

영국의 알레르기 유발식품(알레르겐) 표시기준 최근동향 분석

*Guidance on Allergen Labelling and the Requirements in Regulation In
U.K. BRC(British Retail Consortium)*

윤시몬 한국보건사회연구원 전문연구원

1. 들어가며

이전에는 식품이라고 하면 농산물, 수산물, 축산물을 말하였다. 그래서 특정식품에 알레르기가 있으면 해당물질을 섭취하지 않으면 해당 물질로 인한 알레르기를 예방할 수 있었다. 하지만 점차 가공식품을 섭취하는 기회가 많아지고 가정에서 직접요리하지 않는 식사, 어떤 식품을 사용했는지 파악하기 어려운 외식 또는 급식을 먹을 기회가 많아진 지금은 사정이 전혀 다르다. 알레르기의 유일한 대처방법은 알레르기 증세를 가진 소비자가 해당식품을 피하는 방법이 가장 안전하다. 이런 이유 때문에 알레르기에 민감한 특이체질을 가진 사람들이 식품을 선택할 때 도움을 주기 위하여 세계 각국은 가공식품에 알레르기의 원인식품명과 알레르겐¹⁾ 경고 문구를 표시하도록 하고 있다.

우리나라도 지난 2003년부터 “식품 등의 표시기준”의 원재료명 및 함량표시 부문에 식품 알레르기 유발식품 및 그 성분, 이를 사용한 식품첨가물은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하도록 하고 있다. “식품 등의 표시기준” 제9조의 별지 1에 식품알레르기 유발식품의 세부표시기준을 규정하고 있다. 알레르기 유발식품 표시품목은 13종(식품 12종, 성분 1종)이며, 식품첨가물 중 알레르기 유발식품을 기원으로 제조한 첨가물에도 관련 표시를 의무화하고 있다. 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류를 함유하거나 이를 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 식품을 원료로 사용하였을 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 한다. 또한 알레르기 유발식품을 원료로 만

1) 알레르겐(Allergen, 알레르기를 유발시키는 물질), 알레르기(Allergy, 의학적인 정의로 처음에 어떤 물질이 몸속에 들어갔을 때 그것에 반응하는 항체가 생긴 뒤, 다시 같은 물질이 생체에 들어가면 그 물질과 항체가 반응하는 일을 의미하며 천식, 코염, 피부 발진 따위의 병적 증상이 일어남. '거부 반응', '과민 반응'으로 순화되어 사용되기도 함)

든 식품첨가물도 표시를 의무화 하고 있다²⁾.

“식품 등의 표시기준” 제6조(소비자 안전을 위한 주의사항 표시)에서는 알레르기 유발성분을 사용한 제조시설을 이용하여 생산한 제품에 대해서는 그 혼입 가능성을 표시하도록 하고 있다. 예를 들면 식품 등을 제조·가공·수입·소분·판매하는 영업자는 “이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.”라는 문구를 표시하여야 한다.

단체급식소와 외식업체는 지금까지는 법적으로 식품알레르기 유발식품 사용표시를 의무화 하고 있지 않고 있었다. 다만, 학교급식에서는 지난 2012년 교육과학기술부의 지침인 “학생 건강증진 기본방향”에 의거하여 “알레르기 유발식품 표시”를 실시하고 있다. 관련 지침에 의하면 식당 배식구 옆 또는 각 교실에 식단별 알레르기 유발식품을 표시하여 게시하고 학교별로 콩·우유·계란 등 알레르기 유발환자를 조사하여 대체식품을 제공하도록 규정하고 있다.

학교에서 특정식품 알레르기 민감 학생의 건강을 보호하고 안전한 식생활을 지원할 수 있도록 알레르기 유발식품 공지를 의무화 하는 내용의 「학교급식법」 일부개정법률이 5월 22일 공포되었다. 동 개정 학교급식법률에 따르면, 알레르기 유발 식품으로부터 학생의 건강을 보호

하기 위하여 학교의 장과 그 소속 학교급식관계 교직원 및 학교급식공급업자는 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 급식 전에 급식대상에게 알리고 급식 시에 식단표 등에 표시하여야 하며, 이를 위반한 학교급식공급업자에게는 300만원 이하의 과태료를 부과하게 된다. 개정 법률은 교육부령으로 알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류와 공지 및 표시방법 등에 관한 사항을 마련하여 공포 6개월 이후인 2013년 11월 23일부터 시행될 예정이다³⁾.

알레르기 표시의무대상 업체는 아니지만, 국민의 건강과 안전을 지키는 학교급식 영양사(영양교사)들은 특히나 메뉴를 작성하거나 식재료를 검수할 때 식품알레르기 유발식품과 가공식품의 원재료 및 성분표시에 대한 철저한 관리가 좀 더 소비자 중심적으로 이루어져야 할 것으로 여겨진다.

