



식품의약품안전처

6월호 보내는 질병

6월호

식약인터뷰

자연주의' 미카엘 셰프가 전하는 건강하게 여름나기

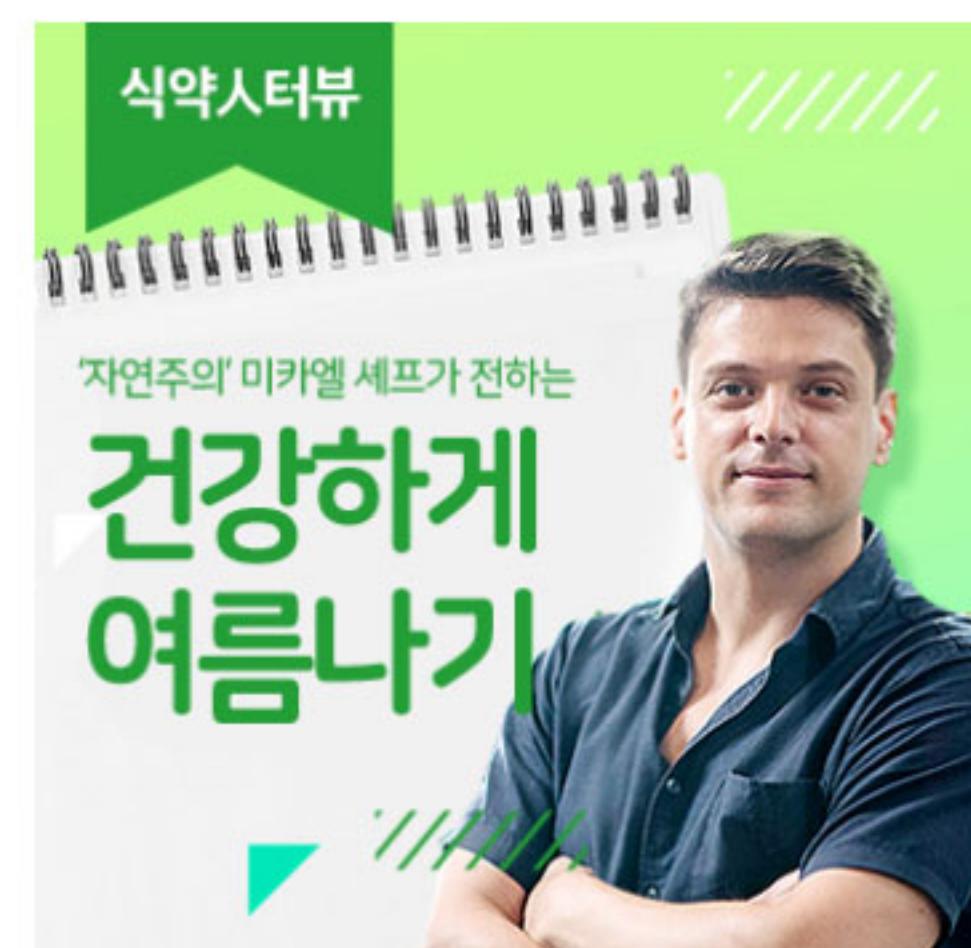
자세히 보기

FOCUS

#신통방통

신통방통
사향 및 공진단 편

#식약인터뷰

'자연주의' 미카엘 셰프가 전하는
건강하게 여름나기

#정책브리핑

규제개선을 통한
국내 임상시험 활성화

NOW

#이슈클릭

달걀 안전의 체계적 관리
달걀자기품질검사 의무화

#건강꿀팁

즐거운 여행^^
여름철 급성설사 대처방법!

