물을 복용하면 6-8주 사이에 약물효과가 나타나면서 콜레스테롤 수치가 떨어지는데 이렇게 수치가 떨어졌다고 중단하거나 불규칙하게 복용하게 되면 수주내에 다시 수치가 올라가게 되므로 주의해야 한다.

한편, 스테로이드호르몬제, 이노제, 베타차단제, 면역억제제 등의 복용 시 고지혈증이 유발될 수 있으므로 주의해야 한다. 또한, 폐

경기 여성의 경우 심혈관계 보호 작용 및 혈중 지질에 좋은 영향을 미치는 여성호르몬이 더 이상 작용하지 않아 콜레스테롤 및 중성지방의 농도가 증가하는 것으로 알려져 있으므로 의사에게 정기적인 검진을 받고 모니터링 하는 것이 필요하다.

고지혈증은 '체질'처럼 평생 관리해야 할 건강문제이다. 전문가들은 고지혈증 치료를 위해서는 약물요법과 함께 적절한 식이요법과 운동요법이 반드시 병행되어야 한다. 건강한 삶을 누리기 위해 이것만은 꼭 기억하자.



### 고지혈증!

고지방식을 줄이고

지속적인 운동으로

혈중 콜레스테롤을 관리하고

증상이 없더라도 정기적인 검진은 꼭 받자.



정책돋보기

# 떡볶이 떡, 순대 등 국민간식 HACCP 확대 본격화

글 식품의약품안전처 식품소비안전과

식품의약품안전처는 순대, 계란, 떡볶이 떡에 한해 2017년까지 식품안전관리인증 의무화를 추진한다. 해당 제조업체들이 HACCP을 단계적으로 도입할 수 있도록 식약처는 인증 준비 단계부터 인증 후 관리단계까지 전반적인 기술 지원에 나설 계획이다.





## 업계 상황 고려해 단계적 의무화 추진

식약처는 HACCP의 점진적 확대를 위해 단계적 의무화를 추진한다. 단, 영세 업체의 종업원 수를 고려해 HACCP 의무 적용 시기를 세분화시켰다. 순대 제조업체는 종업원 2명 이상인 경우 2016년까지, 2명 미만인 경우 2017년까지 HACCP을 의무적으로 적용해야 한다. 계란 가공업체는 5명 이상인 경우 2016년까지, 5명 미만인 경우 2017년까지 HACCP 의무 적용을 완료해야 한다. 떡볶이 떡 제조업체의 경우 5단계(종업원 10명 이상인 경우 2017년까지 우선 적용)로 세분화할 방침이다. 이들 제조업체들이 대부분 연매출액 5억원 미만(순대 94%, 계란 64%, 떡볶이 95%)인 데다 종업원 5명이 되지 않는 곳(순대 89%, 계란 36%)이 많기 때문에 식약처는 또한 소규모 순대 알 가공품 떡볶이 떡 제조업체들이 HACCP을 조속히 도입할 수 있도록 컨설팅 비용은 물론, 위생안전시설 개선비용을 국고로 지원할 예정이다.

### 업체 지원사항

- 품목별 현장 적용 모델 개발 보급 및 현장 기술 지원 실시
- 컨설팅 비용 지원: 8백만원의 40% 지원(320만원 한도)
- 시설개선자금: 2천만원의 70% 지원(1천4백만원 한도)

## HACCP 실효성을 위한 다양한 정책

식약처는 HACCP 제도의 실효성 확보를 위해 사후 관리에도 총력을 기울일 계획이다. 올해 8월 이른 바 ‘원스트라이크 아웃제’를 도입해 HACCP 지정 업소가 주요 위생안전 조항을 위반하거나 평가점수가 60점 미만일 때는 즉시 HACCP 인증을 취소할 방침이다. 또한 HACCP 인증 유효기간 갱신제도를 신설해 3년마다 HACCP 재심사를 받게 할 예정이다. 불시에 업체를 방문하는 현장 점검의 기능도 강화된다. 정기적인 평가 외에도 식품 위생법 위반업체나 시기별 수요가 많은 식품 생산업체를 무작위로 방문하는 수시 점검도 추진할 계획이다.

앞서 식약처는 지난 10월부터 전국의 떡볶이 떡 알 가공품 제조업체, 순대 원료 판매업체를 대상으로 위생관리 실태 등을 집중 점검하고 있다. 점검 결과 위생이 취약한 부분은 제도 개선을 통해 보완할 예정이다.

한편, 현재 HACCP 의무적용이 완료된 품목은 어묵류, 배추김치 등 7개 품목이며, 어육소시지, 과자 캔디류 등 8개 품목은 2020년까지 단계적으로 의무화를 추진하고 있다.



※ **의무화 완료 품목:** 비가열음료, 병과류, 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품), 냉동식품(피자류, 만두류, 면류), 어묵류, 레토르트식품, 배추김치, 도축장(소·돼지·닭·오리)

※ **의무화 진행 품목:** 어린이 기호식품 8개 품목(어육소시지, 과자 캔디류, 음료류, 빵류 떡류(떡볶이떡 포함), 초콜릿류, 국수 유당면류, 특수용도식품, 즉석섭취식품 / 집유업, 유가공업

## 현장리포트

건강한 사회를 위해 함께 걷기

# ‘2015 마약퇴치기원 걷기 대회’ 현장 속으로

글 편집부



‘2015년 마약퇴치기원 걷기 대회’가 11월 7일 서울 마포구 상암동 월드컵공원 평화의 광장에서 개최됐다. 이날 상암 월드컵공원에는 가을비가 내렸음에도 불구하고 이른 아침부터 걷기대회 참가자들로 성황을 이뤘다. 마약 퇴치의 중요성을 시민에게 널리 알리기 위해 마련된 마약퇴치기원 걷기대회. 5회째를 맞아 열기로 가득했던 현장을 취재했다.