<표 1>과 <표 2>로 식품위생법의 식품 등의 표시기준에 규정하고 있는 현행 식품알레르기 성분표시 조항과 앞서 설명한 교육부 소관인 학교급식에 있어 알레르기 유발성분에 대한 표시기준 개정에 대한 학교급식법 개정안 내용을 신구비교표로 정리하여 각각 제시하였다.

특히 이번 원고에서는 최근 개정된 영국 BRC(British Retail Consortium)⁴⁾의 알레르기 유발식품(알레르겐) 표시지침과 규정 1169(2011

2) 장영주(국회입법조사처 입법조사관, 국민영양(2013년 3월호, 대한영양사협회) 재인용(p.56).

3) 교육부 학교급식법 개정에 관한 입법예고안 보도자료 재인용(2013.05.22.)

4) 영국소매협회(BRC, <http://www.brc.org.uk>)는 영국내 소매부분에서 선두적인 소매업체들 간의 협회이며 정책입안자와 언론에 대한 산업의 권위 있는 목소리를 내는 조직으로, 협회는 대형 체인점과 백화점부터 자영업자까지 시내, 시외, 시골, 온라인의 상점에서 폭넓은 상품을 판매하는 모든 소매상을 대표함. 이 협회의 목적은 소매업자들의 성공과 일자리 창출, 제품 혁신, 소비자 선택 분야에서 뛰어난 기록을 유지할 수 있도록 정책 및 규정 변화를 일으키도록 하는 것임(소매업은 영국에서 가장 성공적인 부분의 하나지만 현재 도전적인 거래 및 규제 환경을 마주하고 있음).

년)⁵⁾의 요건을 자세하게 살펴보고 향후 국내 식품위생법상의 표시기준과 단체급식 및 외식업에 대한 알레르기 유발식품(알레르겐) 표시제도의 개선을 위한 기초자료 및 참고자료로 활용될 수 있도록 최근의 개정 동향을 정리하여 제시하였다.

2. 영국 BRC의 알레르겐 표시 지침과 규정 1169(2011)의 최근 개정의 배경

영국의 식품규범청(FSA, Food Standards Agency)에서는 소비자에 대한 정보 제공에 관

한 규정(EU) 1169 개정사항(EU FIC)을 2011년 10월 25일에 발표하였다. 이 규정은 2011년 12월에 발효되었으며 기업이 2014년 12월까지 조항을 따르도록 여지를 두었다. 규정은 알레르겐 분야에 새로운 요건을 도입한다. 성분표에 알레르겐을 강조할 것을 특별히 요구하고 있다. 이 문서는 기업이 규정의 조항을 이행하는 것을 돕기 위해 식음료협회(FDF)의 지원을 받아 영국 소매협회(BRC)에서 제작하였다(이 문서는 특히 사전에 소매업자 대다수의 지침실행에 대하여 동의를 얻었음). 기업이 EU FIC의 알레르겐 조항을 따르는데 이 지침이 도움이 될 것이라는 점에 주목하는 것이 중요하다. 하지만 이것이 유일한 방법은 아니다. 유럽연합 집행위원회와

표 1. 식품위생법의 “식품 등의 표시기준” 중 식품알레르기 성분표시 조항

「별지 1」 식품 등의 세부표시기준(제9조 관련)

1. 식품 등의 일반기준

가. 식품(수입식품을 포함한다)

7) 원재료명 및 함량

라) 다의 규정에 불구하고 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유·메밀·땅콩·대두·밀·고등어·게·새우·돼지고기·복숭아·토마토·아황산류를 함유하거나 이들 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용하였을 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 한다.

다만, 아황산류의 경우 이를 첨가하거나 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다.

예) 계란을 함유한 과자: 계란, 계란을 원료로 하여 추출한 난황을 원료로 하여 제조한 과자-난황(계란)

계란이나 난황을 원료로 하여 제조한 과자를 원료로 제조한 가공식품

- 난황(계란)

식품첨가물: 카제인나트륨(우유), 레시틴(대두) 등

자료: 법제처 홈페이지 현행법령정보(식품위생법)

5) BRC Guidance on Allergen Labelling and the Requirements in Regulation 1169/2011 (<http://www.brc.org.uk/downloads/Guidance%20on%20Allergen%20Labelling.pdf>)

표 2. 학교급식법의 알레르기 표시 관련 법규정 개정 신·구조문대비표

현 행	개 정
<p>제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ①·②(생략)</p> <p><신설></p> <p><신설></p>	<p>제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ①·②(현행과 같음)</p> <p>③ <u>학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다.</u></p> <p>④ <u>알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류 등 제3항에 따른 공지 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다.</u></p>
<p>제19조(출입·검사·수거 등) ①·②(생략)</p> <p>③ 제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 때에는 교육부장관 또는 교육감은 해당 학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다.</p>	<p>제19조(출입·검사·수거 등) ①·②(현행과 같음)</p> <p>③ ----- <u>제16조제2항제1호·제2호 또는 제3항의</u> ----- -----</p>
<p>제25조(과태료) ①(생략)</p> <p>② 제16조제2항제2호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 300만원 이하의 과태료에 처한다.</p> <p>③(생략)</p>	<p>제25조(과태료) ①(현행과 같음)</p> <p>② <u>제16조제2항제2호 또는 제3항의</u> ----- ----- ----- -----</p> <p>③(현행과 같음)</p>

자료: 교육부 홈페이지 입법예고안(학교급식법 입법예고안-학교급식 알레르기 유발성분 함유 식재료 공지 의무화, 2013.05.22).

