



식품포장재 안전성 관리의 필요성

The necessity of the safety control of food packaging materials

식품을 포장하는 이유 중에 가장 본질적인 것은 내용물 보호이다. 즉 유통과정 중 내용물을 산소, 수분, 오염, 빛, 미생물, 물리적 충격 등 생물학적, 화학적, 물리적 요인으로부터 품질열화를 최소화하여 상품성과 안전성을 확보하는 것이 식품을 포장하는 근본적인 이유이다.

체계적인 법적 제도 장치를 통한 식품포장재 안전성 확보 필요

식품의 포장은 내용물이 갖는 성상과 가공, 유통 및 소비자가 사용하는 조건 등을 감안하여 식품의 개발 단계에서부터 충분히 검토되고 적합한 설계 및 재질을 선정 해야만 한다. 하지만 국내 식품기업의 경우 일부 대기업만을 제외하고는 대부분 기업 내부에 체계적인 개발조직 및 관리 시스템을 갖추기 어려운 것이 현실이다.

한국농수산물유통공사(aT)의 2013년도 식품산업주요지표에 따르면 국내 식품기업 가운데 1억 미만의 매출을 갖는 기업 비중이 56% 수준이고, 1~5인 미만의 직원으로 운영되는 사업장의 수가 58%에 이르고 있다. 따라서 이러한 영세 식품기업의 입장에서 체계적인 관리 하에 식품포장재를 사용하는 것은 매우 어려운 것이 현실이며 대다수의 영세 식품기업은 기존 동종 제품의 포장 방법을 참고하여 포장재의 공급처를 수소문하고 수급하여 제품의 포장을 하고 있다.

이러한 이유에서 국내 상당수의 식품기업에서 사용하고 있는 포장재의 이력관리가 어려울 수 있으며 아울러 국내 “기구 및 용기·포장 공전”에서 제시하는 식품포장재 안전 기준규격의 기본적인 요건조차 충족시키지 못할 가능성이 있다. 특히 이러한 포장재들이 저가의 수입 원부재료를 사용하거나 완제품 형태로 수입되는 저가의 포장재라면 더욱 더 현실적으로 관리하기 어려울 수 있을 것이다.



윤 찬 석
국가식품플러스트지원센터
연구개발부 부장

따라서 우리는 체계적이고 구속력 있는 법적 제도 장치를 통하여 식품포장을 위해 사용되는 포장재 및 관련 원부재료에 대한 안전성을 확보해야 할 것이다. 특히 국내 소비자의 안전성 확보와 향후 식품산업을 부가가치가 높은 수출산업으로 발전시키기 위해서는 주요 수출대상국들의 식품포장재 안전성 관리의 방향성과 이들 기준규격과 동등성이 부여되는 방향으로 국내 식품포장재 안전성 관리 법규를 정비할 필요가 있다.

향후 식품포장재 안전성 관련 법규는 점진적으로 확대되는 FTA등 무역자유화 흐름 하에 자국의 시장 및 기업의 보호를 위해 제2의 무역장벽으로 작용할 가능성이 매우 높다. 따라서 이러한 흐름에 대응하기 위해서는 허용물질목록(positive list: PL)을 통한 합성수지계 포장재의 사전관리제도의 국내도입이 매우 시급할 것으로 생각된다.

식품포장재의 오염 방지 소비자 제도 필요

식품포장재 제조 단계에서부터 원부재료의 선별적 사용을 통한 안전성 확보는 제도적 장치 내에서 큰 효과를 가질 수 있을 것으로 생각된다. 하지만 법적규제를 통해서도 절대 관리될 수 없는 부분이 있다. 바로 소비자들의 관련정보의 부족으로 인한 식품포장재의 오염이다. 최근 식품

포장재의 오염으로 인한 문제점들이 심심치 않게 연예·오락 프로그램이나 다양한 소비자 정보 프로그램 혹은 인터넷상에서 확인되고 있다.

대표적인 오염사례를 꼽자면 최근 캠핑 문화의 확산으로 인한 캠핑 요리로 관심을 끌고 있는 비어캔치킨 요리가 있다. 양념한 닭을 맥주가 일정 양 담긴 맥주 캔을 지지대로 사용하여 숯불위에서 뚜껑을 덮은 채 직화로 조리하는 방법으로 캔 용기 내외부에 잔류하는 비스페놀 A와 인크 성분 등 다양한 유해물질에 직접 노출될 수 있는 매우 위험한 조리법이다.

또한 얼마 전 시청률이 상당히 높은 공중파 모예능 프로그램에서 캔 용기를 잘라 냄비 대용으로 사용하는 장면이 방송되었다. 단순 예능프로그램에 예민하게 반응 할 필요가 없다고 생각할 수도 있겠지만 자칫 캔 용기를 사용한 직화 조리가 안전하다는 잘못된 정보를 머릿속에 각인시킬 수 있고 또한 시청가능 연령이 15세부터인 점과 시청률을 감안하면 매우 심각한 문제라 할 수 있다.

이외에도 가정용 LDPE랩과 비교하여 상대적으로 점착성이 좋은 업소용 PVC랩을 이용하여 뜨거운 상태의 떡이나 배달음식을 포장하는 행위, 육수내는 용도로 양파 망을 사용하는 행위, 알루미늄 호일 위에서 신김치를 굽는 행위 등 소비자들이 관련 전문정보에 대해 인지하지 못하



는 상태에서 노출되는 오용사례를 쉽게 찾아 볼 수 있다.

최근 식품의약품안전처 첨가물기준과에서는 다층식품포장재의 오용사례에 대한 Q&A 형식의 배포자료에서 커피믹스 봉지와 라면봉지(일명 뽕글이)의 오용사례와 올바른 사용지침을 제시한 바 있다. 이는 매우 바람직한 소비자 계도 사례로 생각된다.

이와 같이 소비자들의 정보 및 인지 부족에서 발생하는 식품포장재의 오용사례에 대한 모니터링과 올바른 사용을 유도하기 위한 계도 역시 체계적인 법적 규제와 함께 식품포장재 안전성 확보를 위해 매우 중요한 사안으로 생각된다. 따라

서 관련 주무기관과 산·학·연 유관기관과의 긴밀한 협조체계와 계도 노력은 지속적으로 발굴되고 진행되어야 할 것이다.

포장된 가공식품을 이용하는 소비자들은 부식 부식 간에 포장재에서 유래하는 다양한 유해물질에 노출될 수 있다. 이는 당장의 건강상 심각한 문제로 이어지지는 않겠지만 장기적인 관점에서 큰 위험성을 초래할 개연성을 항상 내포하고 있다. 따라서 식품포장재 제조를 위해 사용되는 원부재료는 체계화되고 구속력이 있는 법적 제도 하에서 관리되어야 함을 물론이며 이와 동시에 소비자의 올바른 사용을 유도하기 위한 노력이 함께 진행되어야 할 것이다. ☞

사단법인 한국포장협회 회원가입 안내

물의 흐름이 자연스러운 것은 물길이 나아있기 때문입니다.

포장산업이 강건하려면 미래를 내다보는 안목이 필요합니다.

포장업계의 발전이 기업을 성장시킵니다.

더 나은 앞날을 위해 본 협회에 가입하여 친목도모는 물론 애로사항을 협의하여

새로운 기술과 정보를 제공받아야 합니다.

포장업계에서 성장하기 원하시면 (사)한국포장협회로 오십시오.

(사)한국포장협회

TEL. (02)2026-8655

E-mail : kopac@chollian.net