

EU 집행위원회 발표
질의응답(Q&A) 번역문

COVID-19와 식품안전 : 질의응답

2020. 4. 28

글로벌정보부 김정민 부장
문현정 관리원

본 자료는 유럽연합 집행위원회가 '20년4월8일 발표한
'COVID-19 and food safety : Questions and Answers'를
번역한 것입니다.

원문의 용어를 그대로 사용하였기 때문에 국내에서 흔히
사용하는 용어와 상이할 수 있으며 번역 상 오류나
부적절한 표현이 있을 수 있으므로 필요시 원문을 반드시
참고하여 주시기 바랍니다.

목 차

1. 식품을 통한 감염 위험성	1
1.1. 식품 제품으로 인한 COVID-19 감염 위험성은 어떤 것이 있는가?	1
1.2. 식품 사업체 운영자로서, COVID-19와 관련한 식품 보증을 공급자들에게 요청할 수 있는가?	1
1.3. 식품 포장으로 인한 COVID-19 감염 위험성은 어떤 것이 있는가?	1
2. 식품생산	2
2.1. 농식품 업계는 생산하거나 공급하는 식품이 바이러스에 오염되는 것을 피하기 위한 조치를 취하고 있는가?	2
2.2. 폐쇄 조치(lockdown)는 식품 사업장 내 위생 적용 통제에 제한을 줄 수 있다. 이는 전반적으로 식품의 안전을 저해하는 일인가?	2
2.3. 식품 사업체 종사자가 COVID-19에 감염된다면 어떤 일이 생기는가?	3
2.4. 공급 상의 문제로 인해 손 소독제가 부족할 수 있다. 식품 사업체들은 이 문제를 어떻게 해결할 수 있는가?	4
2.5. 식품 사업체 운영자로서, 사업장 직원들의 감염을 방지할 수 있는 방법은 어떤 것이 있는가?	4

목 차

3. 상점에서 판매하는 식품	4
3.1. 감염 가능성이 있는 사람의 식품 취급으로 인해 감염될 수 있는가?	4
3.2. 소매점 점주로서, 자신과 고객을 감염으로부터 보호할 수 있는 방법은 어떤 것이 있는가?	5
4. 가정 내에서의 식품 취급	6
4.1. 특정 식품 섭취로 인해 감염될 수 있는가?	6
4.2. COVID-19 원인 바이러스가 묻은 식품으로 인한 잠재적 위험을 최소화하기 위하여 집에서 실천할 수 있는 방법이 있는가?	7
4.3. 반려동물용 사료는 어떤가? 반려동물용 사료로 인한 반려동물의 COVID-19 감염 위험성이 있는가?	7
5. 회원국의 권고사항	8
6. 기타 정보원	8

1. 식품을 통한 감염 위험성

1.1. 식품 제품으로 인한 COVID-19 감염 위험성은 어떤 것이 있는가?

○ 세계적인 규모의 유행병임에도 불구하고, 현재까지 식품 섭취로 인한 COVID-19 감염 사실은 보고된 바 없다. 따라서 유럽식품안전청(EFSA)이 설명한 바¹⁾와 같이, COVID-19와 관련하여 식품이 공중 보건 상 위험을 초래한다는 것에 대한 증거는 없다. COVID-19 전염의 주된 방식은 감염환자가 재채기, 기침 또는 숨을 내쉴 때의 호흡기 비말을 통한 대인감염이다.

1.2. 식품 사업체 운영자로서, COVID-19와 관련한 식품 보증을 공급자들에게 요청할 수 있는가?

○ 그렇지 않다. 식품이 COVID-19와 관련하여 공중 보건 위험을 야기한다는 증거가 없기 때문에 “바이러스 없음(virus-free)” 인증은 정당화될 수 없다.

1.3. 식품 포장으로 인한 COVID-19 감염 위험성은 어떤 것이 있는가?