#팩트체크

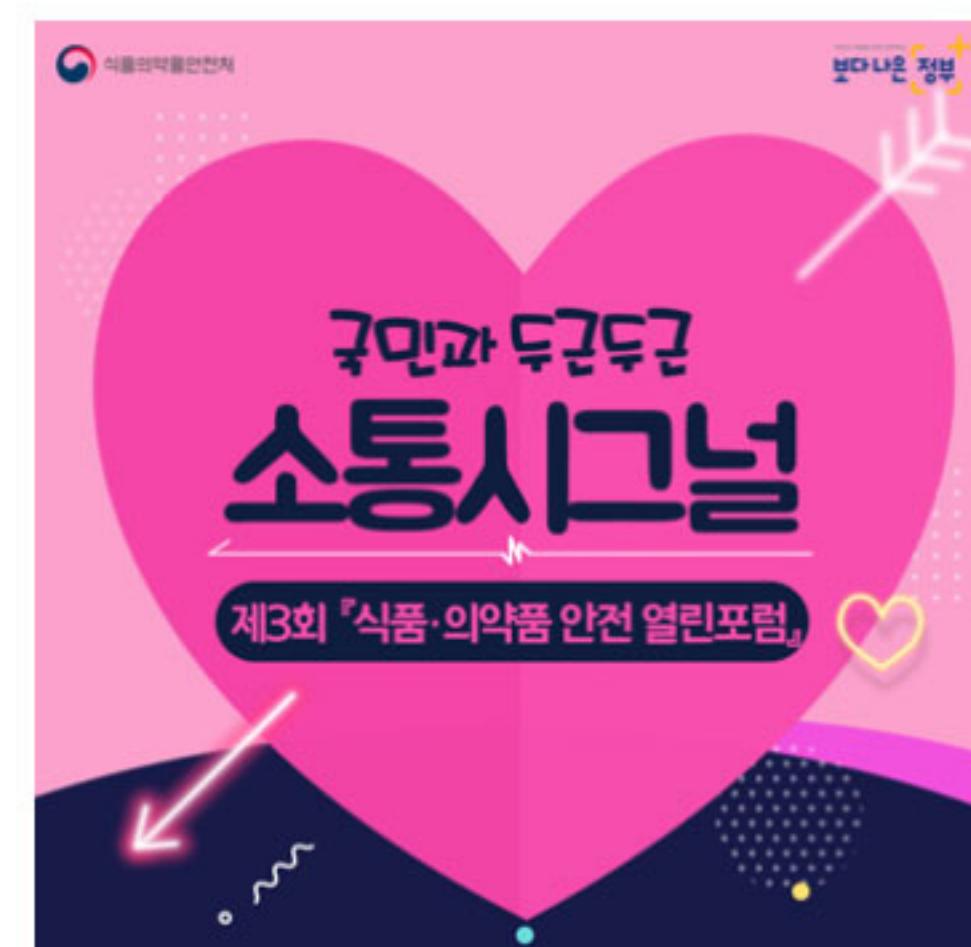
질병을 치료하는 혈액 유래 의약품
그것이 알고 싶다

CONNECT

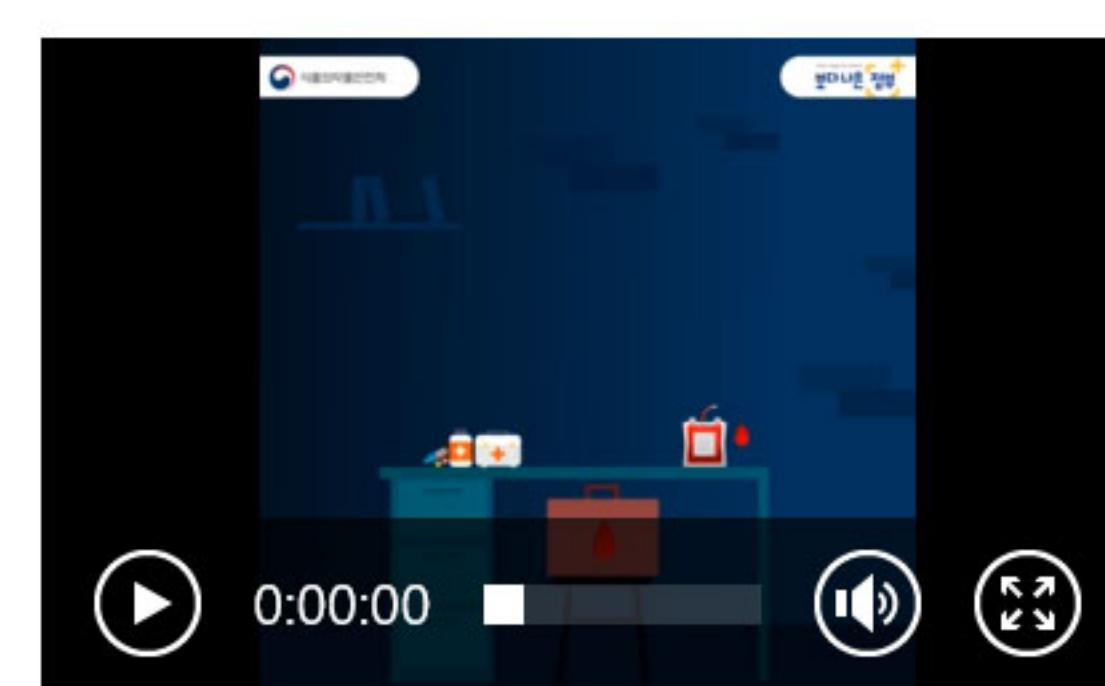
#식약처스케치

증강현실과 홀로그램으로 배우는
여름철 식중독 예방법

#열린소통

제3회 열린포럼
- 머리염색제 등 화장품 안전관리

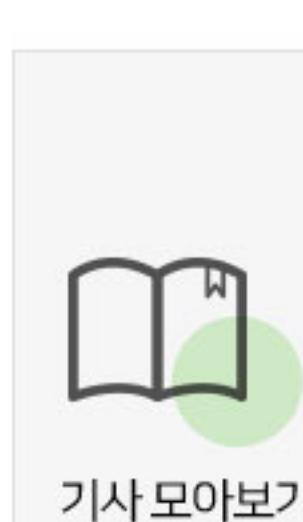
열린 MEDIA



PDF 웹진 보기



지난호 보기



기사 모아보기

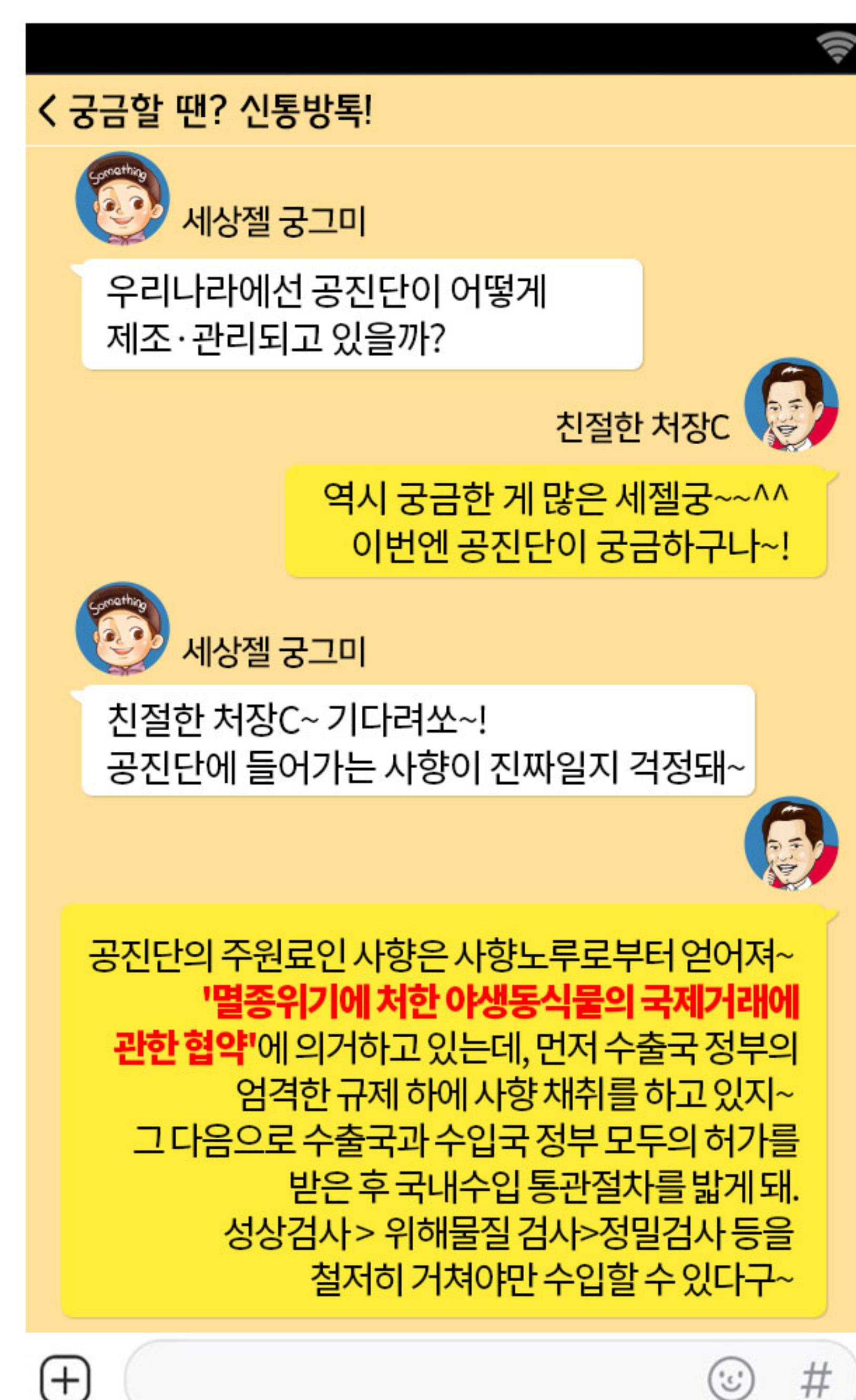
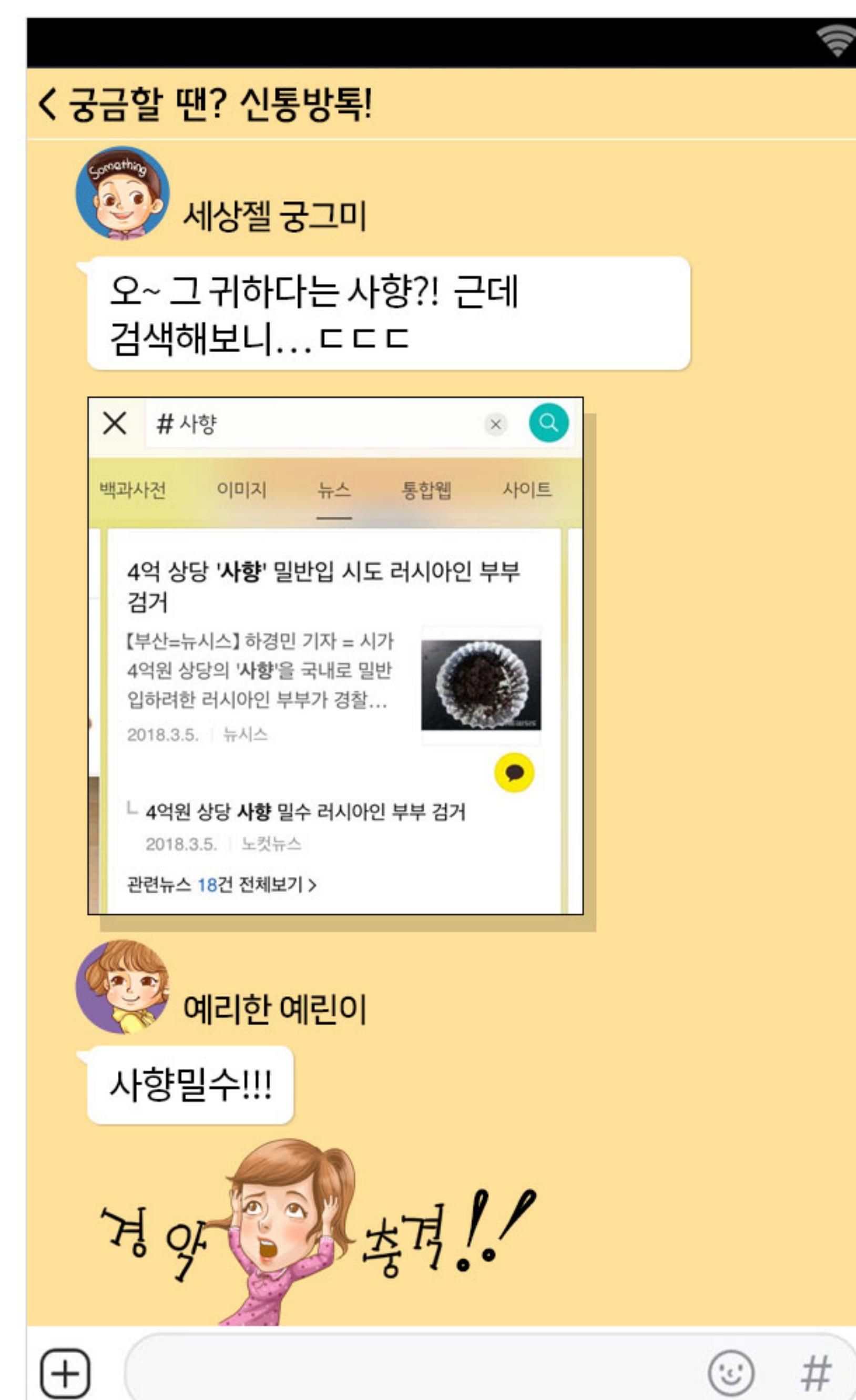
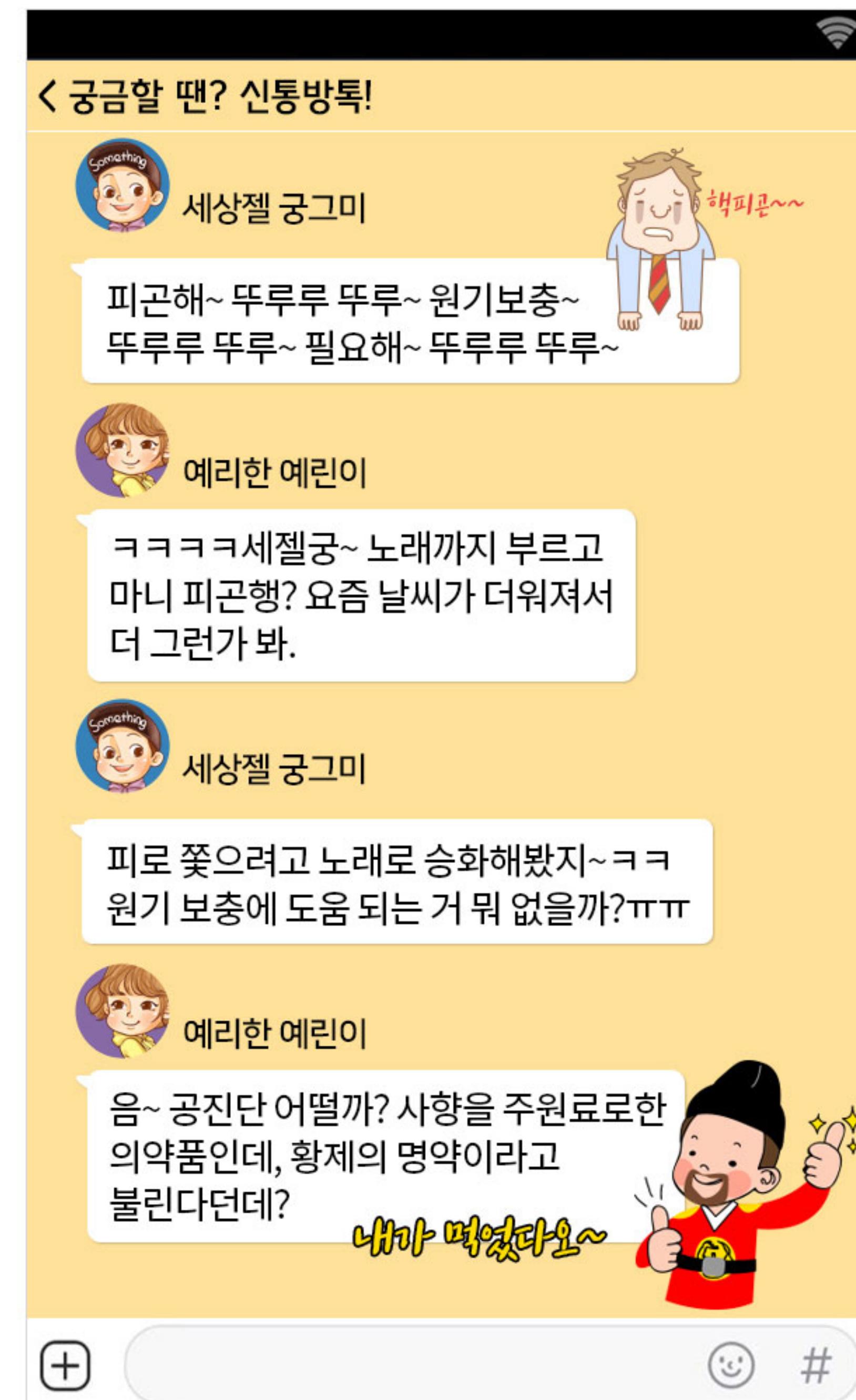




