



식품의약품안전처

Ministry of Food and Drug Safety

다문화 가정을 위한 식품첨가물 바로알기



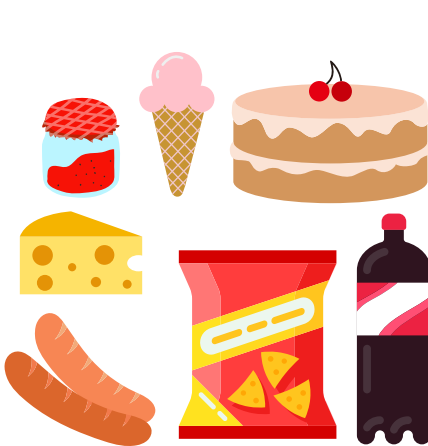
1 식품첨가물에 대해서 알아볼까요?

식품첨가물이란 식품을 제조하거나 가공할 때 식품의 품질을 좋게 하고 보존성을 높이며, 맛과 색 등을 향상시키기 위해 첨가하는 물질을 말합니다.

식품첨가물이란 무엇인가요?

“식품첨가물”이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미(甘味), 착색(着色), 표백(漂白) 또는 산화방지 등을 목적으로 식품에 사용되는 물질을 말합니다.

또한, 기구(器具)·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질도 포함되어 있습니다.



식품에 사용되는 물질



식품용 살균제



기구등의 살균소독제

2 식품첨가물은 꼭 필요한가요?

식품첨가물을 사용하는 목적

식품의 제조 및 가공에 필요

식품의 풍미, 외관 향상에 필요

식중독 예방

영양소 보충 및 강화

식품의 보존성 향상

식품의 품질향상에 필요



만약 식품첨가물이 없다면?

식품첨가물은 식품들이 상하는 것을 막아주고, 품질을 향상시키고, 맛과 색 등을 좋게 만들어주는 등 다양한 용도로 쓰이고 있습니다.

식품첨가물이 없다면 보존성이 떨어져 유통기한이 짧아질 수 있고, 미생물 번식으로 인해 식중독의 위험에 노출되게 되며 품질이 떨어진 식품을 섭취하게 되면 우리의 건강에 나쁜 영향을 끼칠 수 있습니다.

또한, 껌이나 두부, 폭신폭신향 빵 같은 식품들을 먹기 어려워질 수 있습니다.



3 식품첨가물로 사용되기 위해서는 어떻게 해야 하나요?

식품첨가물로 사용되기 위해서는 해당 물질의 **기술적 필요성과 안전성 등을 입증할 수 있는 과학적인 증빙자료가 뒷받침**되어야 합니다.

식품첨가물의 기술적 필요성이란 식품의 품질 유지, 안정성 향상, 관능적 특성을 개선시키거나 식품의 영양가 유지 또는 식품을 제조, 가공, 저장할 때 보조적인 역할을 하는 등 식품첨가물로서의 타당한 사용 목적을 뜻합니다.

실험 절차



안전성 평가 통과

식품첨가물로 허용

위와 같은 여러 가지 실험을 거쳐 **안전성을 확인한 물질만 식품첨가물로 허용**되며 사용기준을 준수하여 사용하도록 관리·감독하고 있습니다.

4 식품첨가물 먹어도 안전한가요?

우리나라에서 식품에 사용할 수 있도록 허용된 식품첨가물은 안전합니다. 식품의약품안전처는 국제기구 등에서 엄격한 기준에 근거하여 안전성을 입증한 식품첨가물에 대해서만 사용을 허용하고 있습니다. (600 여개 품목) 또한, 식품첨가물별로 사용량 기준이 과학적으로 관리하고 있어 **기준·규격에 적합하게 사용된 식품첨가물은 안전하다고 할 수 있습니다.**

식품첨가물 1일섭취허용량(ADI) 설정 방법

먼저 동물들이 먹어도 안전한 식품첨가물 양을 실험을 통해 정하고, 사람에게에는 보통 동물에게 안전한 양보다 훨씬 적은 1/100의 양 만큼 허용하여 사용할 수 있게 지정합니다. 또한, 실제 가공식품에는 인체에 안전한 1일섭취허용량(ADI)보다 훨씬 적은 양이 사용되고 있습니다.

1

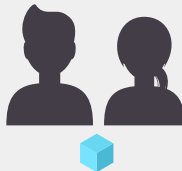
동물에게 안전한 양
실험동물 ADI



블록 100개

2

사람에게 안전한 양
사람 ADI



블록 1개

3

식품에 넣는 실제의 양
식품첨가물 사용기준



블록 1개보다 훨씬 적은 양

1일섭취허용량(ADI, Acceptable Daily Intake)

사람이 일생동안 매일 먹더라도 유해한 작용을 일으키지 않는 체중 1kg당 1일 섭취량

5 식품에 사용된 식품첨가물을 확인하는 방법이 있나요?

가공식품에 사용된 식품첨가물은 '정보표시면'의 '원재료명 및 함량' 항목에 이름과 용도를 표시하게 되어있습니다.

가공식품의 포장재에서 식품에 사용된 식품첨가물을 확인할 수 있습니다. 감미료, 착색료, 보존료, 발색제, 산화방지제, 향미증진제 등 주용도 표시와 함께 사용된 식품첨가물이 기재되어 있습니다.