○ 최신 연구²⁾에 따르면, COVID-19(SARS-CoV-2)의 병원체는 실험 환경 하에(예. 상대습도와 온도 통제) 판지에서 최대 24시간, 금속과 플라스틱 등의 견고한 표면에서 며칠 간 지속된다는 사실을 보여주었으나, 다른 환경 조건과 온도에 노출된 바 있는 오염된 포장재가 전염병을 옮긴다는 증거는 없다. 그럼에도 불구하고, 피부 표면에 존재하는 바이러스가 호흡기(예. 얼굴 접촉)로 옮겨질 수도 있다는 우려를 불식시키기 위해, 포장에 접촉하는 사람들(소비자 포함)은 우수위생관리 기준(good hygiene practices, GHP)에 관한 보건당국의 지침을 준수해야 한다. 여기에는 주기적이고 효과적인 손 세척이 포함된다.

1) <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

2) <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

2. 식품 생산

2.1. 농식품 업계는 생산하거나 공급하는 식품이 바이러스에 오염되는 것을 피하기 위한 조치를 취하고 있는가?

- EU에서는 이미 식품 생산에서의 엄격한 위생 규칙이 적용되고 있으며, 이 위생 규칙은 공식 통제 하에서 시행된다. 모든 식품 사업체들은 반드시 이 규칙을 적용해야 한다. 식품 사업체 운영자들이 실시하는 위생 관리는 병원균에 의한 식품 오염 방지, 즉 COVID-19 바이러스에 의한 식품 오염 방지를 목표로 한다. 이러한 요건과 관련하여 식품 사업체들을 대상으로 한 주기적 교육은 의무이며, 동 교육은 식품 산업 종사자들이 위생적으로 작업하는 방법을 알게 하는 것이 목표이다.
- 식품 생산의 모든 단계에서 요구되는 우수위생관리기준(GHP)에는 청소, 적절한 경우의 식품 생산 시설 및 생산로트 간 설비 소독, 각기 다른 식품 유형 및 가공 단계 상의 식품(예: 원재료와 조리 식품) 간 교차 오염 방지, 손 세척 및 소독, 필요한 경우의 장갑 및 마스크 착용, 전용 위생복 및 신발 착용, 또는 아픈 경우에 근무를 중단하고 집에 머무르기 등이 있다.
- 또한, 현 상황에서 식품 사업체들은 외부 접촉을 전적으로 필요한 경우로만 제한(예. 운전자와의 거리를 유지한 채 공급자 또는 트럭에 접근)해야 한다.

2.2. 폐쇄 조치(lockdown)는 식품 사업장 내 위생 적용 통제에 제한을 줄 수 있다. 이는 전반적으로 식품의 안전을 저해하는 일인가?

- 공식 통제는 안전한 푸드 체인의 일부이나, 현재의 제약(위험성으로 인한 일부 공식 통제 활동의 지연 포함)은 일차적으로는 식품 사업체 운영자에 책임이 있고, 농장에서 식탁까지의 모든 푸드 체인 행위자의 노력이 필요한 식품 안전에 영향을 미치는 것으로 간주되지 않는다. 식품 안전은 주로 예방적 조치(우수위생관리기준)를 통해 이루어진다. 식품 사업체 운영자들은 식품 생산 과정 내내 이와 같은 예방 조치를 항상 실시하며, 생산 과정 및 식품에 대한 점검과 검사(이른 바 자체적 통제)를 이용하여 예방 조치가 효과적임을 입증해야 한다. 이 사실에 대해서는 식품 안전 당국의 점검을 받는다. 폐쇄조치가 공식 통제의 양상에 영향을 미칠

수 있다 해도, 생산된 식품의 안전에는 영향을 미치지 않는다.

- 이와 관련하여, 유럽연합 집행위원회는 COVID-19 확산 방지 목적의 이동 제한령과 양립할 수 있는 통제 조치의 실시를 회원국에게 허용하는 규정³⁾을 채택했다. 이는 식품 안전이 저해되지 않도록 적절한 안전보장장치 실시 하에서 두 달 간 적용되며, 두 달 경과 후 회원국이 보고한 정보를 바탕으로 실시에 대한 검토가 진행될 예정이다.