정부 부처들은 규정의 조항에 대한 더 실용적인 해석을 가능하게 하는 지침을 발표할 수 있었다. 영국의 식품규범청은 알레르겐 표시와 새로운 조항에 대한 해석의 일관성을 이루기 위한 BRC의 이러한 노력을 매우 긍정적으로 평가하였다. 이러한 일련의 지침개정 조치들은 알레르기가 있는 소비자가 사전 포장된 식품에 제공된 알레르겐 정보를 훨씬 쉽게 찾고 이해할 수 있

고 소비자들의 더 안전한 식품선택을 위한 건전한(Sound) 식품정보 제공의 목적으로 활용될 수 있도록 하기위해서 개정하였다.

3. 알레르기 상자/권고/진술

1) 배경

집행위원회의 피드백은 많은 기업에서 포장지의 알레르기 상자, 알레르겐 권고, 알레르겐 진술의 일부로 사용해 온 『~함유(알레르겐의 목록)』의 표현을 EU 규정1169/2011호(EU FIC)의 조항에 따라 더 이상 사용하지 못하도록 지시하고 있다.

소비자 조사는 알레르겐 정보를 얻기 위해 이러한 알레르기 상자나 진술에 의존했던 소비자들이 성분표에 제공되는 정보를 간과하는 경향이 있음을 시사했다.

2) 자발적인 권고

그래서 EU FIC 공표이전 포장에 알레르기 권고나 알레르겐 진술을 사용하고 있던 기업들이 그것을 계속 사용할 것을 권하였다. 그러나 『~함유(알레르기 목록)』라는 표현은 다음 문구 중 하나로 대체해야 한다.

[알레르기 권고]

글루텐을 함유한 곡물 등의 알레르겐에 대해 **굵은 글씨**의 성분을 참조하세요

[알레르기 권고]

알레르겐에 대해 **굵은 글씨**의 성분을 참조하세요

문구의 ‘굵은 활자’ 참조는 각 기업이 선택한 강조법으로 대체될 것이다. 각 기업은 라벨 위

의 알레르기 정보들을 위해 이전에 사용하던 알레르기 상자나 알레르기 진술의 양식을 유지할 것이다.

글루텐을 함유한 곡물 등의 알레르겐을 언급한 처음의 문구는 성분에 글루텐을 함유한 곡물이 들어가는 제품에 사용된다. 곡물이 들어있는 글루텐이 재료로 포함되지 않은 제품의 경우 2 번째 문구가 사용된다.

이 문구는 다음의 잠재적 교차오염 진술이 뒤따라야 한다. 소비자의 혼란을 막기 위해 “또한”이라는 단어가 문구에 사용된다.

예시: 또한, 땅콩 알레르기가 있는 소비자에게는 적합하지 않다.

또한, 대두와 달걀을 함유할 수 있다,
또한, 견과류를 함유할 수 있다.

예외: ‘또한’이라는 단어는 제품에 의도적으로 알레르겐을 포함하지 않을 때는 삭제된다. 따라서 첫 문장도 사용하지 않는다.

교차오염 진술의 알레르겐은 굵은 활자(또는 기업이 선택한 강조법)로 강조하지 않는다. 예시는 아래를 참조한다. 알레르기 상자, 알레르겐 권고나 진술의 정보는 최소한 성분표에 사용된 활자와 같은 크기의 글씨로 제공된다.

