
		보 도 자 료		2025년 수도권매립지 종료 	
배포일자		2021년 5월 14일(금) 총 2매(자료포함)			
담당 부서	보건환경 연구원	담당자	• 식품분석과장 김명희 ☎440-5461 • 담당자 여은영 ☎440-5464		
보 도 시 점		배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			

인천시, 마카롱 조사결과 발표 **-일부 제품 식중독균, 식용색소 부적합-**

- 인천광역시(시장 박남춘) 보건환경연구원은 온라인으로 판매되는 마카롱 51품목에 대한 안전성 조사 결과, 일부 품목에서 황색포도상구균과 식용색소가 기준 이상 검출됐다고 발표했다.
- 프랑스의 대표적 디저트 과자인 마카롱은 화려한 색깔과 달콤한 맛, 아몬드가루로 만든 쫄쫄한 식감으로 젊은이는 물론 어린이도 많이 찾는 간식으로 종류가 점점 다양해지고 그 수요도 증가하고 있다.
- 이러한 인기 제품의 안전관리를 위하여 인체 발암물질로 분류되는 곰팡이독소인 총 아플라톡신(B₁, B₂, G₁, G₂의 합), 황색포도상구균, 식용색소 검사와 정량표시상품의 허용오차를 조사한 결과, 총 아플라톡신은 모든 제품에서 검출되지 않았으나, ▲황색포도상구균 양성 6품목(기준 음성), ▲식용색소(적색제40호) 기준(0.3 g/kg 이하) 초과 1품목, ▲내용량 미달 2품목(허용부족량은 표시량의 9%) 등 총 9품목이 부적합하였다. 이에 따라 식품의약품안전처 및 관할 행정기관에 즉시 통보

해 유통을 차단하고 회수 조치토록 하였다.

- 황색포도상구균은 식중독을 많이 일으키는 균으로 제품 생산자가 손씻기, 상처 있는 손으로 조리하지 않기 등을 실천하여 사전에 오염되지 않도록 하는 것이 중요하다.
- 식용색소는 선명한 색감을 나타내기 위해 사용하지만 반드시 식품에 허용된 기준 이내로 사용하여야 한다.
- 권문주 보건환경연구원장은 “비대면 거래 등 소비트렌드를 반영한 식품 안전관리를 강화하여 시민이 안심하고 제품을 소비할 수 있도록 노력하겠다.” 고 말했다.

〈붙임〉 사진