2.3. 식품 사업체 종사자가 COVID-19에 감염된다면 어떤 일이 생기는가?

- 식품 가공 산업 종사자의 건강을 보호하기 위한 구체적인 수칙이 마련되어 있다. 이 조치들은 일반적 식품 위생 및 근로자 안전 실천과는 별도의 추가 조치로, 현장 내 발생 가능성에 따라 적용된다. 여기에는 근무 시의 사회적 거리 두기, 거리가 유지될 수 없는 경우 특수 아크릴 수지(plexiglass) 사용하기, 트럭 운전사와 식품 시설 간의 접촉 금지, 손 세척제를 마음껏 쓸 수 있도록 비치하기, 식품 시설 내 필요한 수만큼의 근무자만 교대로 근무시키기 또는 가능 시 재택근무하기 등이 포함된다. COVID-19에 대한 특별 권고사항이 준비된 상황에서, COVID-19 증상을 보이는 사람은 바이러스 확산 방지를 위해 자가 격리하도록 요구된다.
- 현행 법 상 감염 가능성이 있으나 증상이 없는 사람의 경우(무증상 보균자)일지라도, 식품 취급구역의 모든 근무자들은 반드시 적절하고 청결한 보호의복 착용 등 개인위생을 높은 수준으로 유지하고, 지속적으로 우수위생관리기준(주기적 손 세척, 식품 생산이나 취급 시 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 불허용 등)을 적용하기 때문에, 바이러스 입자가 식품 제품과 접촉할 위험성은 최소화된다.
- 기존의 위생 조치가 다른 미생물학적 위험에 대해 효과적인 것처럼, COVID-19에도 효과적일 것이라는 충분한 이유가 있다.⁴⁾ 또한, 식품 사업체들은 근로자가 바이러스 양성일 경우, 위험에 근거하여 적절한 때에 추가 위생 조치를 실시해야 한다. 동

3) Commission Implementing Regulation (EU) 2020/466 on temporary measures to contain risks to human, animal and plant health and animal welfare during certain serious disruptions of Member States' control systems due to Coronavirus disease (COVID-19), OJ L 98, 31.3.2020, p. 30.

4) https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

조치들은 식품이 바이러스 전염원이 아닌 것으로 밝혀진 사실과 함께, 식품 생산에서의 안전을 보장한다.

2.4. 공급 상의 문제로 인해 손 소독제가 부족할 수 있다. 식품 사업체들은 이 문제를 어떻게 해결할 수 있는가?

- EU 식품 안전 법률 상 모든 식품 사업체 운영자는 근로자의 적절한 위생 조치 실시를 보장해야 한다. 여기에는 비누로 손을 자주 세척하는 것이 포함된다. 추가 소독이 필요한 경우, 반드시 소독제를 지시대로 사용해야 한다. 소독제가 부족해지면 각 식품 안전 관할 당국은 사례별로 해당 문제를 고려할 것이며, 사업체들이 식품 안전을 보장할 수 있도록 안전한 대안책 찾기를 도울 수 있다. 여기에는 대안 제품 사용 또는 비누로 손을 더 자주 씻기 등이 포함될 수 있다.

2.5. 식품 사업체 운영자로서, 사업장 직원들의 감염을 방지할 수 있는 방법은 어떤 것이 있는가?

- 식품 사업체 운영자는 직원들에게 개인용 보호구를 바르게 착용하는 방법에 대해 반드시 교육시키고, 개인위생 및 휴식 시간 중 사회적 거리 두기에 대한 지침 준수의 중요성에 대해 알려야 한다.

3. 상점에서 판매하는 식품

3.1. 감염 가능성이 있는 사람의 식품 취급으로 인해 감염될 수 있는가?

