

## 눈 깜짝할 사이 내 입으로 들어오는 식품 이물로부터 안전해지는 법!

이물(異物)은 식품 등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 물질로, 섭취할 때 위생상 문제가 발생할 우려가 있다. 일상생활에서 식품 이물로부터 안전해지는 법을 알아봤다.

글\_편집실



### 이물은

### 어떻게 분류될까?



이물은 식품의 제조·가공·유통 전 과정에서 정상적으로 사용된 원료나 재료가 아닌 것을 의미한다. 원인에 따라 크게 동물성, 식물성, 광물성으로 분류되는데, 동물성 이물은 머리카락, 손톱, 파리 같이 동물·곤충으로부터 유래되는 물질이다. 식물성 이물의 경우 나뭇조각, 실, 곰팡이 등이 해당되며 광물성 이물은 못, 유리, 고무처럼 금속, 광물, 수지 등이 해당된다. 이물은 섭취 시 위생상 위해가 발생할 염려가 있거나 섭취하기 부적합하

므로 주의가 요구된다.

최근에는 섭취 과정에서 인체에 직접적인 상해를 입히거나 혐오감을 주는 이물부터 조사 자체가 불가능한 이물 등 종류가 더욱 다양해졌다. 앞친 데 덮친 격으로 식품의 이물 발생 가능성은 기온과 습도가 올라가는 여름철에 더욱 높아진다. 식품의약품안전처에 따르면 최근 5년간(2011~2015년) 가장 많이 접수된 이물건수는 벌레(37.5%)와 곰팡이(9.7%)로, 이들은 7월 이후부터 급격히 증가하는 것으로 나타났다. 소비자 보관·관리부터 유통 단계, 식품의 전 제조과정까지 각별한 주의가 필요한 상황이다.

## 이물은

### 왜 생길까?



이물은 식품 제조 시, 원재료 또는 노후화된 제조시설로 인해 혼입되는 경우가 있으며 유통, 판매, 소비단계에서 발생되기도 한다. 제품에서 주로 발생하는 이물로는 화랑곡나방(일명 쌀벌레) 유충, 곰팡이 등이 있다. 화랑곡나방 유충은 강력한 이빨과 턱이 있어 유통 또는 보관 중에 식품 포장지를 뚫고 들어가 성장하는 경우가 많다. 곰팡이의 경우 유통 중에 취급 부주의로 인해 용기 또는 포장에 파손되거나 뚜껑이 미세하게 풀려 외부 공기가 유입되면 발생한다. 이뿐만 아니라 소비자가 제품을 개봉한 채로 장기간 보관하다 발생하는 경우도 있다. 이 밖에도 용기를 재활용하는 주류, 음료 등 식품에서 병세척이 미흡해 부유물, 물때 등이 발견되기도 한다. 유리조각, 칼날, 쥐 등 인체에 직접적인 위해 우려가 높거나 혐오성 있는 이물도 간혹 발견돼 소비자의 주의가 필요하다.

## 식품 안전

### 관리에 주력해야



이물 사고가 발생한 식품은 비위생적인 제품으로 취급될 뿐만 아니라, 해당 제품을 생산한 기업의 이미지에도 부정적인 영향을 끼친다. 혼입된 모든 이물의 존재 자체가 생산 또는 유통 단계의 비위생적인 관리로 해석되기 쉽기 때문이다. 이에 식품 제조업체들은 HACCP(식품위해요소중점관리기준) 시스템 도입 등을 통해 발생 가능한 이물 혼입을 차단하면서 안전 관리에 주력하고 있다. 식품 제조업체별로 이물 혼입 방지와 발생된 이물을 제거하기 위해 다양한 기기와 설비 등을 활용하고 있는 것. 이물 관리는 단순대응만으로 해결되는 사항이 아니기 때문에 지속적인 관리를 통해서만 저감화가 가능한 영역이다. 무엇보다 이물관리에 대한 종합체계를 갖추려는 노력이 필요하다.

## TIP

### 소비자 체크 리스트

#### ▶ 벌레 이물 발생 줄이는 법

1. 식품 보관에 주의
2. 비닐 포장되는 면류·과자·커피·시리얼 등은 밀폐용기에 보관하거나 냉장·냉동실 등에 저온 보관
3. 식품을 어둡고 습한 장소에 보관하지 않음
4. 유통기한이 지난 제품 폐기
5. 시리얼 등 여러 번 나눠 먹는 제품은 철저히 밀봉하거나 밀폐 용기에 담아 바닥에서 떨어진 곳에 보관
6. 온라인 거래·택배 등을 통해 배달된 제품은 받는 즉시 포장박스 제거



#### ▶ 곰팡이 이물 예방법

1. 유통 중 포장에 파손된 제품은 구매 대상에서 배제
2. 냉동·냉장제품 개봉 상태로 장기 보관하지 않음
3. 음료류·빵류는 개봉 후 바로 섭취
4. 떡류·면류·즉석밥 등 구입 전에 포장지가 찢어지거나 구멍이 나지 않았는지 꼼꼼히 관찰
5. 개봉 후 남은 제품은 공기와 접촉하지 않도록 잘 밀봉한 뒤 냉장 또는 냉동 보관



#### ▶ 이물 발견 시 소비자 대처법

1. 이물의 종류와 발견 일시 기록
2. 이물이 발견된 제품을 밀봉해 서늘한 곳에 보관
3. 식품 포장지·구매 영수증 함께 보관
4. 이물과 남은 식품의 사진 촬영 후 보관
5. 제조회사 고객센터·인터넷·국번 없이 1399(식품 안전 소비자 신고센터)에 신고

