식약처, 과태료 등 행정처분  
  
  
  
  
  
  
  
식품의약품안전처(이하 식약처)가 하이트진로에 대한 현장 조사를 실시한 결과 발포주 제조과정에서 세척·소독이 미흡했던 것으로 드러났다. 하이트진로는 발포주에서 응고물이 발생했다는 소비자 신고가 접수돼 관련 식약처 조사를 받았다. 식약처는 하이트진로에 과태료와 시정명령 등 행정처분을 내릴 방침이다.식약처는 하이트진로에서 제조·판매하는 발포주(기타주류) '필라이트 후레쉬'에서 응고물이 발생하고, 소주 '참이슬 후레쉬'에서 경유 냄새가 난다는 소비자 신고를 접수 받아 하이트진로 강원공장에 대한 현장조사를 실시해 위반사항을 적발하고 행정처분 등을 실시한다고 16일 밝혔다. 발포주에서 응고물 발생된 데 따른 과태료는 50만원, 소주 제조 공정에선 문제가 발생되지 않아 시정명령이 내려질 방침이다.현장 조사결과 발포주 제조과정에서 공정상의 일시적 문제로 젖산균이 탄수화물, 단백질과 결합해 응고물 생성된 것으로 확인됐다. 식약처는 응고물 발생 원인 분석을 위해 주류 분야 학계 전문가와 국세청(주류면허지원센터)·농진청 관계자 등으로 구성된 자문회의를 개최했다.발포주를 용기(캔)에 넣어 밀봉하는 주입기에 대한 세척·소독 관리가 미흡한 점이 드러났다. 식약처는 이에 따라 주류 주입기가 젖산균에 오염됐고 유통과정 중 탄수화물, 단백질과 결합해 제품 내 응고물이 생성된 것으로 판단했다. 세척·소독 시 세척·살균제를 함께 사용해야 하는데 올해 3월 13일과 25일, 지난달 3, 17일에는 살균제가 소진돼 세척제만 사용했다.젖산균(Pediococcus damnosus)은 위생지 표균으로 식중독균이 아닌 비병원성균이다. 혼탁, 응고물 생성 등 주류의 품질에 영향을 미치는 원인균이다. 전문가들은 세척·소독이 미흡할 경우 젖산균 오염에 의해 응고물이 생성될 수 있다고 분석했다. 식약처는 해당 제품의 안전성을 확인하기 위해 응고물이 발생한 제품과 같은 날짜에 생산한 제품을 수거해 성상, 식중독균 등 기준·규격 등 17종에 대한 검사를 실시한 결과 모두 적합했다고 밝혔다. 식약처에 따르면 하이트진로는 문제가 된 제품에 대한 리콜을 진행해 16일 기준 전체 200만캠 중 118만캔(420톤)이 회수됐다. 품질 이상 제품이 추가 신고된 사례는 없다. 식약처가 '참이슬 후레쉬'의 이취(경유) 발생 원인을 조사한 결과경유 등 다른 물질이 제조과정 중에 혼입됐을 개연성은 적은 것으로 확인됐다. 신고된 제품을 수거해 경유 성분을 검사한 결과 경유 성분이 검출되지 않았고, 제품 겉면에서만 경유 성분이 검출됐다. 식약처는 신고된 제품의 안전성 확인을 위해 같은 날짜에 생산한 다른 제품을 수거·검사한 결과 모두 기준·규격에 적합했다고 밝혔다. 이에 대해 전문가들은 소주병과 뚜껑 재질 차이로 완전한 밀봉이 어렵고 유통·보관 중 실온에서 냉장으로 온도가 변화해 기압 차이가 발생할 경우 외부의 경유 성분이 기화하면서 뚜껑 틈새로 미량 유입되었을 개연성이 있다고 분석했다. 식약처는 최근 식품 제조공정이 자동화되고 배관 설비 등이 많아짐에 따라 세척·소독 공정의 중요성이 매우 커지고 있다고 강조하면서, 식품 제조가공업체들의 철저한 관리를 당부했다. 식약처는 주류 제품이 안전하게 제조·유통·판매될 수 있도록 보관실태 등 점검을 강화할 계획이다.