11월 7일 토요일 오전 10시 상암 월드컵공원 평화의광장. 이곳엔 ‘2015 마약퇴치기원 걷기 대회’에 참가하기 위해 모인 사람들로 떠들썩했다. 새벽부터 가을비가 내렸지만 오랜 만에 내린 단비라 그런지 참가자들의 표정은 오히려 더욱 밝아보였다. ‘마약퇴치기원 걷기 대회’는 일반 시민을 대상으로 불법 마약류의 폐해 및 마약퇴치의 중요성을 알리기 위해 마련된 행사다. 올해로 5회째를 맞은 이번 대회는 서울신문사가 주최하고 식품의약품안전처, 관세청, 한국마약퇴치운동본부가 후원해 열렸다. 참가자들은 하늘공원과 코스모스가 활짝 핀 노을공원 둘레길을 따라 5.8km 가량 걸었다.



▲출발점에 선 참가자들과 행사주최 관계자들. 김영만 서울신문사 사장(정중앙), 김승희 식약처장(중앙 우), 전영구 한국마약퇴치운동본부 이사장(중앙 좌), 노석환 관세청 조사감시국장(중앙에서 오른쪽 세번째)

## 마약퇴치 위해 하나 된 발걸음

사회자가 개회를 알리자 여기저기 흩어져 있던 참가자들이 모두 광장 한가운데에 모였다. 가족 단위 참가자들부터 회사, 동아리 등 똑같은 티셔츠를 입은 단체 참가자들이 눈에 띄었다. 2000여명이 운집한 이날 행사에는 일반 시민이외에 행사를 주최한 서울신문사의 김영만 사장, 김승희 식약처장, 전영구 한국마약퇴치운동본부 이사장, 노석환 국세청 조사감시국장 등도 참석했다. 식약처는 2011년부터 5회째 참여하고 있다. 김승희 식약처장도 이날 시민들과 함께 걸었다. 김승희 처장은 격려사에서 다음과 같이 말했다. “의외로 마약은 우리 생활 가까이 있습니다. 다양한 약으로 둔갑하여 우리의 생활 가까이 침투해 있습니다. 마약의 폐해는 우리 자신만의 개인문제가 아닌 사회·국가적 차원의 문제인 만큼 불법 마약이 우리 사회에 뿌리내리지 못하도록 모든 분들이 합심하여 지속적인 관심을 가져줄 것을 당부 드립니다. 식약처는 마약류 안전관리 전반을 관리하는 주무부처로서 법이나 제도를 개선하고 시스템을 강화하는 동시에 검찰청, 경찰청 및 관세청 등 관련 기관과 협업체 마약류 불법 유통 확산을 사전에 차단하겠습니다. 또한 대국민 대상 마약류 오남용 홍보와 마약류 지도 점검 등을 통해 안전관리를 강화하겠습니다.”

이어 행사를 주최한 김영만 서울신문 사장은 인사말에서 “최근 인터넷 등 다양한 경로를 통한 마약류의 급격한 유입과 유사 마약류의 남용이 심각한 사회문제로 떠오르고 있다”면서 “국민들의 경계심 강화와 관련 기관의 철저한 대책 및 엄정한 관리가 더욱 필요한 상황”이라고 강조했다. 전영구 한국마약퇴치운동본부 이사장도 축사에서 “우리나라의 마약청정국 지위가 확고히 유지되도록 힘쓰겠다”고 말했다. 노석환 국세청 조사감시국장도 축사에서 마약 폐해의 심각성과 함께 예방의 중요성을 강조했다. 대회는 ▲마약퇴치기원 선포식 ▲하늘공원과 노을공원 둘레길 약 5.8km 걷기 ▲마약퇴치 홍보부스 운영 ▲페이스페인팅 등으로 진행됐다. 출발에 앞서 관세청 마약탐지견이 여러 개의 가방 중 마약이 숨겨진 가방을 찾고, 마약을 소지한 사람을 식별하는 시범을 보여 사람들의 눈길을 끌기도 했다.



## 가족의 건강·사회의 건강 기원



▲행사 당일 가을비가 내렸지만 오랜 만에 내린 단비라 참가자들의 표정은 밝았다.



▲참가자들에게는 기념품과 완주 확인증(사진)서 등이 제공됐다.



▲행사 관계자들도 참가자들과 함께 걸었다.



▲관세청 마약탐지견이 여러 개의 가방 중 마약이 숨겨진 가방을 찾고 있다.

간단한 준비운동을 마치고 드디어 출발 시간이 다가왔다. 참가자들은 자유로운 분위기 속에서 천천히 걷기 시작했다. 온 가족이 함께 손을 잡고 걷는 모습을 보니 대회가 캠페인을 넘어 시민들의 축제로 자리 잡고 있는 것을 보여 주는 듯했다. 서로 어깨를 주물러 주며 격려하는 모습은 보는 이들의 마음을 훈훈하게 만들었다. 행사를 후원한 식약처 홍보부스의 표정도 밝았다. 일부 직원들은 직접 행사에 참가해 걷기도 했으며, 다른 직원들은 행사진행의 원활한 행사 진행을 도왔다.

그렇게 출발시간이 한 시간이 지나자 참가자들이 속속 도착하기 시작했다. 목표점을 숨을 고르며 들어오는 참가자들의 얼굴에는 하나같이 ‘해냈다’라는 자랑스러움이 배어 있었다. 도착한 사람들과 잠깐 이야기를 나눴다. 한 참가자는 “비가 와서 날씨가 춥지는 않을까 걱정했지만 오히려 더욱 개운한 느낌이다”며 “주말 오전 가족들과 의미 있는 행사에 참석해 기분이 좋다”고 소감을 밝혔다. 또 다른 참가자는 “매년 대회에 참가하고 싶다”며 “가족의 건강도 지키고 사회의 건강도 기원할 수 있으니 일거양득이다”고 말했다. 이날 참가자들에게는 기념품과 완주 확인증서 등이 제공됐다. 행사가 끝난 후 여기저기 기념품을 가지고 멋진 포즈를 취하며 휴대폰 카메라로 추억을 남기는 모습도 자주 볼 수 있었다. 뜨거운 호응 속에 순조롭게 진행된 마약퇴치기원 걷기 대회는 내년에도 다양한 부대행사와 함께 개최될 예정이다.