식품의약품안전처

궁금마루

6월호

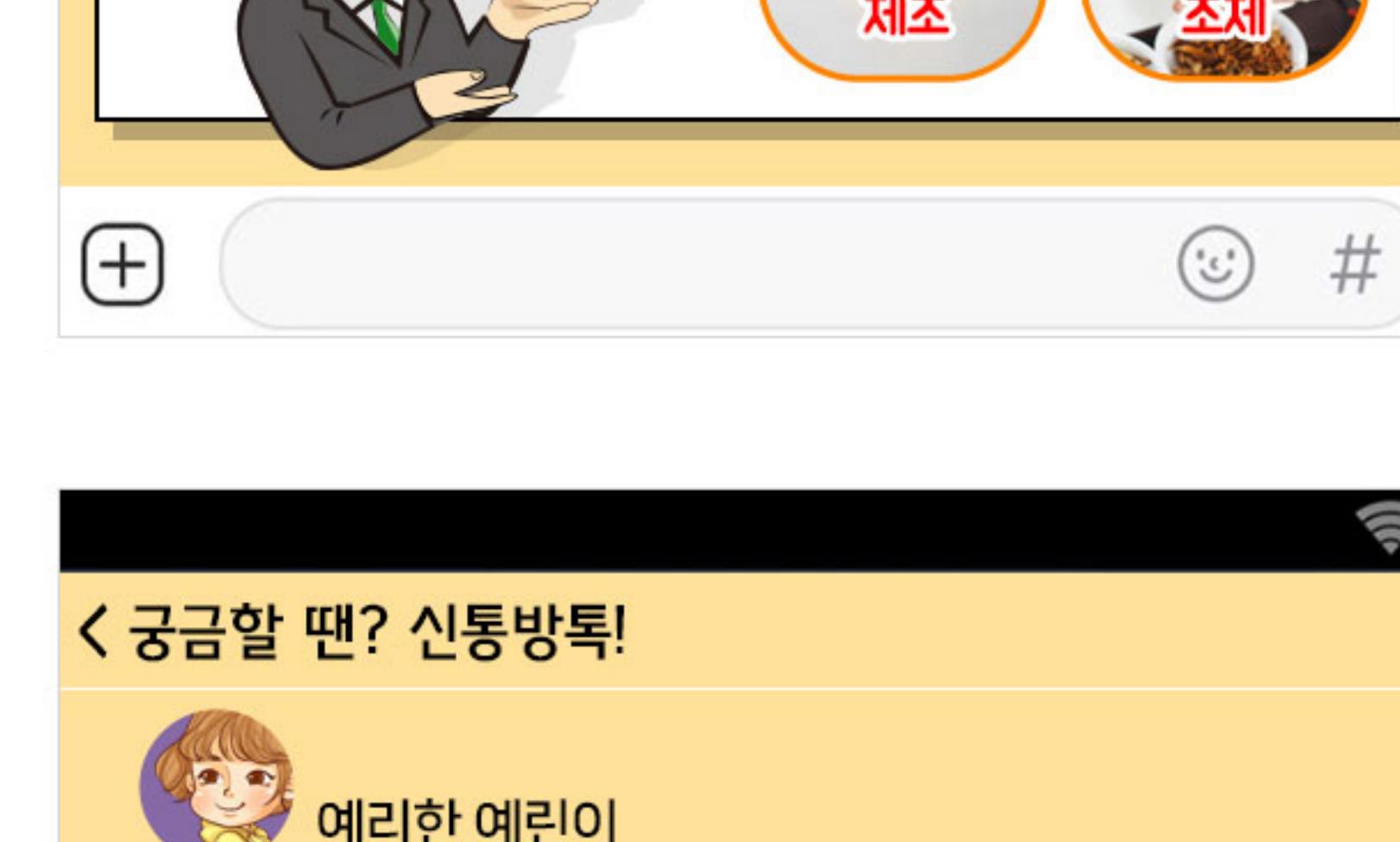




식품의약품안전처

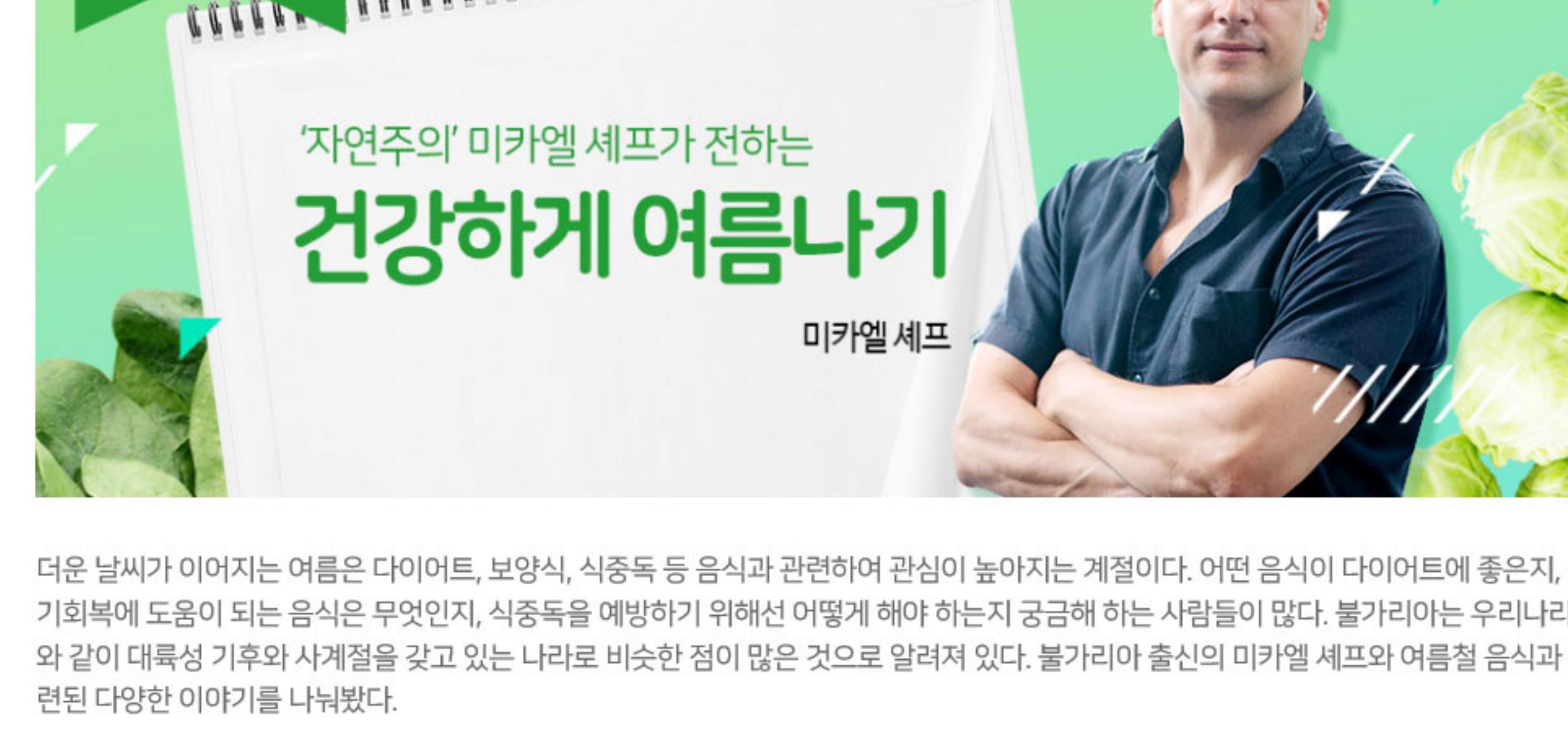
열린마루

6월호





#식약人터뷰



더운 날씨가 이어지는 여름은 다이어트, 보양식, 식중독 등 음식과 관련하여 관심이 높아지는 계절이다. 어떤 음식이 다이어트에 좋은지, 원기회복에 도움이 되는 음식은 무엇인지, 식중독을 예방하기 위해선 어떻게 해야 하는지 궁금해 하는 사람들이 많다. 불가리아는 우리나라와 같이 대륙성 기후와 사계절을 갖고 있는 나라로 비슷한 점이 많은 것으로 알려져 있다. 불가리아 출신의 미카엘 셰프와 여름철 음식과 관련된 다양한 이야기를 나눠봤다.

Q. 현재 다양한 방송에 출연하고 계십니다. “냉장고를 부탁해” 등에서 불가리아 음식을 선보이셨는데요. 불가리아 음식의 특징은 무엇인가요?

무조건 신선해야 합니다. 오래 숙성하거나 오래 끓인 것은 잘 먹지 않습니다. 튀김보다는 오븐에 굽는 것을 선호하고 느끼한 것은 싫어해요. 고기도 살코기 부분을 선호하고 한국에서 삼겹살을 먹는 걸 보고 놀랐던 기억이 있어요.(웃음) 매 식사에 채소를 곁들이고 요구르트와 치즈, 빵을 주로 먹습니다. 한국에서는 요구르트를 많이 마시면 배탈이 나는 사람들도 있는데, 불가리아 사람들에게는 요구르트를 잘 소화하는 DNA가 있는 것 같아요. 워낙 오래 전부터 항상 먹어왔으니까요.