4. 성분표

EU FIC는 알레르거나 과민증 유발 물질과 제품을 알레르거나 과민증을 유발하는 물질이나

표 3. 교차오염 진술의 알레르겐 표시 예시

성분
해바라기유, 물, 화이트 와인 식초, 설탕, 저온 살균 방목 달걀 노른자, 파르미자노 레지아노 치즈(4%) (우유), 소금, 엑스트라 버진 올리브 오일(1%), 농축 레몬즙, 건조 양파, 우스터 소스, 마늘 튀레, 검은 후추, 양파 튀레, 앤초비 페이스트, 안정제 잔탄검, 시트르산우스터 소스는 물, 알코올 식초, 보리 맥아 식초, 설탕, 당밀, 소금, 양파 분말, 마늘 분말, 타마린드 추출물, 생강 분말, 칠리 분말을 함유한다. 앤초비 페이스트는 앤초비(생선), 소금, 올리브유, 알코올 식초를 함유한다.
알레르겐
알레르겐에 대해 굵은 글씨 의 성분을 참조하십시오
성분
오트밀 빵(51%) (밀가루, 물, 오트밀, 밀 기울, 이스트, 소금, 알코올 식초, 밀 단백질, 유화제(지방산의 모노글리세리드와 디글리세리드-식물성, 지방산의 모노글리세리드와 디글리세리드의 모노아세틸과 디아세틸-식물성), 식물성 기름(유채씨, 야자), 맥아첨가 보리 가루, 밀가루 개량제(아스코르브산), 연질 치즈* (25%) (우유) (소금 함유), 스코틀랜드 양식 훈제 연어(생선) (해염, 데메라라 소금 함유), 싱글 크림(우유), 레몬즙, 검은 후추
알레르기 권고
글루텐을 함유한 곡물 등의 알레르겐에 대해 굵은 글씨 의 성분을 참조하십시오 또한 달걀, 대두를 함유할 수 있다.
성분: 밀가루, 건조 양파, 야자유, 건조 파슬리, 탈지우유 분말
알레르기 권고!
글루텐을 함유한 곡물 등의 알레르겐에 대해 굵은 글씨 의 성분을 참조하십시오 또한, 땅콩 알레르기가 있는 소비자에게는 적합하지 않다

제품의 이름에 대한 명확한 언급과 함께 성분표에 나타내도록 요구한다. 이 물질⁶⁾들은 EU FIC(부록 II)에 열거되어져 있다.

알레르기를 유발하는 물질이나 제품(알레르겐)은 글꼴이나 배경색 등을 사용해서 성분표의 다른 성분과 명확히 구분되는 조판을 통해 강조해야 한다.

1) 강조방법

굵은 글꼴이 선호된다. 그러나 강조방법이 법령에 명시되지 않은 만큼 기업들은 성분표의 알레르겐을 강조하는 다른 방법을 사용해도 무방하다.

6) 알레르기 유발식품의 종류는 국내 식품의약품안전처의 고시품목 상으로 총 13종의 식품 및 식품첨가물이 지정고시되어져 있고(난류-가금류에 한함, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류를 함유하거나 이들 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물) 유럽연합(EU)과 미국 또는 국제식품규격위원회(CODEX)에서는 알레르기 유발성분 표시대상 식품을 통칭명(견과류, 어류, 갑각류, 패류 등으로 규정하고 있어 단위품목으로 표시하는 국내보다는 훨씬 광범위하게 지정하고 있음.

2) 견과류

규정의 부록 II에 지정된 견과류는 성분표에 구체적인 명칭을 열거해야 한다. ‘견과류(nuts)’라는 단어는 지정 견과류 뒤의 괄호 사이에 언급하지 않는다.



예외: 피칸(pecans)과 마카다미아(macadamias)는 피칸넛(pecan nuts)과 마카다미아넛(macadamia nuts)으로 명시한다. 이러한 견과류의 경우 헤이즐넛(hazelnuts)과 같은 견과류와의 일관성을 위해 ‘피칸(pecan)’과 ‘넛(nuts)’이라는 단어 모두 굵게 표시한다.

예외: 교차 오염 진술에서 잠재적으로 존재하는 견과류 각각을 표기하는 대신 ‘견과류(nuts)’라는 단어를 사용할 수 있다.

예시: 또한 견과류를 함유할 수 있다.
또한 아몬드, 브라질넛, 헤이즐넛을 함유할 수 있다.

3) 생선

‘생선’은 연어, 대구, 고등어 등 일반적인 어종일지라도 모든 생선 바로 다음의 괄호 안에 명시한다.



예외: swordfish황새치와 같은 어종은 **swordfish**나 swordfish(생선)로 표시할 수 있다

특히 제품 명칭에 생선이란 단어가 포함되지 않는 경우, 기업은 일반적으로 판매되는 생선에 ‘생선 함유’ 표현을 사용할 수 있다.

예시: 틸라피아(생선), 바사(생선) 또는 바사(생선포함)

4) 갑각류와 연체동물

‘갑각류’나 ‘연체동물’이란 단어는 모든 갑각류와 연체동물 바로 다음의 괄호 안에 명시한다.



예시: 새우(갑각류), 굴(연체동물)

특정 기간에 대해서, 그리고 소비자의 이해를 돕기 위해 일부 기업은 갑각류와 연체동물이란 단어에 덧붙여 실제 갑각류와 연체동물을 강조하는 것을 선택할 수 있다.

예시: 새우(갑각류)

기업은 일반적으로 판매된 제품에 ‘갑각류 함유’나 ‘연체동물 함유’ 문구를 포함할 수 있다.

예시: 홍합 포장에서 ‘연체동물 함유’ 문구를 사용할 수 있다.

5) 우유

우유를 포함하거나 우유에서 파생된 모든 성분에 대해 성분 바로 다음의 괄호안에 ‘우유’를 명시한다.