## 생활 속 식의약

# 헛갈리기 쉬운 수산물 구별법

주부들이 반찬거리로 자주 이용하는 재료가 수산물이다. 그런데 막상 시장에 가서 생선이나 조개류를 구입하려고 하면 서로 비슷하게 생긴 모양 때문에 무엇을 골라야 할지 헛갈릴 때가 있다. 또한 자연산과 양식의 가격 차이가 큰데, 이를 어떻게 구별해야 할지 몰라 막막했던 경험도 많을 것이다. 비슷한 어종이나 자연산·양식, 국내산·수입산 등 구별법 등에 대해 살펴보기로 하자.

글 경인지방식약청 수입관리과 정현정



# 1. 비슷한 어종 구별하기

## 광어 VS 가자미

횡감용으로 가장 대표적인 생선인 광어는 가자미와 모습이 유사해 자세히 살피지 않으면 판별이 어렵다. 이 두 어종을 구별하는 가장 쉬운 방법은 아가미와 내장 방향을 살피는 것이다. 아가미와 내장 방향이 오른쪽이면 광어, 왼쪽이면 가자미다. 쉽게 ‘우광어, 좌가자미’를 기억해두면 구입 시 도움이 될 것이다. 이외에 ‘좌광우가’라고 하여 눈의 방향으로 구별하는 방법이 있는데 이는 전문가가 아니면 사실상 판별이 어렵다고 하겠다.



아가미, 내장 방향이 오른쪽이면 광어



아가미, 내장 방향이 왼쪽이면 가자미

## 홍어 VS 가오리

홍어와 가오리 또한 둘 다 삼각형의 외양을 띠고 있어 구별이 쉽지 않다. 이 두 어종의 구별은 코끝을 보면 가능하다. 홍어는 코끝이 삼각형이고 가오리는 코끝이 둥그스름하다는 차이가 있다.



홍어는 코 끝이 삼각형



가오리는 코 끝이 둥그스름



## 조기 VS 부세

명절 제사상에 빠지지 않는 조기 또한 민어과의 부세와 헷갈리기 쉽다. 모양새도 비슷하지만 부세 또한 조기처럼 굴비로 만들어 먹기 때문이다. 하지만 구별법은 의외로 간단하다. 조기는 옆줄이 두꺼운 점선이고 부세는 실선으로 되어 있다. 입술의 색깔로도 구별할 수 있는데 주둥이 부분이 붉은색을 띠는 것이 조기이고, 그렇지 않은 것이 부세이다.



조기  
옆 줄이 두꺼운 점선  
입술은 붉은색



부세  
옆 줄이 가는 실선  
입술은 붉지 않음

## 자바리 VS 능성어

흔히 '제주도에 가면 다금바리를 먹어봐야 한다'라는 말을 한다. 제주의 '다금바리'는 그만큼 귀하고 맛있는 생선으로 귀한 취급을 받고 있는 것이다. 제주도에서는 실제 다금바리가 아니라 '자바리'라는 생선을 다금바리라고 부른다. 진짜 다금바리는 이 자바리인 것이다. 그런데 일부 횡집에서 다금바리를 주문하면 자바리가 아니라 '능성어'를 내놓는 경우가 있다. 능성어는 자바리와 달리 몸에 일곱 개의 흰 줄이 있으니, 이를 확인하면 쉽게 구별할 수 있다.



다금바리  
주둥이가 길다



자바리  
제주에선 다금바리



능성어  
일곱개의 흰 줄

## 2. 자연산과 양식산 구별하기

### 전복

전복과 같이 값비싼 수산물의 경우 자연산과 양식산 구별은 필수적이다. 자연산 전복은 패각 표면에 부착물이 많고 암갈색을 띤다. 반면 양식산 전복은 패각 표면이 녹색을 띠고 나이트가 있다. 이 두가지 특징을 통해 자연산과 양식산을 한눈에 구별할 수 있다.



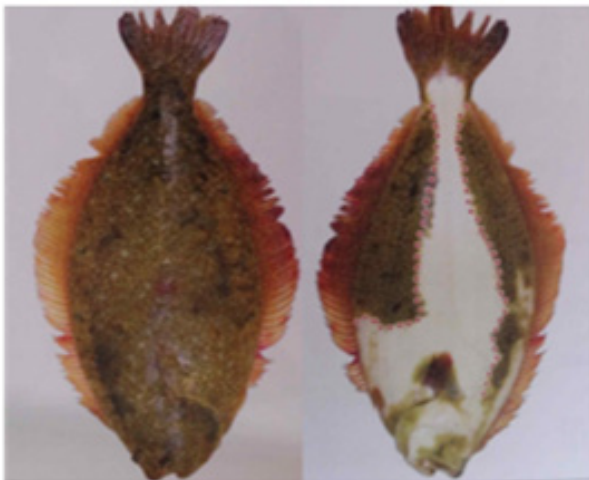
자연산 전복  
패각 표면이 암갈색



양식 전복  
패각 표면 녹색 & 나이트

### 광어

앞서 가자미와의 구별법에서 살펴봤던 광어는 자연산과 양식산의 구별도 필요하다. 배 부위에 얼룩무늬가 있으면 양식산, 배 부위 전체가 흰색일 경우에는 자연산이다. 한눈에 봐도 드러나는 특징이라 이를 알고 있으면 자연산 광어를 쉽게 구별할 수 있다.



양식산  
배 부위에 얼룩무늬



자연산  
배 부위 전체가 흰색



## 전어

‘집나간 며느리도 돌아오게 한다’는 가을 대표 생선 전어도 양식산이 있다. 자연산과 양식산 전어는 입술 색깔로 구별할 수 있다. 자연산 전어는 입술이 흰색을 띠며 양식은 붉은색을 띤다. 앞으로 전어를 맛보기 전 먼저 주둥이 색을 확인하는 것이 좋겠다.