Q. 채소와 요구르트를 주로 섭취하면 다이어트에도 좋을 것 같아요. 어떤가요?

토마토, 오이 등 채소를 많이 섭취하는데 다이어트나 건강에 좋을 수밖에 없어요. 사실 요구르트는 지방 함량이 높아서 많이 먹으면 살이 찰 수도 있는데, 아침이나 점심에 먹으면 괜찮아요. 요구르트에는 몇 억 마리의 좋은 유산균이 들어있기 때문에 건강에 좋죠. 또 다이어트를 하면 변비 등이 걸리는데, 요구르트를 마시면 변변활동에 도움이 돼요.

Q. 여름을 앞두고 다이어트에 관심을 갖는 사람들이 많습니다. 건강한 다이어트를 할 수 있는 음식이나 요리 방법이 있나요?

요즘에는 패스트푸드, 인스턴트 등 자극적이고 염분이 높은 음식을 섭취하는 사람들이 많아요. 간편하기 때문에 쉽게 섭취하는 거죠. 하지만 이런 음식들을 자주 먹으면 살이 찌고 콜레스테롤도 높아지고, 이토피나 알레르기로 유발시킬 수 있어요. 다이어트에는 밸런스가 가장 중요합니다. 고기를 거의 매일 드시는 분들이 있는데, 일주일에 2~3번만 섭취하고 생선을 자주 먹는 게 좋아요. 생선 조리방법은 크게 상관 없지만 그늘에 구우면 다이어트에 가장 도움이 돼요. 언어 같이 기름진 생선보다는 원산생선을 드시고, 항상 채소를 곁들여면 좋습니다. 그리고 정말 먹고 싶은 음식이 있을 때는 참으면 스트레스를 받는 것보다 즐겁게 먹는 걸 추천해요. 스트레스는 다이어트의 가장 큰 적이기 때문이죠.

Q. 여름철 건강을 위해서는 식중독을 예방하는 것도 중요한 것 같아요. 식중독을 예방하기 위해 요리를 하거나 음식을 섭취할 때 유의해야 할 점은 무엇인가요?

요리를 할 때는 식재료를 깨끗이 세척하고, 도마를 생선, 육류, 채소 등으로 나누어서 각각 사용해야 합니다. 날씨가 더운 여름철에는 세균 번식이 쉽기 때문에 도마사용에 주의해야 해요. 그리고 한국인들을 향 등 날식을 즐겨 먹는데요. 개인적으로 위험하다고 생각합니다. 특히 비단기에서 바로 접어서 먹는 회와 속갈비정에서 식중독균이 들어갈 수 있죠. 따라서 여름철에는 고기나 생선은 되도록 익혀 드시길 권유 합니다. 또한 더운 날씨에는 음식이 쉽게 상하기 때문에 되도록 빨리 섭취하고 남은 음식은 꼭 냉장 또는 냉동 보관하시는 게 좋아요. 제 레스토랑에서는 음식포장은 절대 해드리지 않아요. 변질될 위험이 있어서 고객들이 살사나 배달이 날 수 있기 때문이죠. 그리고 한국에서는 식중독에 걸리면 미음이나 죽을 먹는 데요. 불가리아에서는 식중독에 걸리면 구토와 설사를 음식을 섭취가 어렵고 영양소가 빠져나가기 때문에 묽은 크림스프 또는 채소를 길어서 삶은 밥과 함께 먹어요. 또 단백질이 많은 렌틸콩을 삶아서 먹기도 합니다.



Q. 많은 스케줄로 많이 피곤하실 것 같습니다. 여름철에 셰프님이 쟁쟁 먹는 보양식이 있나요?

한국에 오고 나서 17년 동안 삼계탕과 곰탕을 먹고 있어요.(웃음) 좋은 재료로 천천히 만든 음식이라 원기보충에 도움이 됩니다. 한국인들이 즐겨 먹는 장어도 건강에 좋아요. 장어에는 칼륨, 철분, 오메가3, 마그네슘 등 여러 성분들이 다량 함유되어 면역력을 높여주고 전염성이 강한 질병을 예방해주는 효과가 있다고 합니다. 기력이 떨어지는 여름에는 삼계탕이나 곰탕, 장어 등을 섭취해 주는 것이 도움이 될 것 같아요.

Q. 셰프님이 추천하는 보양식 요리방법이 있다면 알려주세요.

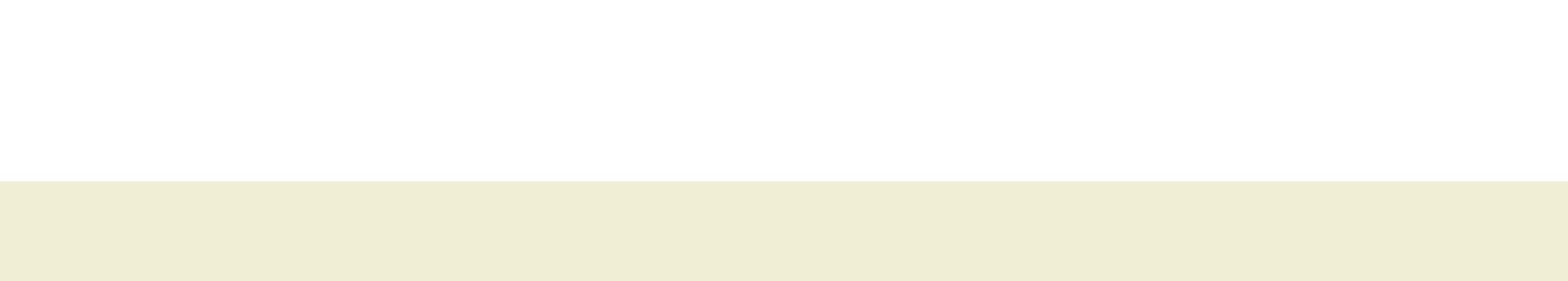
소고기, 돼지고기, 닭고기 등 다양한 고기가 있지만 그중에서 양고기 간이 물에 제일 좋아요. 미네랄이 많이 함유되어 있기 때문인데요. 양고기 간과 밥에 양 옥수수를 부어서 오븐에서 구워 먹으면 원기회복에 아주 효과적입니다. 만들기도 간단하고 최근에는 양고기를 시중에서 쉽게 구할 수 있으니 한번 만들어서 드시면 좋을 듯합니다. 또한 과일과 채소로 수분과 비타민을 보충해 주는 것도 잊지 마세요~

미카엘 셰프가 추천하는 다이어트에 좋은
불가리아 전통 ‘삽스카 샐러드’



1. 양파는 반달모양으로 썰고 오이는 각두썰기하여 접시에 담는다.
2. 토마토는 4등분하여 오이와 양파 위에 올린다.
3. 파프리카는 그릴에 구운 뒤 채를 썰어 토마토 위에 올린다.
4. 올리브오일을 살짝 뿌린다.
5. 페타치즈를 곱게 갈아 샐러드 위에 올린다.
6. 파슬리와 그린 올리브로 장식한다.

더운 여름철, 자연주의 미카엘 셰프가 전하는 건강한 여름나기로 즐거운 여름 되세요~





식품의약품안전처

열린마루

6월호

#정책브리핑

The collage includes:

- A central poster titled "규제 개선을 통한 국내 임상시험 활성화" (Promotion of domestic clinical trials through regulatory improvement) featuring two scientists in a lab setting.
- A left poster with Korean text about the ministry's website and a QR code linking to www.mfds.go.kr.
- A right poster with a speech bubble stating "의약품 연구개발에서 '임상시험은 꼭 필요한 과정' 중 하나예요~" (Clinical trials are a must in pharmaceutical research and development).
- An illustration of a scientist working at a lab bench with a laptop and various glassware.
- An illustration of a scientist working at a computer in a lab setting.





식품의약품안전처

6월간마루²

6월호

식약처는 안전성·윤리적 문제없는 경우
**'연구자임상시험'을 별도의 승인 없이
실시할 수 있도록 했어요~**

연구자 임상시험 중 식약처장 승인 제외 대상은?

식약처장 승인 제외!

판매 중인 의약품의
허가사항 범위 내에서

01
약물 상호작용, 병용요법 등을 확인하기
위한 시험

식약처장 승인 제외!

허가된 용법·용량 범위 내에서
건강한 성인을 대상으로 한
의약품의 생체이용률 시험

식약처장 승인 제외!

동일 주성분을 함유한
두 제제의 생물학적 동등성을
확인하기 위한 시험



식품의약품안전처

열린마루²

6월호

식품의약품안전처 보다 나은 정부

다면, '임상시험 품질 및 윤리강화 프로그램(HRPP)'을 운영하는 기관에서만 가능해요~



식품의약품안전처 보다 나은 정부

여기서 잠깐! HRPP란?

임상시험실시기관이 임상시험에 참여하는 시험대상자의 안전과 권리 보호 및 복지 향상을 위해 수립한 포괄적인 정책 및 모든 규정, 이를 위한 조직과 인력 및 수행하는 모든 활동을 뜻해요~!