- EU 회원국 내 식품 안전 기관에 따르면, 식품 취급으로 인해 COVID-19에 감염될 가능성은 거의 없다. 유럽식품안전청(EFSA) 또한 현재 식품이 해당 바이러스의 전염원이거나 전염 경로라는 증거는 없다고 밝혔다⁵⁾.
- 현재까지 COVID-19 원인 바이러스의 식품 상 존재 및 생존 가능성과 인체 감염 유발 가능성에 대한 정보는 알려진 바 없다. 또한, 현재까지 식품이 감염원

5) <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

이거나 매개체라는 증거는 없으며, 현재의 환자는 다른 감염자와의 접촉으로 감염 되었다는데 의심의 여지가 없다.

- 이론적으로, 감염자의 접촉으로 인해 오염된 문손잡이나 그 외 표면과 같이 식품 또한 접촉을 통한 간접 오염을 초래할 수 있다. 때문에 모든 사람들은 공중 보건 당국의 손 세척 권고를 준수해야 한다.
- 소매점 점주들은 식품 취급 시의 위생 요건에 유의해야 한다. 식품을 취급하는 (예. 고기 절단, 고기나 유제품을 슬라이스로 자르기, 생선 세척, 과일 및 채소 포장) 근로자들은 장갑을 착용하고 이를 자주 교체하거나 손을 자주 씻어야 한다.
- 소비자들 또한 자신의 역할을 해야 한다. 일반적인 우수위생관리기준(GHP)의 일환으로, 매장 내 소비자들은 구매하려는 제품 외의 다른 식품을 만져서는 안 된다. 이는 소비자의 손에 존재할 수 있는 병원균으로 인한 오염을 막기 위함이다.

3.2. 소매점 점주로서, 자신과 고객을 감염으로부터 보호할 수 있는 방법은 어떤 것이 있는가?

- 위생 및 세척 방법이 최신인지 확인하고, 엄격히 준수하도록 한다. 여기에는 소비자 위생 행동 규칙과 관련된 명확한 소통이 포함되어 있다. 이와 함께 소매점 점주들은 제품 및 서비스의 외부 공급업체(청소 등) 출입을 관리하도록 권고된다.
- COVID-19 원인 바이러스는 주로 플라스틱 및 스테인레스 스틸 등의 매끈한 비활성 표면에서 잘 생존하므로, 동 표면을 자주 청소하는 것이 권고되며, 그 예로는 쇼핑 카트나 셀프스캐너 등이 있다. 슈퍼마켓용 손바구니도 주기적으로 소독해야 하며, 소비자들에게 각자의 장바구니를 가지고 오도록 지시하는 방법도 있다.
- 공중 보건 당국의 권고에 따라 안전한 물리적 거리를 보장해야 한다. 그 예로는 매장 바닥에 일정 간격 표시, 매장 내 출입 인원 제한, 쇼핑 카트 사용 권장 등이 있다.
- 식품 홍보 목적의 식품 시식 행사는 피해야 한다.
- 소매점 점주들은 여분이 있다면 매장 입구에 손 소독제나 소독용 물티슈 (disinfectant wipes)를 비치하는 방법이나 고객이 매장 내 비포장 식품에 접촉할

필요가 있는 경우(과일 또는 채소)에 일회용 장갑⁶⁾을 제공하는 방법을 고려할 수 있다. 위생 조치를 제공할 경우, 소매점 점주들은 반드시 고객들에게 해당 물품을 사용하도록 권해야 하며, 일회용 장갑은 적절히 폐기해야 한다고 알려야 한다.

- 대면 서비스가 필요하고 사람들 간 안전거리 유지가 불가능한 경우, 계산원과 고객(예. 계산대에서) 사이에 유리나 특수아크릴수지 스크린을 설치하도록 권고되며, 현금 대신 신용카드 지불 방법이 장려된다. 카드 결제 장치 및 계산원 자리 옆의 물건 이송용 컨베이어 벨트에 대한 주기적 소독 역시 권고된다.

4. 가정 내에서의 식품 취급

4.1. 특정 식품 섭취로 인해 감염될 수 있는가?

