최근 창고형 대형마트에서 구매한 특정 캔 맥주에서 마치 콧물처럼 보이는 점액질이 발견됐다. JTBC ‘사건반장’ 캡처하이트진로 주류 공장에서 식품위생법 위반 사항이 적발됐다.17일 식품의약품안전처(식약처)는 응고물 발생, 경유 냄새 등 소비자 신고가 제기된 하이트진로의 주류 제품 2개의 생산 현장에서 술 주입기 세척 미흡 등 식품위생법 위반 사항이 적발됐다고 밝혔다.식약처는 응고물이 발생했다는 신고가 접수된 '필라이트 후레쉬' 제품과 관련해 하이트진로 강원 공장 등을 조사한 결과 술을 용기(캔)에 넣어 밀봉하는 주입기에 대한 세척·소독 관리가 미흡한 점이 드러났다고 전했다.당초 주입기를 세척·소독할 때는 세척제와 살균제를 함께 사용해야 하는데 지난 3월 13일, 3월 25일, 4월 3일, 4월 17일 등 4개 날에는 살균제가 소진돼 세척제로만 주입기를 관리했다는 것이다.그 결과 주류 주입기가 젖산균에 오염됐고 젖산균이 제품에 옮겨지며 유통 과정 중 탄수화물, 단백질과 결합해 제품 내 응고물이 생성된 것으로 추측되고 있다. 젖산균은 위생지표균, 식중독균 등이 아닌 비병원성균으로 응고물 생성 등 주류 품질에 영향을 미치는 원인균이다.식약처는 "응고물이 발생한 제품과 같은 날짜에 생산된 제품을 수거해 식중독균 등과 관련한 기준·규격 검사를 실시한 결과 모두 적합 판정됐다"고 전했다.전날 기준 필라이트 후레쉬는 총 118만 캔이 회수됐고 품질 이상 제품에 대해 식약처에 추가로 신고된 사례는 없다.식약처는 세척·소독 관리에 소홀했던 하이트진로 강원 공장에 대해 식품위생법 위반으로 행정 처분할 예정이다.경유 냄새가 난다는 신고가 접수된 '참이슬 후레쉬'에 대해서는 경유 등 다른 물질이 제조 과정 중 혼입됐을 개연성은 적은 것으로 확인됐다.식약처가 신고된 제품을 수거해 성분을 검사한 결과 내용물에서는 경유 성분이 검출되지 않았고 제품 겉면에서만 경유 성분이 검출됐다.이와 관련해 전문가들은 "소주병과 뚜껑의 재질 차이로 완전한 병 밀봉이 어렵다"며 "유통·보관 중 온도 변화에 의한 기압 차이가 발생할 경우 외부의 경유 성분이 기화해 뚜껑 틈새로 미량 유입됐을 개연성이 있다"고 분석했다.신고된 참이슬 후레쉬와 같은 날짜에 생산한 다른 제품을 수거 및 검사한 결과 모두 기준·규격에 부합했다.식약처는 최근 식품 제조공정이 자동화되고 배관 설비 등이 많아져 세척 및 소독 공정의 중요성이 커졌다며 식품 제조가공업체의 철저한 관리를 당부했다.