HRPP(Human Research Protect Program, 임상시험 품질 및 윤리강화 프로그램)

식품의약품안전처 보다 나은 정부

앞으로도 식약처는 의약품 연구개발 활성화 및 임상시험 진입 환경을 구축해 나가겠습니다~ 질병으로 고통 받는 환자들의 치료기회를 확대할 수 있는 임상시험에 많은 관심 부탁드려요 ~!^^



식품의약품안전처
www.mfds.go.kr

웹진 <열린마루>
www.mfds.go.kr/webzine

식품의약품안전처 보다 나은 정부

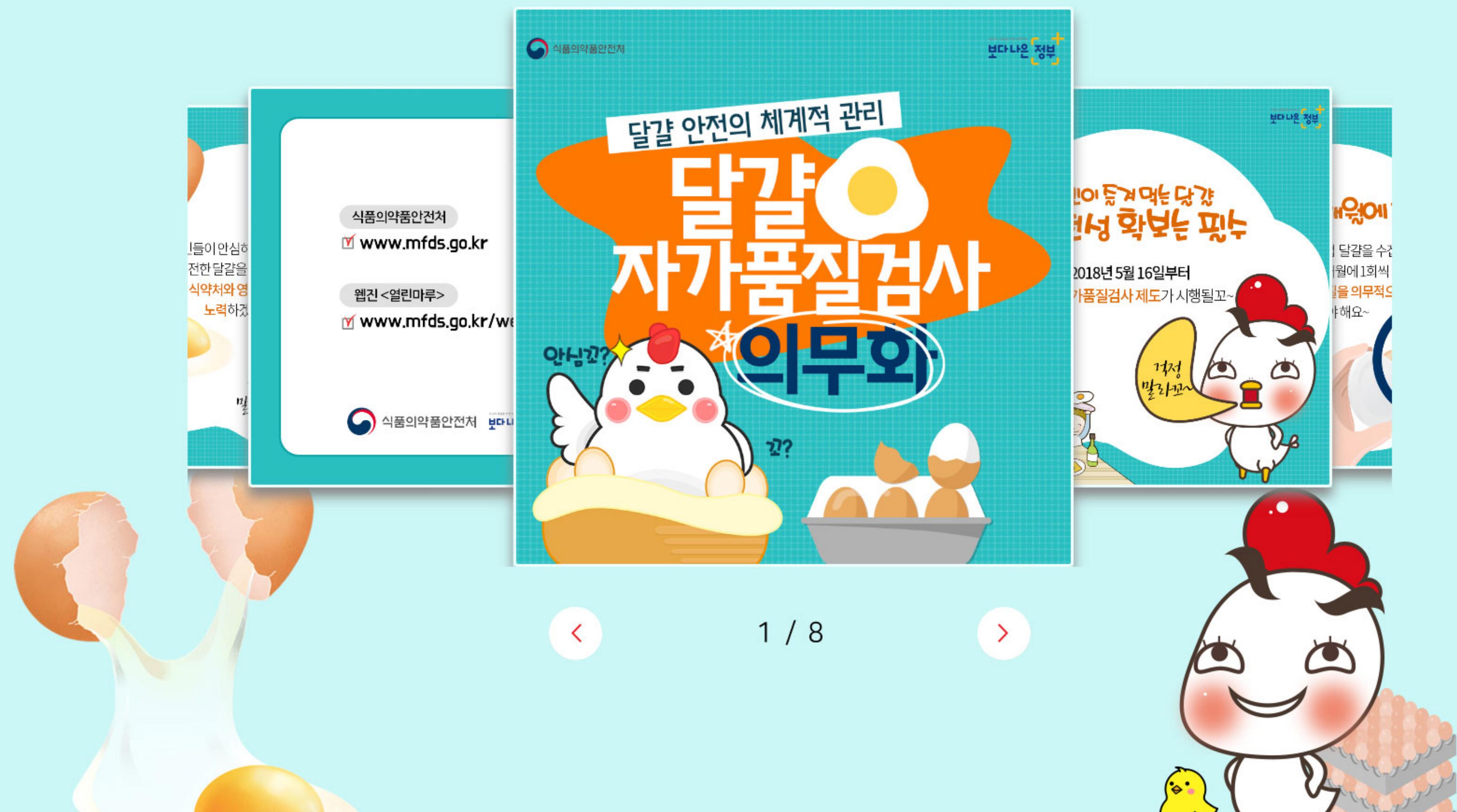


식품의약품안전처

열린마루

6월호

#이슈클릭



1 / 8

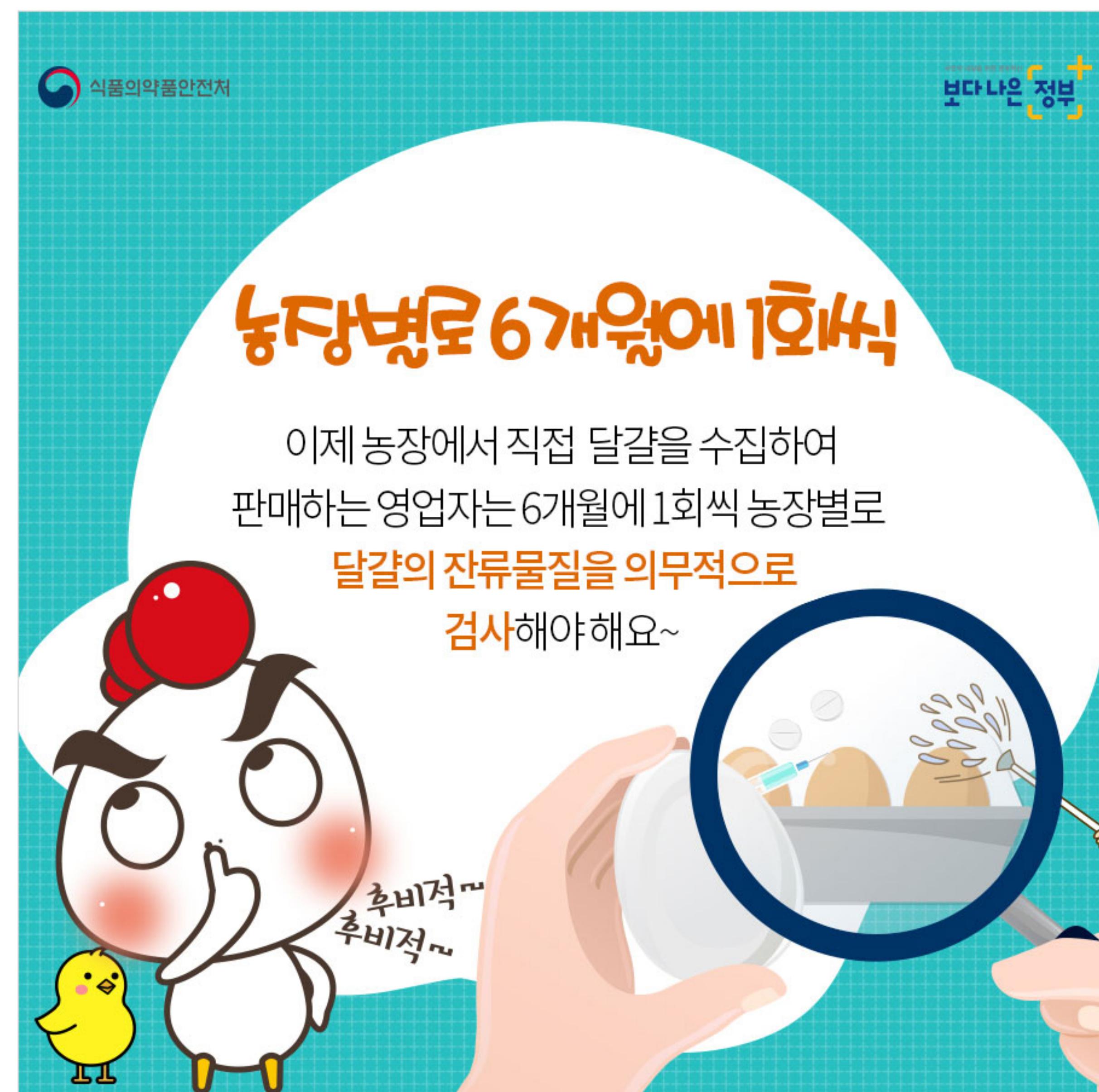




식품의약품안전처

농장마루

6월호

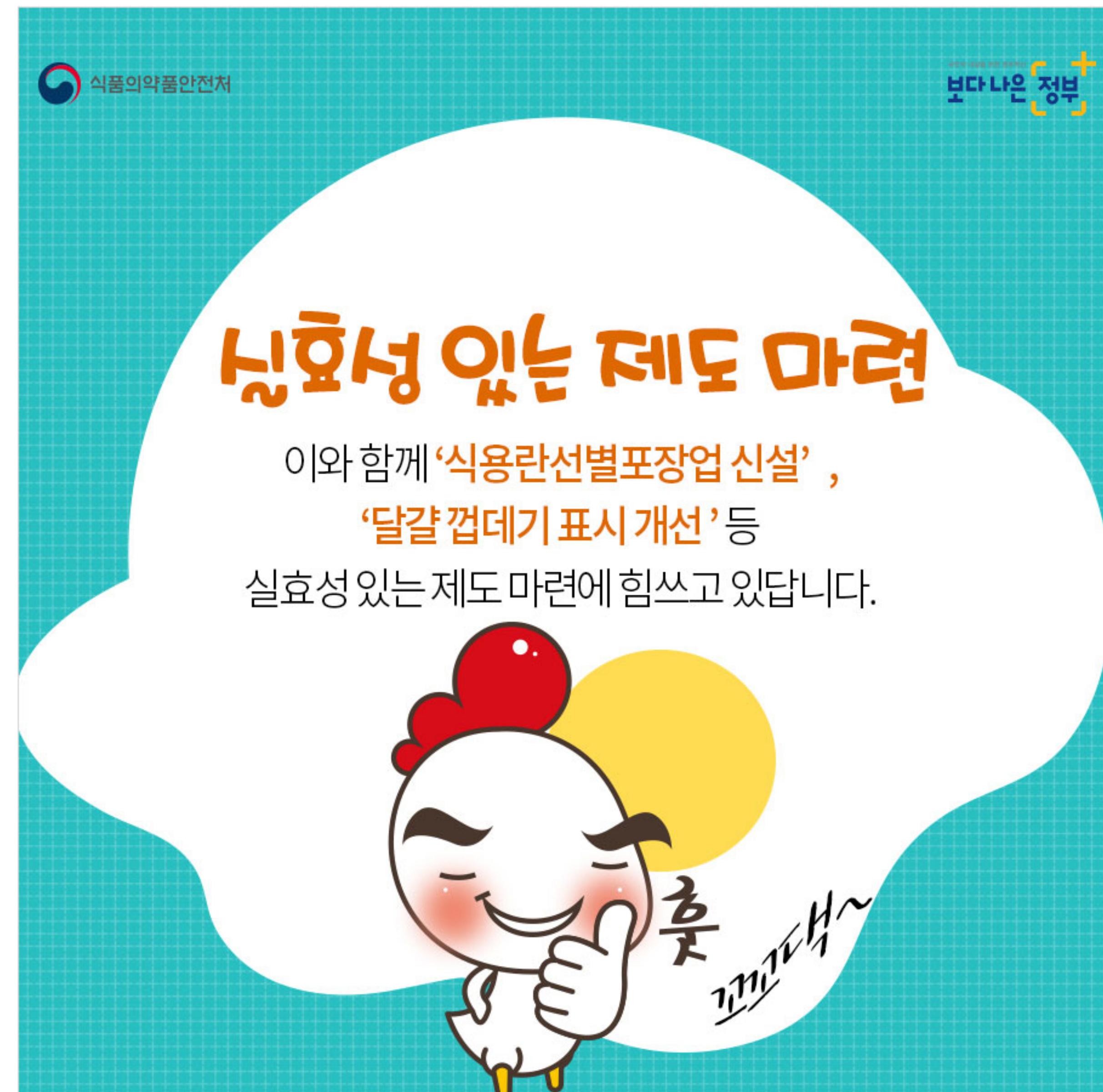




식품의약품안전처

열린마루

6월호



실효성 있는 제도 마련

이와 함께 '식용란선별포장업 신설',
'달걀껍데기 표시 개선' 등
실효성 있는 제도 마련에 힘쓰고 있답니다.



국민들이 안심하고 드실 수 있는
안전한 달걀을 제공하기 위해
식약처와 영업자가 함께
노력하겠습니다~!





식품의약품안전처

여름철 마무리

6월호

#건강꿀팁



1 / 8





식품의약품안전처

월간마루

6월호





식품의약품안전처

열린마루

6월호



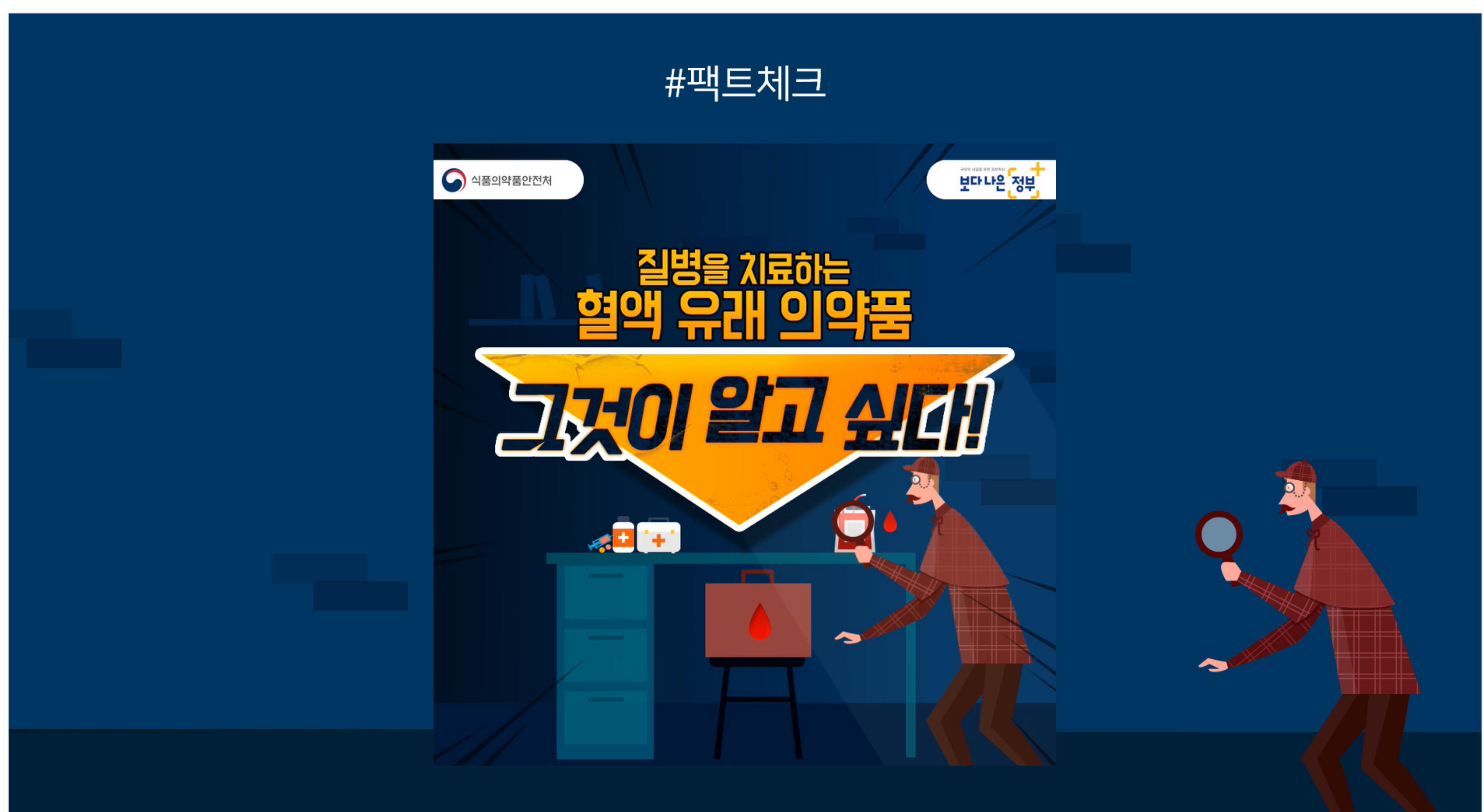


식품의약품안전처

보다나은 정부

6월호

#팩트체크





식품의약품안전처

월간마루

6월호

식품의약품안전처 보다 나은 정부

혈액으로 만드는 의약품이 있다고요?

혈액에는 적혈구, 백혈구, 혈소판이 있다는 건 잘 아시죠?
그런데 이런 혈구들 외에도
생명유지에 꼭 필요한 알부민, 혈액응고물질 같은
여러 가지 단백질이 들어 있답니다.

혈구들은 수혈이 필요한 환자에게 공급되며,
혈액 속에 들어있는 유용한 단백질을 이용해서
바로 혈액 유래 의약품을 만듭니다.

보다 나은 정부

식품의약품안전처 보다 나은 정부

그렇다면 혈액 유래 의약품이 어떻게 만들어지는지 살펴볼까요?

혈액에서 혈구를 제외한 액체 성분이 '혈장'입니다.
혈장을 '분획'이라는 공정(크로마토그램, 원심분리 등 방법)에
투입하면 여러 가지 유용한 단백질들을
분리하여 얻을 수 있습니다.

이렇게 만든 의약품을 '혈장분획제제'라고 부릅니다.

보다 나은 정부

식품의약품안전처 보다 나은 정부

혈액 유래 의약품, 즉 혈장분획제제는 어디에 쓰일까요?

혈우병(혈액응고인자가 부족해 출혈이 잘 일어남),