예시: 유당(우유)

하지만 성분명에 ‘우유’라는 단어가 포함되는 경우 괄호 안에서 반복하지 않고 성분명에서 강조한다.

예시: 건조 탈지 우유

크림, 요구르트, 치즈, 버터와 같은 재료는 소비자들이 이러한 제품에 우유가 들어있는 것을 알고 있을지라도 그 뒤에 ‘우유’를 표시한다.

예시: 카레소스

성분: 물, 저지방 그리스식 천연 요구르트(우유), 마요네즈(물, 유채씨유, 알코올 식초, 설탕, 감자 전분, 옥수수 전분, 살균 **달걀** 노른자, 소금, 레몬즙), 망고 처트니 (설탕, 망고, 소금, 식초, 정향, 계피, 물, 초산, 향신료), 카레 반죽(물, 식물성 기름, 마늘, 농축 토마토 퓨레, 코리앤더, 생강, 양파 가루, 심황, 설탕, 파프리카, 쿠민, 옥수수 전분, 칠리 가루, 초산, 레몬즙, 회향, 칠리, 호로파, 후추, 젓산, 혼합 향신료), 코리앤더, 소금

기업은 일반적으로 판매된 크림, 요구르트, 치즈, 버터에 ‘우유 함유’ 문구를 사용할 수 있다(이러한 제품들은 성분표가 없을 것이다).

6) 글루텐 함유 곡물

글루텐을 함유한 곡물은 밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펀트, 카뮤처럼 구체적인 곡물의 명칭을 사용하여 성분표에 나타낸다.



예: 밀가루, 귀리, 맥아 보리가루, ...

글루텐이 그 자체에 들어 있는 성분으로 사용된 경우를 제외하고 글루텐에 대한 모든 언급은 성분표에서 제거한다. 그러한 경우 ‘글루텐(밀)’ 또는 ‘밀 글루텐’ 또는 ‘밀 단백질’로 표기한다. 글루텐을 함유한 곡물의 의도적인 첨가를 강조하기 위해 다음 문구를 알레르기 상자/권고에 사용한다.

[알레르기 권고]

글루텐을 함유한 곡물 등의 알레르겐에 대해 **굵은 글씨**의 성분을 참조하시기 바랍니다.

글루텐을 함유한 곡물에 의한 교차 오염의 위험이 있는 제품에 다음 문구나 유사한 문구를 사용한다.

또한 글루텐을 함유할 수 있다
 또한 글루텐 함유 곡물을 함유할 수 있다
 또한 셀리악병이나 글루텐 알레르기가
 있는 사람에게는 적합하지 않을 수 있다
 또한 기타 글루텐 함유 물질을 함유할 수
 있다(글루텐 함유 물질명)

7) 아황산염과 이산화황

규정은 최종 제품의 총 SO₂에 관하여 10mg/kg 또는 10mg/L 이상의 아황산과 아황산염을 함유한 성분을 알레르겐으로 나타낼 것을 요구한다.

주의: 첨가물법(규정 1333/2008)은 제품에서 첨가물의 기능을 하는 아황산과 아황산염을 화학명으로 표기할 것을 요구한다(즉, 메타중아황산나트륨, 메타중아황산칼륨, 아황산수소나트륨, 아황산수소칼륨, 아황산). 식품에서 기능을 하지 않고 가공첨가제로서나 그 잔재로 식품에 존재하는 아황산과 아황산염은 아황산염으로 표기할 수 있다.

예시: 뮤즐리

성분: 밀 플레이크(22.2%), 특대 **귀리**(18.5%), **보리**플레이크(14.8%), 설태너(13.0%) (설태너, 식물성 기름, 보존제(**아황산**)), 살구(7.4%) (살구, 보존제(**아황산**)), **귀리**(7.4%), **땅콩**(5.9%), 맥아 **귀리** 플레이크(5.6%), 해바라기 씨(3.0%), 볶은 **헤이즐넛**(2.2%)

[시나리오 1]

최종 제품 총 SO₂농도 > 10ppm

일부 성분 - 최종 제품의 SO₂농도 > 10ppm

최종 제품에 10ppm 이상의 농도로 SO₂를 함유한 성분에 대해 성분명 바로 뒤의 괄호에 아황산염을 표기한다.

예: 구운 곡물바

성분: **귀리**(22%), 레이즌(20%) (**아황산염**), 무화과(10%) (**아황산염**), 살구(5%) (**아황산염**), **헤이즐넛**(6%), 액상 포도당, **통귀리**가루, 사탕수수원당, 꿀, 식물성기름(유채씨유, 아자유), 쌀가루

[시나리오 2]

최종 제품 총 SO₂농도 < 10ppm

모든 성분 - 최종 제품의 SO₂농도 < 10ppm

성분표에 알레르겐으로서 아황산염을 언급하지 않아도 된다.