식품유형: 마요네즈

원재료명: 대두유(외국산-미국, 중국 등),
정제수, 난황액(국산), 발효식초, 설탕,
정제소금, 향미유, 난황액에스, 간장믹스,
이.디.티.에이칼슘이나트륨(산화방지제)

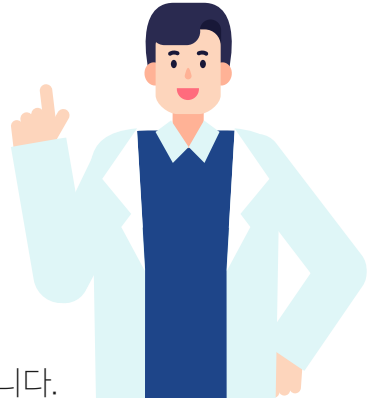
*계란, 대두 함유

*우유, 밀, 토마토 성분 혼입 가능

·
·
·

6 식품첨가물을 섭취할 때 주의해야 할 사항이 있나요?

일부 식품첨가물은 개인의 특성 및 질병에 따라 알레르기 등의 반응을 일으킬 수 있습니다. 식품첨가물 섭취 시 주의사항은 식품등의 표시기준에 따라 의무적으로 표시하도록 규정하고 있으므로 식품구매 또는 섭취 시 표시사항을 확인하는 것이 꼭 필요합니다.



페닐케톤뇨증(PKU) 환자, 천식 환자 및 알레르기가 있는 분은 식품 섭취 시 식품첨가물 표시사항을 반드시 확인해야 합니다.

아스파탐

아스파탐이 분해되어 생성되는 페닐알라닌은 페닐케톤뇨증(PKU) 환자에게 부작용을 일으킬 수 있으므로, 반드시 식품 섭취 전 표시 사항을 확인하고 섭취에 주의해야 합니다.

아스파탐 한국어 표시사항 감미료, 페닐알라닌 함유

아황산류

아황산류는 산화방지제로 와인, 식초, 건조과일, 소스 등에 사용됩니다. 섭취 시 알레르기 반응과 천식과 유사한 증상이 나타날 수 있으므로, 아황산류에 알레르기가 있는 분 및 천식 환자는 주의가 필요합니다.

아황산류 한국어 표시사항

산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 무수아황산, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산나트륨

7 식품첨가물에 대한 안전정보나 자료들을 확인할 수 있나요?

식품첨가물에 대한 안전정보나 자료는 식품의약품안전처 공식 누리집, 식약처 공식 SNS 채널 (유튜브, 블로그, 페이스북, 인스타그램, 트위터, 카카오톡채널) 및 식품안전나라 홈페이지에서 확인하실 수 있습니다.

인터넷 검색창에 '식약처' 또는 '식품의약품안전처'를 검색해주세요.



mfds.go.kr



blog.naver.com/kfdazzang



foodsafetykorea.go.kr



[instagram.com/mfdskorea](https://www.instagram.com/mfdskorea)



[youtube.com/MFDS](https://www.youtube.com/MFDS)



twitter.com/TheMFDS



[facebook.com/mfds](https://www.facebook.com/mfds)



pf.kakao.com/_xcrxgxdu

식품의약품안전처



8 식품용 살균제, 기구등의 살균소독제 사용 시 주의사항은?

최근 코로나19가 유행하면서 손소독, 손세정, 방역용, 분무하여 사용하는 소독용 제품에 '식품첨가물' 표시를 하여 판매하는 제품들이 있습니다. 식품첨가물이므로 인체에 직접 사용하거나 분무해도 안전하다는 내용으로 홍보하고 있는데, 이것은 식품첨가물 살균제와 기구등의 살균소독제를 잘못 사용하고 있는 사례입니다.

식품용 살균제

식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시켜 식중독 발생을 예방해주는 식품첨가물입니다. 현재 <과산화수소, 차아염소산나트륨, 차아염소산칼슘, 차아염소산수, 이산화염소수, 오존수, 과산화초산> 7개 품목이 지정되어 있습니다. 식품용 살균제는 섭취하거나 인체에 직접 분무, 청소용, 공간소독 등 방역 목적으로 사용하는 제품이 아닙니다. 식품용 살균제는 과일, 채소 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용할 수 있고 최종식품 완성 전에는 제거하여야 합니다.

기구등의 살균소독제

기구등의 살균소독제는 식품위생법 상의 식품용 기구·용기·포장에 해당되는 품목들에 살균·소독의 목적으로 사용하고 사용 후 제거하여야 합니다. 식품을 제조하거나 가공·소분할 때 사용되는 기구등에 해당됩니다. 인체소독, 공간분무용으로 사용하거나 세척제나 다른 살균소독제와 혼합하여 사용, 또는 흡입하는 목적으로 사용해선 안됩니다. 또한, 기구등의 살균소독제를 희석하여 사용할 때는 꼭 보호도구를 사용해야 합니다.

코로나19 바이러스에 효과는?

식품용 살균제와 기구등의 살균소독제는 식품첨가물로 식중독을 일으키는 세균에 대해서 살균소독력이 입증되어 있으나 **코로나19 바이러스에 대한 살균소독 효과는 검증되지 않았으며, 식품위생법에 따라 관리되는 품목들이므로 사용목적이 다릅니다.**



국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신

보다나은 식약처



식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

발행: 식품의약품안전처 제작: (주)피알크리에이티브

(우)28195 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

www.mfds.go.kr 대표전화: 1577-1255