자연산 전어  
입술이 흰색



양식 전어  
입술이 붉음

## 3. 국내산과 수입산 구별하기

### 고등어

우리 밥상에 가장 자주 오르는 생선을 꼽으라면 아마 대부분 고등어라고 대답할 것이다. 요즘 수입산 고등어가 많아 국내산과의 차이를 궁금해 하는 사람들도 많다. 대부분 노르웨이에서 들어오는 수입산 고등어는 등지느러미에서 측선까지 검은 세로줄 무늬가 선명하다. 반면 국내산은 배 부위가 연한 청색을 띠며 전체적으로 동그스름한 모양을 띤다.



노르웨이산 고등어  
검은 세로줄 무늬  
하얀 유백색 배쪽



국내산 고등어  
검은 세로 줄무늬 없음  
연한 청색 배쪽

어느새 추워진 날씨, 수산물을 즐기기에 좋은 계절이 돌아왔다. 오늘 살펴본 수산물 구별법을 바탕으로 신선하고 맛있는 수산물을 제대로 구입해 즐겨볼 수 있었으면 하는 바람이다. 오늘 저녁에는 맛있는 생선 반찬으로 가족들의 웃음까지 챙겨 보시길!



이달의 레시피

# 저염김치란?

우리나라를 대표하는 음식하면 떠오르는 음식이 무엇일까요? 여러 가지가 있겠지만 빠지지 않는 것이 김치입니다. 김치는 우리나라 전통 발효식품으로 주로 가정에서 만들어 많은 국민들이 주요 부식으로 먹고 있습니다. 김치는 지역과 김치 재료의 종류와 특성 및 담그는 방법의 차이에 따라 200여 종 이상이 있습니다. 김치는 카로틴, 식이섬유(dietary fiber), 페놀성 화합물과 같은 여러 가지 생리활성 물질들이 함유되어 있어서 항산화, 항암, 고혈압 예방 등 여러 가지 기능을 나타내는 것으로 알려져 있습니다.







국제식품규격위원회(CODEX)는 2001년 국제식품으로 공인한 우리나라 전통 음식인 김치(Kimchi)에 대하여 미국의 건강전문지인 『헬스(Health)』는 ‘세계 5대 건강식품’ 중 하나로 선정하였는데요 웰빙 음식 ‘김치’는 비타민(B1, B2, C 등)과 무기질(칼슘, 칼륨 등)이 풍부하고 소화를 도우며 암 예방에 유익하다는 것이 선정 이유였습니다.

이러한 김치의 단점은 소금이 많이 들어 있는 것입니다. 특히 남부지방에선 소금과 젓갈을 많이 쓰기 때문에 맛이 더 짠데요 이에 소금 섭취를 많이 하면 발생할 수 있는 고혈압, 위암 등을 예방하기 위하여 김치를 싱겁게 담그는 것이 바람직합니다. 보통 소금의 농도가 1~2%로인 김치를 저염김치라고 하며 유기산 등 김치 맛 성분은 저염김치가 고염김치보다 더 풍부합니다. 최근에 나트륨 과다섭취에 관하여 사람들의 관심이 높아진 만큼 김치회사에서도 저염김치를 상품으로 팔고 있습니다.

그리하여 오늘은 직접 저염김치를 만들어보기로 했는데요 함께 보실까요?

## 오늘의 저염김치 | 저염오이소박이



(저염김치로 오이소박이를 정한 이유는 오이가 나트륨배출을 도와주고 수분이 많은 채소이기 때문입니다.)

### 저염오이소박이와 일반오이소박이의 차이

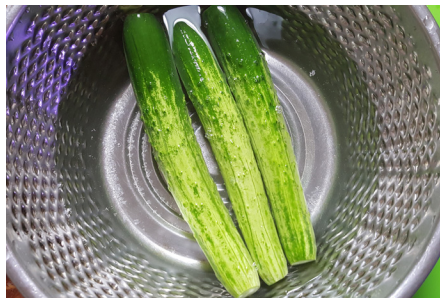
1. 고춧가루를 쓰지않는다.
2. 속 간을 거의 하지 않는다

**재료:** 오이, 고추씨, 부추, 양파, 무, 마늘, 생강, 파프리카, 새우젓 국물 조금

## 만들어볼까요!



1. 오이에 십자모양으로 길게 칼집을 내준다.(끝부분을 완전히 자르지 않는다. 취향에 따라 오이를 몇 등분 내셔도 상관 없습니다, 오이가 딱딱할 경우 2번 과정을 먼저하도록 합니다.)



2. 오이를 소금물에 15분 절인다.  
(오이를 부드럽게 하며 간을 하기 위해 소금물 농도: 1T스푼 물1L)



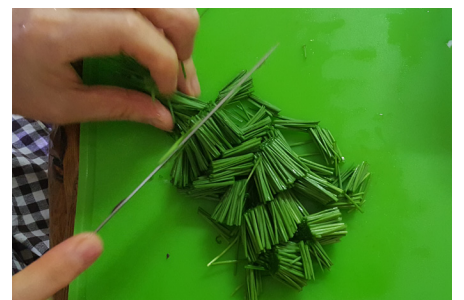
3. 파프리카를 채썬다.



4. 무를 채썬다.



5.양파를 채썬다.



6.부추를 채썬다.





7. 생강, 마늘을 잘게 다져 약간 넣는다.



8. 고추씨를 넣어주고 새우젓 국물을 1t스푼 넣는다.



9. 재료를 잘 섞어 준다.



10. 오이에 속을 채운다.



11. 완성!!

오늘은 저염김치에 관한 소개와 저염오이소박이 만드는 방법에 관하여 알아보았습니다. 소개한 저염오이소박이의 경우 완성까지 20~40분 정도 밖에 걸리지 않으며 매운 것을 잘 드시지 못하는 분이나 어린아이들이 먹기에도 괜찮은 김치입니다. 시간나실 때 도 전해보시는 것은 어떨까요?