수술시 자혈, 중증감염, 천식, 비염 등

사용범위가 다양한 아주 중요한 의약품입니다.

보다 나은 정부

식품의약품안전처 보다 나은 정부

이렇듯 여러 질병 치료에 필수적인 혈장분획제제 원료는 어디서 얻을까요?

우리가 적십자 등 혈액원을 통해
현혈을 한 혈액에서
혈구를 제외하고 난 혈장들을
모아모아 모아서 얻습니다~

현혈이 중요한 이유 중 하나~!~

보다 나은 정부



식품의약품안전처

열린마루

6월호

식품의약품안전처
국민의 나을 위한 정부
보다 나은 정부

혈장분획제제는 안전한가요?

식품의약품안전처는 제조 및 품질관리기준(GMP)에 따라 출발물질로 사용되는 혈액, 혈장에서부터 최종 제품에 이르기까지의 전 과정을 관리·감독하며,

국가출하승인제도를 통해 제품이 시장에 유통되기 전 국가가 매 제조번호마다 품질을 한번 더 확인하고 있습니다.

식품의약품안전처
국민의 나을 위한 정부
보다 나은 정부

다양한 질병치료에 사용되는 혈장분획제제!

혈액을 원료로 하는 만큼 효율적이고 철저한 안전관리체계를 운영하고 있답니다.

앞으로도 국민 여러분이 제품에 대해 더욱 안심하실 수 있도록 최선을 다하겠습니다~^^

식품의약품안전처
국민의 나을 위한 정부
보다 나은 정부

식품의약품안전처
www.mfds.go.kr

웹진 <열린마루>
www.mfds.go.kr/webzine

식품의약품안전처
국민의 나을 위한 정부
보다 나은 정부



#식약처스케치



우리 눈에 적절적으로 보이진 않지만 늘 우리 주변에 블포해 있는 식중독균! 여름철에는 더운 날씨로 인해 식중독에 걸릴 확률이 높아집니다. 그러나 제대로 알고 철저하게 예방한다면 식중독도 물리칠 수 있습니다. 일상생활에서 쉽게 할 수 있는 식중독 예방법과 누구나 쉽고 재미 있게 식중독 예방법을 익힐 수 있는 '식중독잡GO'를 소개합니다~!

여름철 식중독 이렇게 예방하세요~

본격적인 여름이 시작되면서 식중독균의 발생 위험이 높아지고 있습니다. 특히, 병원성대장균의 발생빈도는 최근 5년간 해마다 증가하는 추세를 보이고 있는데요. 식중독에 걸릴 경우 끓은 설사, 복통과 구토 등의 증상이 나타날 수 있습니다.



여름철하면 떠오르는 것들 중 대표적으로 장마철, 여름휴가를 끊을 수 있습니다. 장마철에는 강우량이 많아 하수나 하천이 범람하면서 채소류, 지하수가 병원성 대장균과 같은 식중독균과 노로바이러스 등에 오염될 수 있으므로 각별히 주의를 기울여야 해요~ 이와 함께 휴가철인 7~8월은 식중독균이 활성화되며 번식하는 시기로 음식을 취급에 특별히 신경 쓰고, 여행 전·후 가정이나 여행지에서 식중독 예방을 위해 주의해야 한답니다.