[시나리오 3]

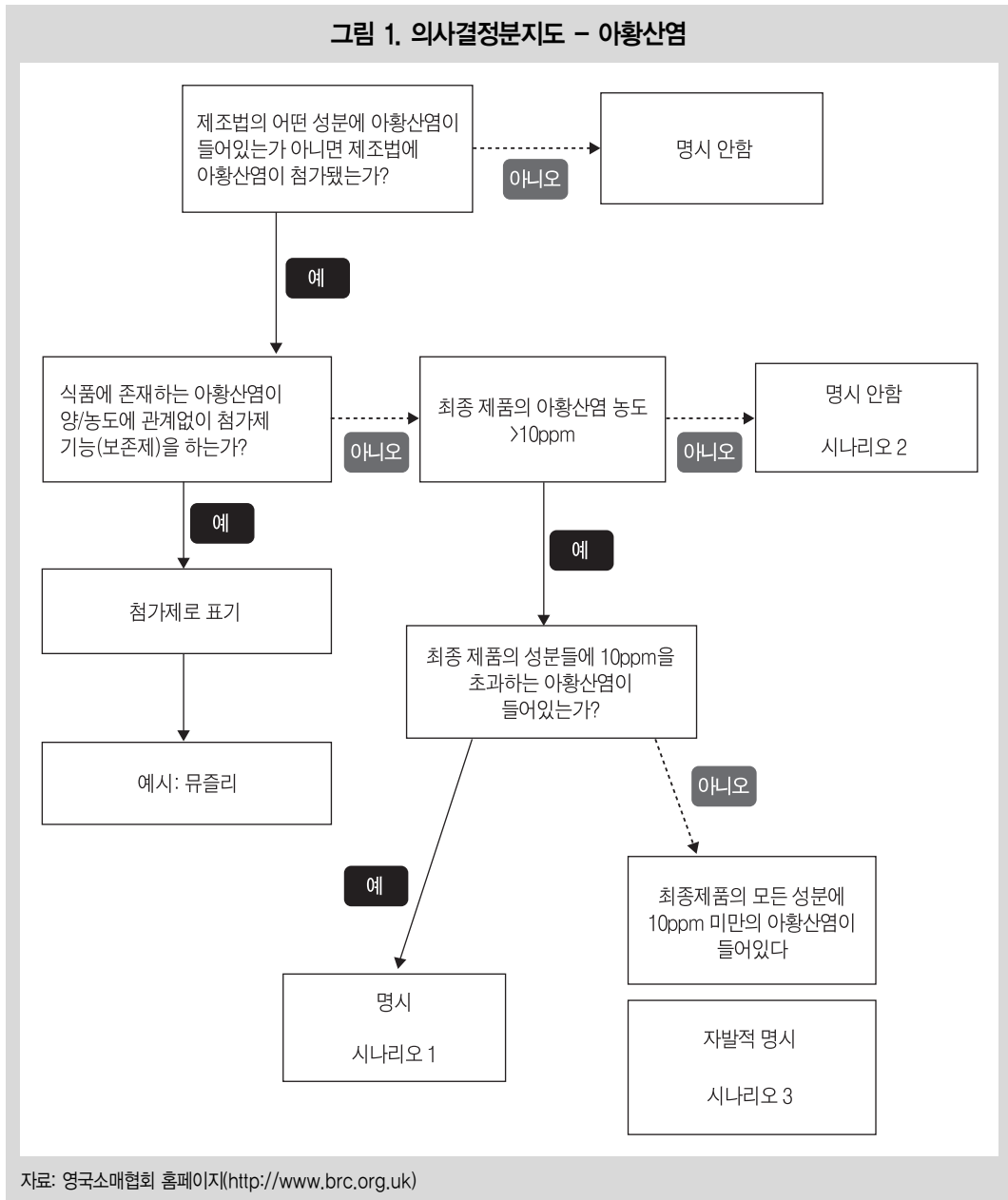
최종 제품 총 SO₂농도 > 10ppm

모든 성분 - 최종 제품의 SO₂농도 < 10ppm

자발적 명시: 전체적인 최종 제품의 SO₂농도가 10ppm을 초과하는데 기여한 모든 성분에 대해 성분 바로 뒤의 괄호에 아황산염*을 표기한다.

예시: 과일 케이크

그림 1. 의사결정분지도 - 아황산염



자료: 영국소매협회 홈페이지(<http://www.brc.org.uk>)

최종 제품에서 10ppm 미만의 SO₂를 함유한 성분

- 건살구 - 2000ppm, 최종 제품에 SO₂ 6ppm기여
- 체리 설탕절임 - 50ppm, 최종 제품에 SO₂ 3ppm기여
- 혼합 껌질 설탕절임 - 60ppm, 최종 제품에 SO₂ 4ppm기여
- 액상 전화당 - 10ppm, 최종 제품에 SO₂ 2ppm기여
- 가루 설탕 - 10ppm, 최종 제품에 SO₂ 2ppm기여

성분: 브랜드 첨가 혼합 과일(커런트, 레이즌, 설탕너, 체리 설탕절임, 건살구, 혼합 껌질 설탕절임, 브랜드, 식물성 기름, 보존제(아황산염)), 가루 설탕, 흑설탕, 밀가루, 아몬드마지팬, 잘게 썬 흰 아몬드, 살구잼, 페당밀, 혼합 향신료.