**Reporter** 이하늬

식품과 관련된 전공을 공부하는 대학생입니다. 음식 만들기도 즐기지만 식품가공분야에 관심이 많고, 얼마나 식품을 오래 보관할 수 있을까? 라는 의문점에서 시작하여 여러 공부를 시작하게 되었습니다. 기자단 활동을 통하여 국민들이 궁금해하는 다양한 정보를 널리 알리고자 식약아리가 되었습니다. 이하늬씨의 콘텐츠가 궁금하신 분들은 식약처 공식 블로그 식약지킴이(<http://blog.naver.com/kfdazzang>)에서 만나보세요!

식약 人 side

# 의약품 작명에 관한 궁금한 이야기 내 아이 이름 짓듯 꼼꼼히 다지는 제품명

글 : 대전청 의료제품안전과 윤희경





의약품의 출생신고서라고 할 수 있는 품목허가증(또는 신고증)에 제일 처음 기재하는 것이 제품명이다. 제품명은 상표명을 기재하는 경우가 있고, 업체명과 주성분명을 함께 나란히 적는 경우가 있다.



제품명은 그 자체로 광고가 될 수 있어서, 소비자가 위생상의 용도로 사용 기회가 많은 마스크, 치약, 반창고 등의 의약품이나, 일반 의약품, 일부 전문의약품(예를 들어 발기부전치료제 등)의 경우 상표명 신청이 많다. 특히 염색약의 경우에는 브랜드 전쟁이라고 할 만큼 마케팅의 역할이 크다. 때문에 회사에서도 제품명 선정에 나름 공을 많이 들인다. 그런데 제품명에만 너무 신경을 쓰다 보니 관련 규정을 놓치는 경우가 많다.

의약품, 의약품의 제품명 관련 규정에는 “의약품 등의 명칭으로 적합하지 않거나, 다른 제품으로 오인 할 우려가 있거나, 실제보다 과장된 명칭은 품목 허가를 받거나 신고를 받을 수 없다” 라고 명시되어 있다. 또한 의약품의 적응증(치료 효과가 기대되는 병이나 증상) 또는 효능·효과를 그대로 표시하는 명칭, 몇 가지 종류의 약재를 섞어 만든 약제인데 이중 일부만 나타내는 명칭도 제한대상이다.

제품명을 검토하는 중 가장 신경 쓰는 부분이 ‘소비자 오인’이다. 예를 들어 염색약의 첨가제 명칭을 제품명에 사용하려는 경우가 있다. 첨가제가 직접 염색효과를 내는 것도 아니고 첨가제에 사용하는 이상 분량 조절도 회사의 몫인데 첨가제의 명칭을 제품명에 사용할 수는 없다. 첨가제가 염색에 더 효과가 좋은지도 확실하지 않고 0.0001%가 들어갈 수도 있기 때문이다.

다른 경우에는 용법을 오인할 수 있는 경우가 있다. 예를 들어 일반 가글액에 ‘베이비’라는 명칭을 사용하려는 경우다. 불소를 함유한 제품의 경우 6세 이하의 어린이에게 사용하기 부적절하므로 유아용으로 오인할 우려가 제품명은 부적합하다.

소비자 오인의 또 다른 예로는 기허가, 신고품목의 제품과 비슷한 이름을 신청한 경우가 있다. 제품명을 신청하면 일단 기존 시장에 있는 품목의 이름을 검색하게 되는데, 이때 보통 자음, 모음이 같은 경우까지 아웃이 된다. 상표권이 등록된 경우도 상표 사용허가에 관한 증명서류를 제출하지 않으면 아웃이다. 제품명에 ‘최고, 최상“이라는 표현도 제한된다. 실제보다 과장된 명칭으로 판단되기 때문이다.

제품명 통과 과정은 무척 까다롭다. 업체 입장에서는 소비자의 눈을 끌만한 차별화된 제품명을 선정하고 싶은 것이다. 이는 담당자가 차별화된 제품명에 혹여 소비자 오인의 여지가 있을까, 지나치게 선정적이거나 과장되어 있는지 등을 꼼꼼히 검토해야 하는 이유다.

제품명이 한번 결정되어 허가(또는 신고)증에 기재가 되면, 바꾸는 것도 쉽지 않다. 제품명 변경신청을 할 경우에는 마지막 생산된 제품의 유효기간이 지날 만큼의 기간 동안 생산실적이 없을 경우에만 가능하다. 동일한 제품이 다른 제품명으로 유통되면 소비자가 오인, 혼동할 수 있기 때문이다.

이런 검토 수정과정에서 아쉬운 것은 역시 ‘대화’이다. 의약품 허가 신고 업무 전반이 그렇지만, 제품명은 특히 업체와 관공서의 대화가 더욱 중요하다. 주관적인 해석을 할 수 있는 여지가 다분하기 때문이다.

미리 자재를 찍어놓고, 납품계약을 진행하고 마지막에 허가(신고)를 신청하는 경우가 많다. 또 상표권 등록되어 있는 제품명을 신청해놓고 마지막에 상표허가를 받지 못해 계약도 무산되고 품목신청을 취하하는 경우도 있다. 업체가 담당자와 미리 제품명에 대해 상의했다면 좀 더 일이 매끄럽게 진행될 수 있었을 텐데 정말 안타까운 경우가 많다.

아이 이름을 지을 때 사전을 찾거나 사주팔자를 따지듯 의약품이나 의약외품의 제품명도 꼼꼼하게 따져보고 신중하게 고려해야 한다. 오래오래 많은 사람들의 입에 오를지도 모르는 이름이기 때문에 막중한 책임감도 느낀다. 언젠가 우리 집 상비약통에 들어올지도 모르는 이름이므로 소홀히 할 수가 없다. 오늘도 좋은 제품명을 가지고 오길 기대하며 민원상담실로 향한다.





## 식약아리아

# 우리아이 급식, 이렇게 안전해요!



우리아이 급식 제대로 나올까?

집에서만큼 깨끗하게 만들까?

아이들이 먹는 급식에 대해 궁금한 점이 이만저만 아닐텐데요,  
제가 궁금해하실 것들을 중점적으로 설명해드리겠습니다!