장마철 식중독 예방요령

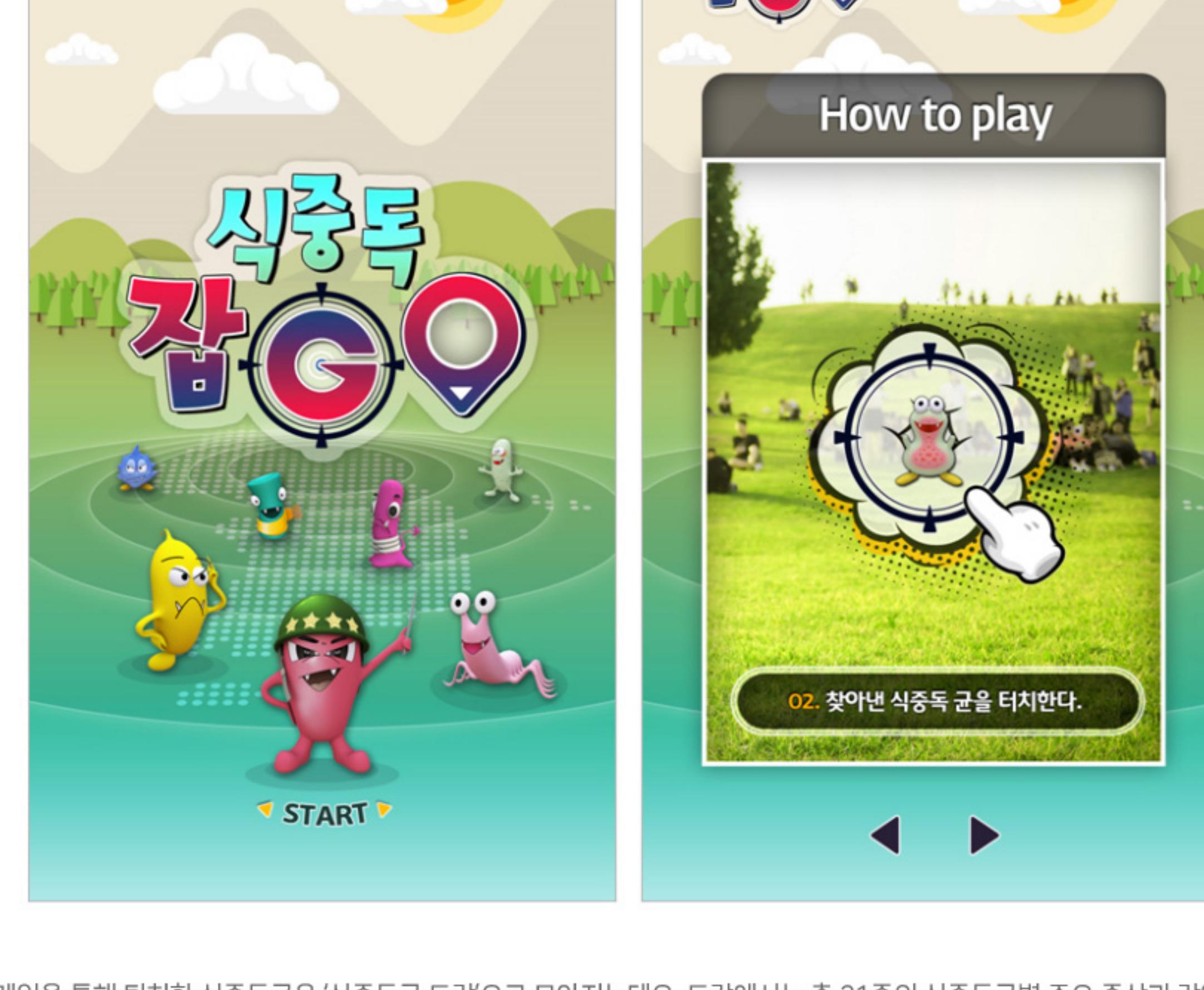
- 모든 음식물을 익혀 먹고 생식활 경우 수돗물을 깨끗이 세척해서 섭취
- 침수되었거나 오심되는 재소류나 음식물은 반드시 폐기
- 냉장고에 있는 음식들도 주의하고 유통기한 및 상태 확인 필수
- 행주, 도마, 식기 등은 매번 끓는 물 또는 기장용 소독제로 살균
- 물을 반드시 끓여 마실 것

휴가철 식중독 예방요령

- 여행지에서 직접 취식하는 경우 신선한 재료를 구입하고 물은 끓이거나 정수된 것을 사용할 것
- 여행 중에도 식사 전, 조리 시에는 반드시 손을 씻을 것
- 길거리 음식이나 위생 취약시설의 음식 섭취를 자제할 것
- 여행 전 냉장고에 오래 보관할 수 없는 음식이나 유통기한 만료 식품은 모두 버릴 것
- 여행 후 주방의 칼, 도마, 행주 등은 열탕 소독하거나 세척·소독제를 이용해 소독한 후 잘 말려서 사용할 것

증강현실과 홀로그램 최신 기술로 식중독 예방법을 배워요~

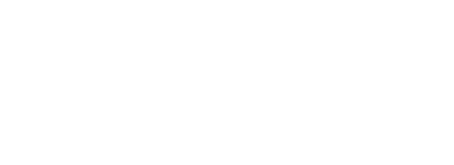
식중독 예방법을 쉽고 재미있게 배울 수 있는 게임 '식중독잡GO!' 지난 2016년 전 세계적으로 열풍을 일으킨 '포켓몬GO'와 같은 증강현실 게임 형식을 띠고 있는데요. 화면 안에 끊임없이 나타난 식중독균을 터치한 후, 미니게임을 통해 해당 식중독균을 퇴치하면 됩니다. '식중독잡GO' 속 미니게임은 증식게임, 타격게임, 디펜스게임 총 3가지 방식으로 구성되어 있으며, 노로바이러스, 장염비브리오균, 병원성대장균, 살모넬라, 장티푸스, 바실러스 세레우스, 캠필로박터, 여시니아 등 총 21종의 식중독균을 퇴치할 수 있습니다.



이처럼 게임을 통해 퇴치한 식중독균은 '식중독균 도감'으로 모아지는데요. 도감에서는 총 21종의 식중독균별 주요 증상과 감염원, 원인 식품 및 대처법 등을 확인할 수 있으며, 이 과정에서 '끓이기'와 '익히기', '손씻기' 등 식중독 예방 3대 요령을 자연스럽게 익힐 수가 있답니다. '식중독잡GO'와 함께 식중독균에 대해 재미있게 배울 수 있는 또 다른 방법 하나인 3D 홀로그램(Hologram) 영상입니다. '식중독잡GO' 게임 속 식중독균 도감에 감상용 후대용 홀로그램 키트를 올리면 3D 홀로그램 영상으로 제작된 식중독균 캐릭터들이 귀엽게 움직이는 모습을 볼 수 있습니다. 현실에서 살아 움직이는 듯한 식중독균 캐릭터들을 친숙하고 재미있게 확인하며 자연스럽게 기억할 수 있도록 하는 것이죠.

이처럼 식중독은 예방방법만 알고 익힌다면 쉽게 퇴치할 수 있습니다. 식중독 예방법으로 건강하고 즐거운 여름 되세요~

다운로드 방법



APP Store에서 식중독잡GO



를 검색하세요.