- EU 회원국 내 식품 안전 기관에 따르면, 식품 취급으로 인해 COVID-19에 감염될 가능성은 거의 없다. 유럽식품안전청(EFSA) 또한 현재 식품이 해당 바이러스의 전염원이거나 전염 경로라는 증거는 없다고 밝혔다.⁷⁾
- 현재까지 COVID-19 원인 바이러스의 식품 상 존재 및 생존 가능성과 인체 감염 유발 가능성에 대한 정보는 알려진 바 없다. 그러나, COVID-19의 전 세계적 유행에도 불구하고, 현재까지 식품 섭취로 인한 바이러스 전염에 대해서는 보고된 바 없다. 이에 따라 식품이 COVID-19와 관련하여 공중 보건 위험을 야기한다는 증거는 없다.
- COVID-19 전염의 주된 방식은 감염환자가 재채기, 기침 또는 숨을 내쉴 때의 호흡기 비말을 통한 대인감염이다.

6) 올바르게 사용할 경우, 장갑은 고객의 접촉으로 인한 오염으로부터 과일과 채소를 보호할 수 있다. 일부 회원국에서는 오래 전부터 슈퍼마켓 매장 내 과일 및 채소 코너에서 일회용 장갑을 사용해왔으며, 고객들은 장갑 사용을 지지한다.

7) <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

4.2. COVID-19 원인 바이러스가 묻은 식품으로 인한 잠재적 위험을 최소화하기 위하여 집에서 실천할 수 있는 방법이 있는가?

- 그렇다.
- 첫 번째로, 자신과 타인을 보호하기 위해 쇼핑 전과 후에 비누와 온수로 손을 철저히 씻는 것이 특히 중요하다(효과적 손 씻기 방법은 ECDC 지침 참조⁸⁾).
- 또한, 주방에서 지켜야 하는 식중독 예방용 위생 규칙을 엄격히 준수하는 것 역시 중요하다.
- 식품을 올바르게 보관하고(날 것으로 먹는 식품과 조리 식품 간 접촉은 반드시 피해야 한다), 보관하기 전에 최대 보존기한과 같은 주요 정보를 제외한 겉 포장재(예. 내부 플라스틱 포장에 있는 제품의 겉 종이 포장재)를 제거한다.
- 깨끗한 물로 과일과 채소를 꼼꼼히 세척하며, 조리하지 않고 날로 먹을 때는 더욱 깨끗이 세척한다(COVID-19는 조리 시 생존할 수 없다).
- 식품 원료 별로 주방용품(칼, 접시 등)을 사용하는 경우, 각 원료 별로 사용한 후 세제로 꼼꼼히 세척하여, 주방용품에 의한 오염을 방지한다.
- 조리한 후 섭취하는 식품의 경우, 조리 지시사항(시간, 온도)을 준수한다.
- 식품 준비 또는 조리 시작 전과 후에 비누와 온수로 손을 씻는다.
- 냉장고와 주방 표면을 일상적으로 청소하되, 평소보다 더 자주 청소한다.
- COVID-19 예방조치는 가정 내 식중독을 예방하는 기존 규칙과 함께 준수되어야 한다.

4.3. 반려동물용 사료는 어떤가? 반려동물용 사료로 인한 반려동물의 COVID-19 감염 위험성이 있는가?

- 인간용 식품과 마찬가지로, 현재까지 반려동물(pet)용 사료 섭취로 인한 반려동물의 COVID-19 전염에 대해서는 보고된 바 없다(상기 1.1 참고). 이는 사육동물(farmed animals)용 사료에도 적용된다. 인간용 식품 경우와 마찬가지로, 반려동물용 사료

8) <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing>

취급으로 인해 COVID-19에 감염될 수 있는 가능성은 거의 없다. 반려동물용 사료 포장재의 취급과 관련된 권고사항은 기타 식품 포장재의 취급 시와 동일하다(상기 1.3 참고).

5. 회원국의 권고사항

- 원문참조

6. 기타 정보원

- 원문참조