## 식재료는 무엇을 사용하나요



학교급식에서 사용하는 식재료는 60%이상이 친환경으로 구성되어야 해요. 다른 식재료는 입찰을 통해 너무 비싸지도, 너무 싸지도 않은 식재료를 구매하고, 농산물은 수의계약을 한답니다!

사진은 쌀 잔류농약검사의 모습이에요. 이 검사는 1년에 4번씩 한다고 합니다.







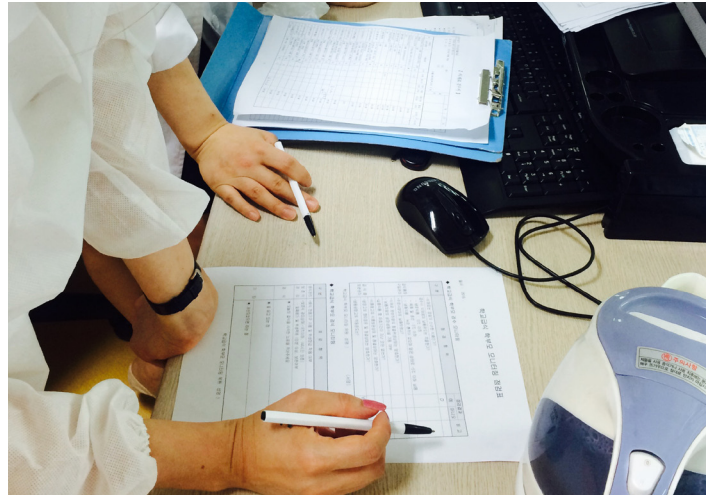
매일 아침마다 운반되는 식재료들은 검수시 업체에서 가지고 온 거래명세서, 원산지 확인서 등을 토대로 제대로 왔는지 확인해요. 뿐만 아니라 육류, 어패류는 직접 온도를 측정하고 외관, 냄새를 꼼꼼히 체크해 신선한 식재료를 사용하도록 해요!



검수 후 채소는 100ppm 염소에 침지해 소독해야 하는데요, 소독 후 3번을 헹구어 잔류소독액이 제거되도록 합니다!



## 급식은 어떻게 만들어지나요

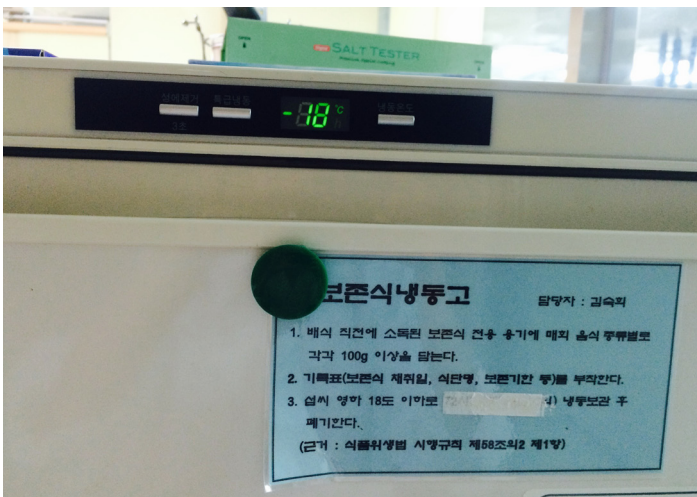


국을 만들고 난 후에는 염도측정기로 염도를 측정하여 염도가 0.4~0.5%정도가 되도록 해요.

자극적인 맛에 길들여진 우리 아이들이 “학교 급식 맛없어!!!”를 외치는 이유.. 부모님들이 잘 설명해주셔야 해요~!

제가 방문했을 때 오셨던 급식모니터링 학부모위원분이세요. 검수부터 배식과정을 지켜보고 식사를 함께 했는데요,

“아이들이 매일 학교 급식 맛없다고 해서 어떻게 나왔나 궁금했어요. 근데 와서 보니 집보다 깨끗하게 조리하는 것 같고 더 좋은 식재료를 사용하시네요. 음식도 맛있어요”라고 하셨어요!



아이들에게 제공한 급식은 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기에 종류별로 100g 이상 담아 기록표를 부착합니다.

이는 혹시라도 문제가 발생했을시 조사에 이용할 수 있도록 보관하는 것이예요!

영하 18도에서 144시간동안 보관 후 폐기합니다.

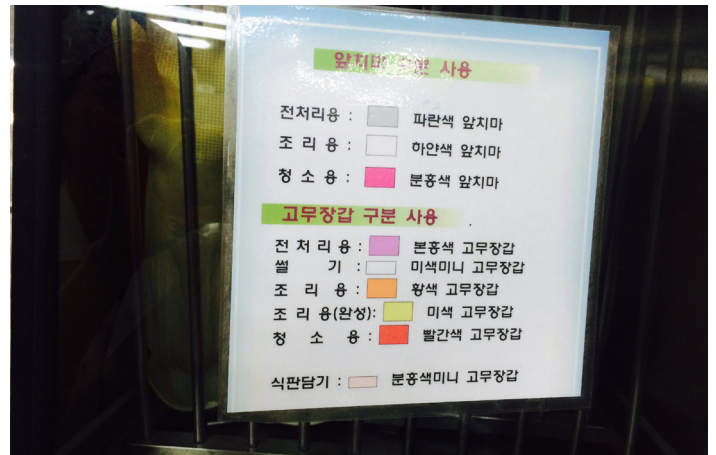
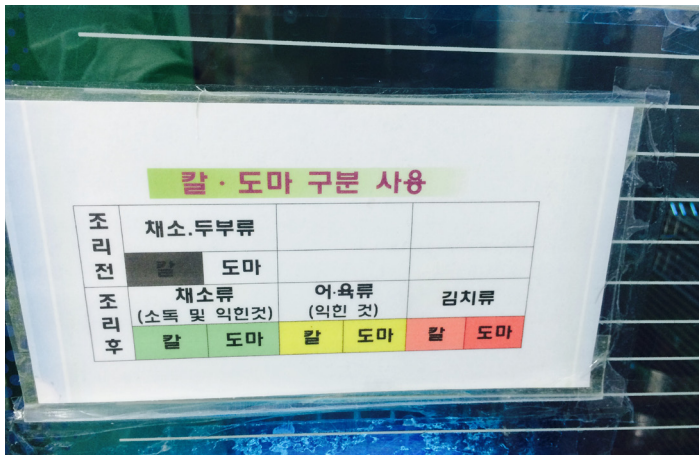