건살구 함유물: 살구(아황산염), 쌀가루
 가루 설탕 함유물: 가루 설탕(아황산염),
 고화방지제(인산3칼슘)

아몬드마지팬 함유물: 설탕, 아몬드,
 액상 포도당, 액상 전화당(아황산염),
 보존제(소르브산칼륨)

체리 설탕절임 함유물: 체리(아황산염),
 액상 과당, 설탕, 색소(안토시아닌)

혼합 껌질 설탕 절임 함유물: 감귤류 껌질
 (오렌지 껌질, 레몬 껌질, 아황산염),

액상 포도당, 액상 과당, 설탕)

살구잼 함유물: 액상 과당, 살구(아황산염),
 설탕, 껌화제(펙틴), 구연산,
 산도조절제(구연산 나트륨)

8) 단어에 포함된 알레르겐

EU FIC에 지침을 제공하는 집행위원회의 질의응답서는 성분명에 부분적으로 알레르기나 과민증을 유발하는 물질/제품의 명칭을 한 단어로 포함하는 경우 부록 II에 열거된 물질/제품에 해당하는 부분의 성분명을 **귀리가루(oatmeal)**처럼 강조해야 한다.

하지만 실용적인 방식으로 **귀리가루(oatmeal)**처럼 관계된 성분의 전체 명칭을 강조하는 것도 법적 요건을 따른다고 간주된다.

성분명이 여러 개의 분리된 단어들을 포함할 때 알레르기나 과민증을 유발하는 물질/제품만을 강조한다(예: **보리** 맥아 추출물).

9) 함유물

성분표가 없는 제품에 존재하는 알레르겐은 “... 함유”라는 문구의 일부로 표기해야 한다. 이 문구에 표기된 알레르겐은 기업이 다른 제품의 성분표에서 알레르겐을 강조하기 위해 선택한 것과 동일한 양식을 사용해서 강조한다(예: 와인병의 ‘**아황산염** 함유’ 문구).

기업들은 성분표가 있는 식품에 사용된 동일한 알레르기 권고/상자/문구 양식 안에 “... 함유” 문구를 표시하는 것을 선택할 수 있다.

예시: **알레르기 권고! 아황산염** 함유 또는 **아황산염** 함유

10) 예외

규정의 부록 II에 따라 특별히 표기가 제외되었던 알레르기 성분에서 파생된 물질은 성분표에서 강조할 필요가 없다.

예시: 액상 밀 포도당



- 연체동물
- 견과류: 아몬드, 헤이즐넛, 호두, 캐슈, 피칸넛, 브라질넛, 피스타치오넛, 마카다미아넛, 퀸즈랜드넛
- 땅콩
- 대두
- 참깨
- 셀러리와 셀러리액
- 겨자
- 아황산과 아황산염

5. 제품에 존재하는 알레르겐 (알레르기 유발식품)

1) BRC와 FDF권고 - 2010년 2월

유럽규정은 유럽에서 가장 일반적인 식품 알레르겐을 식별했고 특별히 제외하지 않는 한 알레르겐과 그 파생물질을 라벨에 표기하도록 요구한다.

유럽 규정상의 알레르겐 표시식품은 다음과 같다.

- 글루텐 함유 곡물: 밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펠트, 카뮤 또는 그 혼합 품종
- 갑각류
- 달걀
- 생선
- 루핀
- 우유

제조업체와 소매업체는 유럽연합 목록의 알레르겐만을 표기하며 제조공정 전체에서 이러한 성분에 대해 알레르겐 위험평가와 관리를 한다.

다른 많은 식품들도 알레르기 반응을 유발할 수 있지만 유럽에서 일반적인 알레르겐으로 간주되지 않는다. 따라서 유럽연합 목록에 포함되지 않았다. 다음의 물질이 그 예이다.

- 마늘과 양파
- 이스트
- 밤(chestnut), 잣(pine nuts), 코코넛(coconut)

제조업체와 소매업체는 마늘, 이스트 또는 밤, 잣, 코코넛과 같은 성분을 성분목록에서 강조하지 않는다. 제조업체와 소매업체는 동등한 표지를 개발하고 영국의 알레르기 소비자 단체를 통해 이러한 행동과 정보를 전파함으로써 이 성분들이 일반적인 알레르겐이 아니라는 점을 대중이 알도록 교육시킨다(일부 소비자들은 밤,

잣, 코코넛이 견과류(nuts)라고 잘못 알고 있다).

이 성분들은 성분표에 계속 기재되지만 알레르겐으로 강조되지는 않는다.