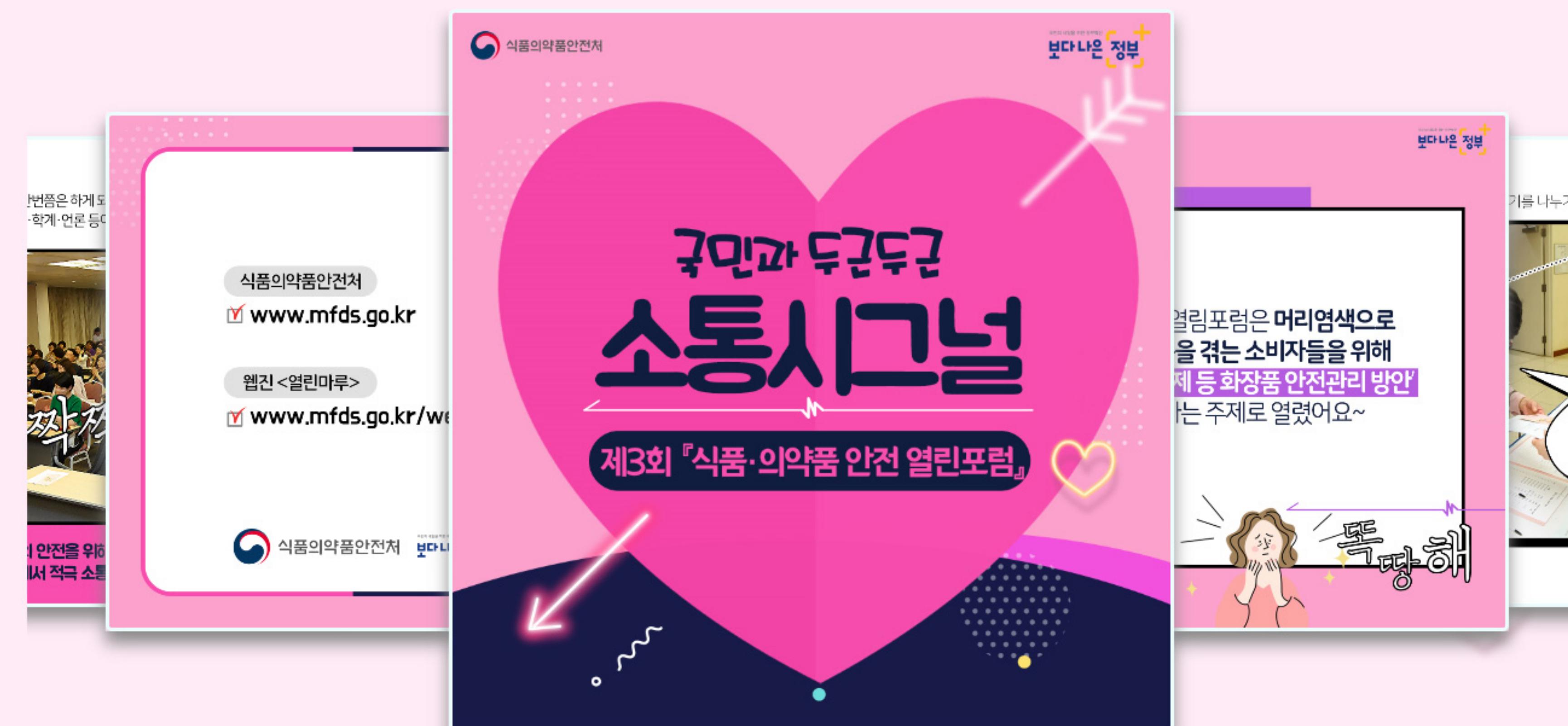


식품의약품안전처

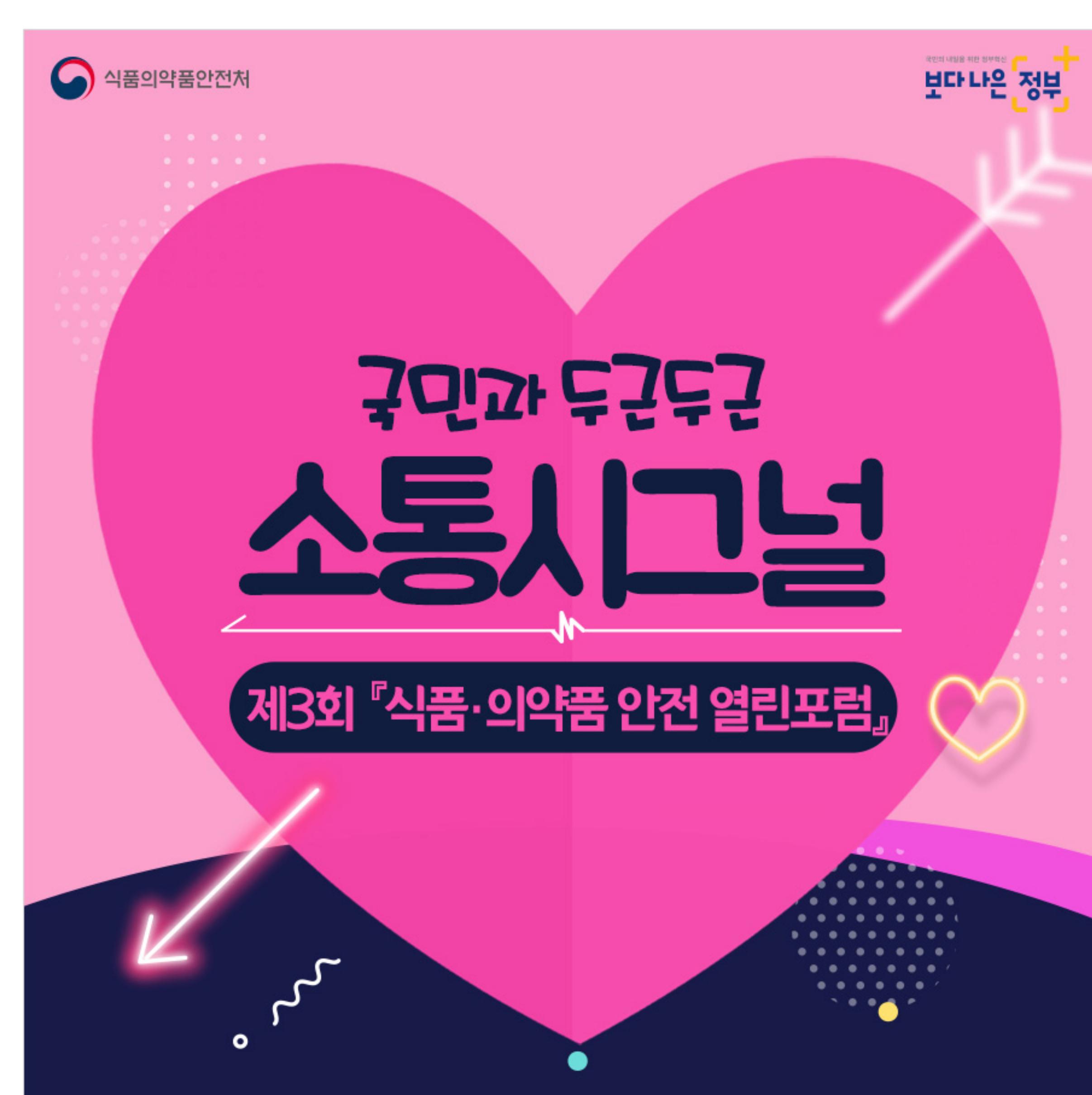
열린마루

6월호

#열린소통



1 / 16



제3회 열린포럼은 머리염색으로
부작용을 겪는 소비자들을 위해
‘머리염색제 등 화장품 안전관리 방안’
이라는 주제로 열렸어요~





식품의약품안전처

열린마루

6월호

식품의약품안전처 **보다나은 정부**

머리염색제 등 화장품에 대한 이야기를 나누기 위해 모인 소비자들~

매의 눈으로
챙자진달
목표 설정 완료!
쇼미더책자!
레츠기릿~!

옹성

식품의약품안전처 **보다나은 정부**

제2회 열린포럼 주제 후속조치사항

와우

제2회 열린포럼에서 전문가 및 국민이 요구한 사항에 대해 신속히 조치한 결과입니다.

- 여성청결제 보존제 안전성에 대한 새로운 과학적 사실 및 인체영향 발견 시 평가에 반영
- 통합위해성평가 실시 위해 안전기준 설정 및 관리체계 마련 중
- 여성용품 사용정보 등을 리플릿, 카드뉴스, 모바일앱, 홍보동영상으로 쉽게 제공 및 소비자·시민단체·생리대 전성분 표시제에 대한 의견수렴 추진 중에 있음
- 성인용품 중 콘돔의 경우 안전관리를 위해 '유해성분평가 용역연구사업' 추진 중에 있음

조치결과를 들으니 안심된다~
조치속도가 LTE급이네~
식약처 칭찬해~
오늘 열린포럼도 기대된다~

식약처 소통협력과 안광수 과장

식품의약품안전처 **보다나은 정부**

주제발표시그널

주제 1
소비자 입장에서 바라본 머리염색제 등 화장품 피해유형 및 향후 과제

한국소비자단체협의회
임은경 사무총장

머리염색제 소비자신다사유 중
부작용 상담이 151건으로 가장 많아
부작용 유발성분 함량 등
안전성에 대한 정확한 정보 제공 필요

화장품 제조에서 원제품 유통까지
안전 및 품질확보를 위한
관리체계 구축

머리염색제 사용 시
주의사항 확인,
부작용 피해 예방 위해
패치테스트(Patch Test)
실시해야 하고

유통 중인 어린이 대상
화장품 점검 및 사후관리
강화 추진 중

식품의약품안전평가원 화장품심사과
최보경 과장

식품의약품안전처 **보다나은 정부**

패널토론

한·김·장·임·허·최·김·남·이
선·준·은·경·경·우·주·현·주·다

두동
머리염색제 등 소비자가 안심하고
사용할 수 있는 화장품 안전관리 방안은?



식품의약품안전처

월간마루

6월호



식품의약품안전처 보다나은 정부

김주덕
성신여대
뷰티산업학과 교수

머리염색제로 인한
부작용은 **사람과 몸 상태,**
여성 생리 전후에
따라 다르기 때문에 주의...
머리염색제 광고 가이드라인 필요

식품의약품안전처 보다나은 정부

질의 응답

어린아이 화장품 사용 걱정되~ㅠㅠ

손녀들이
균일가생활용품숍에서
틴트 등 화장품을
사달라고 하는데,
어린아이가 쓰기에
문제 없는지?

소비자교육중앙회 김용자 씨

장준기 화장품협회 상무

할머니 맘 이해되~ㅠㅠ

시중에서 판매되고 있는
화장품은 **식약처 기준에 맞게**
안전성 검사를 하므로
문제가 되지 않음

식품의약품안전처 보다나은 정부

질의 응답

질문 원플러스원!

하나 등 머리염색제로
인한 색소침착 문제에 대해
식약처는 어떻게 관리
감독할 예정인가?

남인숙 한국부인회 회장

임은경 한국소비자단체협의회 사무총장

두동

식약처에서는 색소침착 등
머리염색제
부작용 피해사례
파악하고 있는지?

질의 응답 & 마무리

당신도 원플러스원!

꿀 드 데헷><

최보경
식품의약품안전평가원 화장품심사과 과장

최미라
식품의약품안전처 화장품정책과 연구관

- 01. 원료 배합한도 기준설정 시 평생사용기준으로 암격하게 설정
- 02. 천연염색 허위과장 광고는 꾸준히 모니터링하여 조치 중이며
- 03. 소비자 대상으로 머리염색제 안전사용을 위한 교육·홍보를 강화할 것
- 04. 머리염색제 피해사례 중 관리 필요 부분과 색소침착 주의사항 표시 및 모발에 미치는 영향 검토할 것
- 05. '15년부터 시행 중인 중·고등학생 대상 '화장품 안전사용 교육'에 올바른 머리염색제 사용 방법 추가할 계획

최보경
식품의약품안전평가원 화장품심사과 과장

최미라
식품의약품안전처 화장품정책과 연구관

흰머리나 미용을 이유로 한번쯤은 하게 되는 염색의 부작용과 안전관리방안에 대해 소비자·시민단체·학계·언론 등이 함께 고민해보는 자리였습니다.

앞으로도 국민의 안전을 위해 한발 앞서 문제를 발견하고 국민의 눈높이에서 적극 소통해 나아갈게요~ 이~속~!

식품의약품안전처
 www.mfds.go.kr

웹진 <열린마루>
 www.mfds.go.kr/webzine

식품의약품안전처 **열린마루**