6월 22일(월)	6월 23일(화)	6월 24일(수)	6월 25일(목)	6월 26일(금)
급식인원 : 529 검정쌀밥 새우무국 ⑨⑬ 돼지고기등뼈김치찌침 ⑨⑩⑬ 노각무침 ⑤⑥⑬ 오븐에 구운 감자전 ①⑤⑥⑩ 우유 ② 과일푸딩 ①⑤⑬	급식인원 : 529 · 잡곡밥 · 북어국 ①⑤⑥⑬ · 양배추 호박잎쌈 ⑤⑥⑬ · 오리고기소금구이 ⑩⑬ · 배추김치 ①⑨⑬ · 우유 ② · 애플시나몬스틱 ②⑤⑥⑬	급식인원 : 529 · 김주먹밥 ⑥⑥⑨⑩ · 새우튀김우동 ①⑤⑥⑨⑫⑬ · 근대무침 ⑥⑥ · 배추김치 ①⑨⑬ · 수박*폐기물을 포함한 양 · 우유 ②	급식인원 : 529 · 잡곡밥 · 순두부찌개 ①⑤⑥⑨⑩⑬ · 갯알볶음 ⑤⑥ · 가지미살커피렛 ②⑤⑥ · 오이김치 ⑨⑬ · 칠리소스 ⑤⑥⑫⑬ · 우유 ② · 아이스과일	급식인원 : 529 · 보리밥 · 삼색나물 ①⑤⑥ · 닭살강정 ⑤⑥⑫⑬ · 열무김치 ⑨⑬ · 우렁강된장찌개 ⑤⑥⑩⑬ · 우유 ② · 미숫가루 ②⑤⑬
식품명 (소요량)	식품명 (소요량)	식품명 (소요량)	식품명 (소요량)	식품명 (소요량)
[검정쌀밥] 쌀(백미) (32.00kg) 잡쌀 (2.00kg) 잡쌀(검정쌀) (2.00kg) [새우무국] 마늘 (0.40kg) 조선무 (15.00kg) 파 (1.00kg), 멸치 (1.00kg) 파 (특새우) (0.40kg), 새우 (1.00kg)	[잡곡밥] 보리 (1.00kg) 차수수 (1.00kg) 쌀(백미) (32.00kg) 잡쌀 (2.00kg), 차조 (1.00kg) [북어국1] 마늘 (0.50kg), 조선무 (9.00kg) 양파 (2.00kg), 파 (1.30kg) 달걀(전란) (3.00kg), 멸치 (1.00kg)	[김주먹밥] 쌀(백미) (14.00kg) 참쌀 (4.00kg) 참깨, 당근 (3.00kg) 마늘 (0.00kg), 단무지 (6.00kg) 오이 (3.00kg), 김(참김) (1.50kg) 참기름 [새우튀김우동] 우동 (66.00kg), 우유, 마늘 (0.40kg)	[잡곡밥] 보리 (1.00kg) 차수수 (1.00kg) 쌀(백미) (32.00kg) 잡쌀 (2.00kg), 차조 (1.00kg) [순두부찌개1] 두부 (36.00kg), 마늘 (0.40kg) 파 (1.00kg), 김치 (9.00kg) 돼지고기, 달걀(전란) (4.00kg) 멸치 (1.00kg), 바지락 (4.00kg)	[보리밥] 보리 (2.00kg) 쌀(백미) (33.00kg) 잡쌀 (2.00kg) [삼색나물1] 참깨, 고사리 (6.00kg), 마늘 (0.20kg) 취나물(산채) (7.00kg), 콩나물 (10.00kg) 소파 (0.20kg), 들기름, 참기름, 국

땅콩, 토마토, 참깨, 우유 등의 알레르기가 있는 경우, 소량만 섭취하거나 달기만 해도 치명적인 아이들이 있어 월별 식단에 별도로 숫자로 표기하여 줍니다.

만약 아이에게 알레르기가 있다면 아이에게도, 담임선생님께도 꼭꼭 알려주어 사고가 없도록 해야겠죠?


## 위생관리는 어떻게 하나요



단체급식소에서는 조리과정에 따라, 취급하는 식재료에 따라 칼과 도마, 앞치마와 고무장갑을 구분하여 사용한답니다.

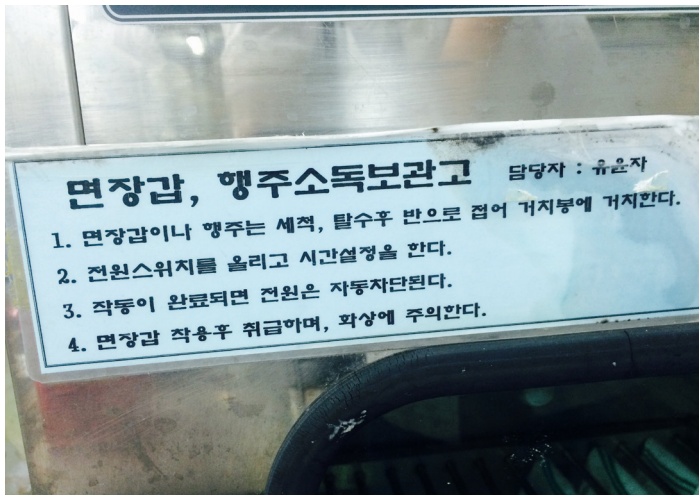
이유는 바로 교차오염방지!

색을 다르게 해서 알아보기 쉽게 하고, 같은 작업을 하는 사람끼리 다른색의 앞치마나 고무장갑을 착용하고 있다면 잘못 착용한 것을 쉽게 알아챌 수 있어요!