밤, 잣, 코코넛은 알레르기 성분과 심하게 교차 오염될 수 있다. 예를 들면 잣에는 보통 미량의 땅콩이 들어 있다. 제조업체와 소매업체는 향후 이 성분들의 존재를 표기하는 대신에 필요하다고 생각되면 위험 평가를 수행한 후에 ‘함유할 수 있다’ 또는 ‘~에게는 적합하지 않다’와 같은 메시지를 사용하여 교차 오염에 의한 알레르기 성분의 존재 가능성을 알린다.

또한 유럽규정의 개정과 함께 알레르겐 목록을 수정할 것이다. 더욱이 BRC와 FDF⁷⁾는 이용할 수 있는 타당한 과학적 증거를 바탕으로 회원들과 논의한 다음에 추가적으로 알레르기 성분을 잠작하여 이러한 알레르겐 표시 가이드라인의 권고된 내용에 대하여 수정을 고려할 것이다.

6. 맺음말

특히 최근 들어 알레르겐 표시제도 개선을 위한 움직임과 소비자에 대한 리스크 커뮤니케이션(Risk communication) 강화 차원의 식품위생정보와 관련한 식품표시기준 및 지침이 국내·외적으로 소비자보호 중심으로 보완되고 있는 추세이다⁸⁾. 이러한 알레르겐 표시와 관련한 국내의 제도개선에 앞서 영국의 알레르겐 표시기준 최근 개정동향에 대한 심층분석을 통해서 좀 더 소비자안전 확보를 위한 연구필요성의 제기과 더불어 위해저감화를 위한 방향 모색을 해보고자 하였다.

학교급식에 국한한 알레르기 유발성분의 표시기준 강화뿐만 아니라 향후에는 일반 가공식품과 외식음식(패스트푸드점 등을 포함한 일반 음식점 등)에 대한 알레르기 유발식품에 대한 규제 개선을 위한 임상연구에 근거한 심층적인 연구사업 또한 병행되어야 할 것이다.

또한 표시방법에서도 단순히 ‘함유’로만 한정할 것이 아니라 앞서 살펴본 영국의 사례처럼 굵은글씨체 또는 색상강조와 자율적인 강조

7) 영국 Food and Drink Federation(FDF)

8) 이미 앞선 본문에서 언급되었듯이 교육부 소관인 학교급식에 있어 알레르기 유발성분에 대한 표시기준 개정에 대한 학교급식법 개정안이 이미 입법예고된 상태이며, 식품안전정책의 전담부처인 식품의약품안전처도 이러한 추세에 발맞춰 최근 2013년도 연구용역사업으로 ‘알레르기 유발물질 표시 개선방안 연구’를 공고하고 수행기관 공모절차를 진행중임(식품의약품안전처 공고 제 2013-058호, 2013.05.31.). 사례분석을 통해 살펴본 영국 이외에도 일본(일본 소비자청)에서도 캐슈넛 및 참깨도 알레르기 표시권장이 추진될 예정이라고 함. 일본 소비자청은 가공식품에 알레르기 유발물질로서 표시하도록 권장하는 품목(기준 18개)에 캐슈넛과 참깨를 추가하기로 방침을 정함. 이에 따라 표시 권장 품목은 대두, 오징어 등 현재 18개 품목에서 20개 품목이 될 예정임. 일본 소비자청은 가공식품에 알레르기 물질로서 표시하도록 권장하는 품목에 새로이 캐슈넛과 참깨를 추가하기로 방침을 정함. 이미 내각부 소비자위원회의 식품표시부회가 이에 동의하였고 소비자청은 앞으로 지방자치단체(도도부현)에 통지 등의 절차를 추진할 예정임. 현재는 식품위생법에서 달걀, 밀, 메밀 등 7개 품목의 표시를 의무화하고 대두, 오징어 등 18개 품목에 표시를 권장하고 있어 권장품목은 20개 품목이 되게 됨(동 부회에서는 2011~2012년도에 전국에서 알레르기 증상이 보고된 사례에 대한 조사결과를 보고함. 캐슈넛의 경우 18건, 참깨는 12건의 알레르기 사례가 보고되었으며 호흡곤란과 의식장애 등을 일으키는 ‘아나필락시스’를 일으킨 사례도 있었음).

표시 그리고 알레르기 유발 등의 위해가능성이 있는 성분에 대해서는 ‘~함유할 수 있다’ 또는 ‘~에게는 적합하지 않다’와 같은 메시지로의 표시방법의 개선이 충분한 검토를 통해서 고려되어야 할 것으로 여겨진다. 물론 식품위생법상의 강제적 성격이 학교급식법과 차이가 있다.

하지만 소비자들에게 좀 더 안전한 식품안전정보로서의 알권리 강화와 국민건강증진을 위한 국가적 차원의 정책수립이 될 수 있도록 제도개선이 모색되어야 한다는 점은 반드시 고려되어야 할 것이다. 보건복지