**교차오염이란?**  
유해세균이 종업원의 손, 작업대, 조리기구 등에 의해 식품으로 전파되는 것이다.

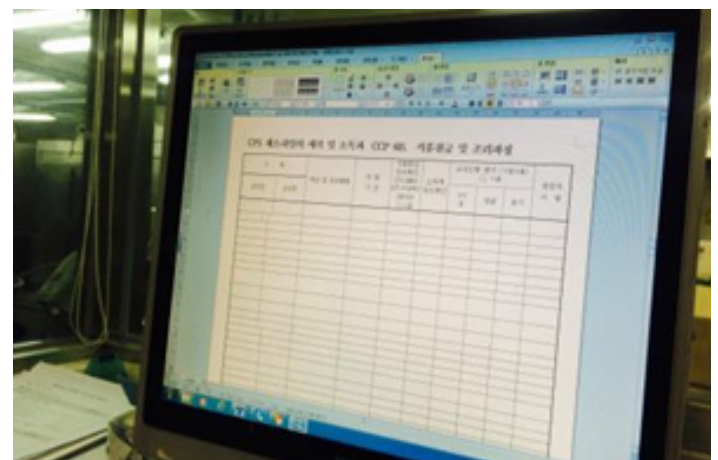
출처: 농수해양, 형설출판사



또한 사용한 칼과 도마, 수저 등등 조리도구는 소독보관고에 두어 소독을 하고, 면장갑, 행주도 사용 후에는 반드시 소독보관고에 보관합니다.

2015년 급식실 청소 계획

주기	대상	청소방법	비고
연간	면장갑, 조리기구, 물레, 칼, 도마 등	① 세척 후 '거지봉'에 거지한다. ② 소독 후 보관한다. ③ 사용 후 즉시 소독시킨다.	일/월이상 물레시이다
조리실 벽면		① 중성세제를 후린 후 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 락소로 소독한다. ④ 물로 잔유를 헹구고 건조시킨다.	일/회
행주로 닦개 및 행주모		① 중성세제를 후린 물로 세척한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 행주로 닦개는 락소 소독 후 깨끗한 물로 씻어내린다. ④ 행주모는 락소로 후리낸다.	일/회
행주 수세미		• 행주모는 락소 소독 후 보관한다.	일/회
고무장갑		• 소독액에 담겨 중성화 • 소독 후 건조시킨 후 소독고에 보관한다.	일/회
외출보관실, 신발		• 방충망, 방충망을 유지한다.	일/회
조리실 출입구 및 쓰레기통 주변		• 방충망, 방충망을 유지한다.	일/회
냉장고		① 찬물을 피판판하고 정액을 제거한다. ② 스펀지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 씻어낸다. ③ 요오드(25ppm)로 소독한 후 깨끗한 물로 헹구어낸다. ④ 수돗물과 같은 물로 헹구기를 두어낸다.	일/회
냉장고, 전기소독기		① 찬수를 차갑히고 냉장고는 정액을 제거한다. ② 냉장고, 전기소독기의 뒷면 양면을 세척한다. ③ 선반을 분리한 후 소독액에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40도 미네랄로 헹구어낸다. ④ 요오드(25ppm)로 소독한 후 깨끗한 물로 헹구어낸다. ⑤ 소독된 미끈 행주로 물기를 닦아낸다.	월요일
조리실 바닥		• 약용염을 묽은 데 제거한다.	일/일
급식소 주변		• 쓰레기 제거 및 방충망 유지한다.	수요일
급식소 뒷문		• 행식을 깨끗이 제거 및 출정한다.	수요일



연간 청소계획표예요. 연간뿐 아니라 분기별, 월별, 주별, 일별로 나누어 빠지지 않도록 청소합니다. 학교 급식실은 1년에 6번 불시에 위생검사를 한다고 하는데요, 1년은 12달이고 방학을 빼면 9달이니 항상 청결을 유지할 수 밖에 없겠죠?  
마지막으로 HACCP! 학교급식소는 의무적으로 HACCP을 인증받아 그 원칙에 따라 위해요소를 관리해야해요.



매일의 식단에 위해요소를 파악하여 HACCP일지를 작성하는 것은 생각보다 힘든 작업이에요.

하지만! 아이들에게 위생적인 급식을 제공하기 위해 모두가 이렇게 노력하고 있다는 것을 알려주셨으면 합니다~!

지금까지 한 초등학교의 위생적인 급식소 방문기였습니다.  
영양선생님과 조리원분들이 모두 우리집 아이들이 먹는다 생각하고  
위생에 굉장히 신경을 많이 쓰셨어요.

식재료부터 배식까지 어느 하나 허투루 보면 안되는 학교급식!  
이제 안심하고 먹어도 되겠죠~?



**Reporter** 문다영

음식은 단순히 ‘먹는 것’이 아닌 ‘현명하게 먹는 것’이 중요하다 역설하는 식품영양학도. 식품의 영양적 측면뿐 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!

식이약 상식도 쌓고~! 경품도 받고~!

# ‘열린마루’ 11월호 Quiz 이벤트!

<열린마루> 11월호 안에 정답이 있습니다.

유익한 정보가 한 가득한 식품의약품안전처 웹진 <열린마루> 11월호는 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

다음 중 옳지 않은 것은?

- ① 노르웨이산 고등어의 등엔 검은 세로줄 무늬가 있다.
- ② 양식 전어의 입술은 붉은색이다.
- ③ 아가미와 내장어의 위치가 오른쪽이면 가자미, 왼쪽이면 광어다.
- ④ 양식 전복의 패각에는 나이트가 있으며 녹색을 띤다.

퀴즈 이벤트 참여

힌트 보기



### 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

### 지난호 정답

- ① 도시락은 가급적 조리 후 4시간 이내 섭취한다.
- ④ 도시락 보관시 아이스팩과 아이스박스를 함께 사용한다.

### 당첨자 발표

한선아 부산광역시 서구  
이수본 서울시 강동구

백지연 인천광역시 서구  
이원식 경기도 용인시