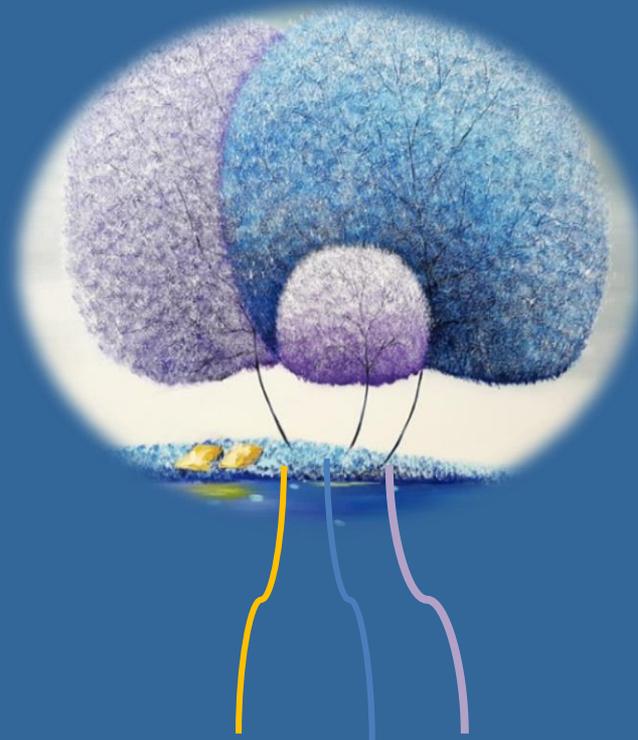


❖ 식품첨가물의 오해와 진실



식품첨가물 바르게 알기



1 식품첨가물! 무엇이 생각나세요?



최근 소비자 대상 설문조사에 따르면 점차 감소추세를 보이고 있으나 여전히 우리국민은 식품첨가물을 식품의 안전을 위협하는 요인으로 인식하고 있습니다.

식품
첨가물

다양한 식 자재 들이
가지고 있는 화학물질

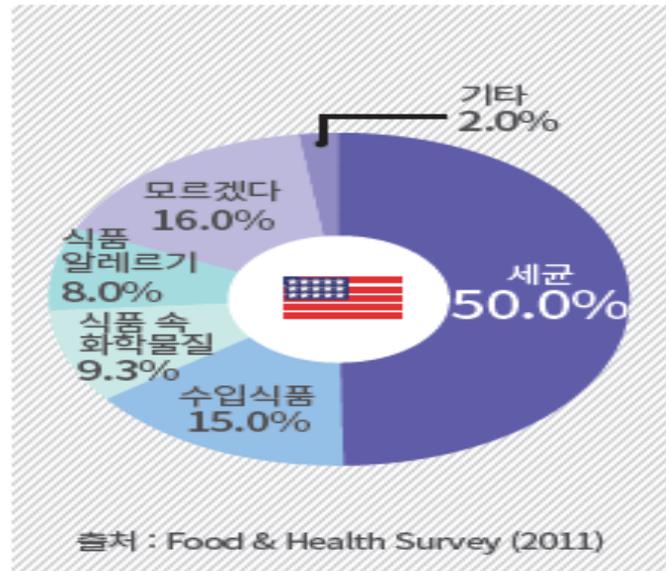
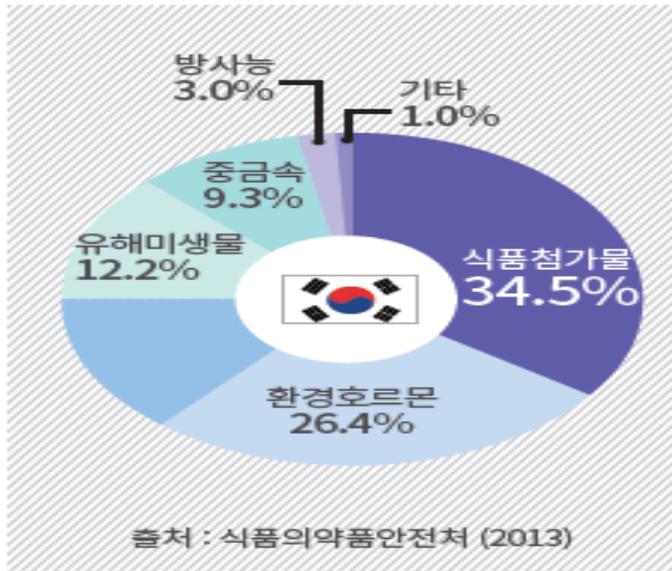


2

식품첨가물에 대한 우리국민의 과도한 불안!

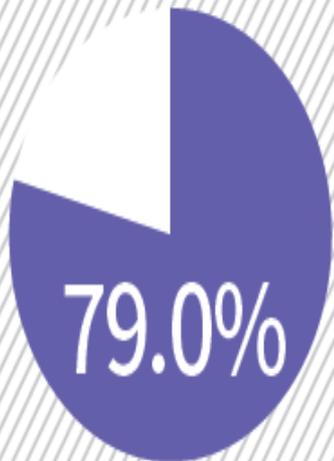
우리 국민의 식품첨가물에 대한 과도한 불안과는 달리 미국, 일본 등 다른 나라의 소비자들은 오히려 식중독 세균이나 바이러스를 가장 유해한 것으로 인식하고 있어 우리 국민의 생각과 큰 차이가 있었습니다.

식품안전을 위협하는 요인에 대한 인식차이: 한국, 미국, 일본 비교

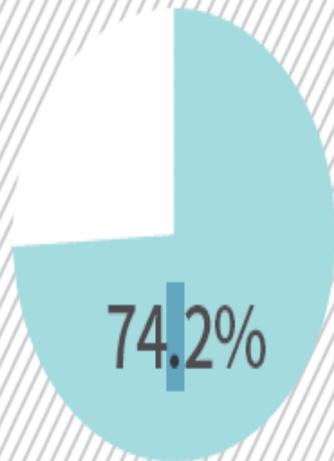




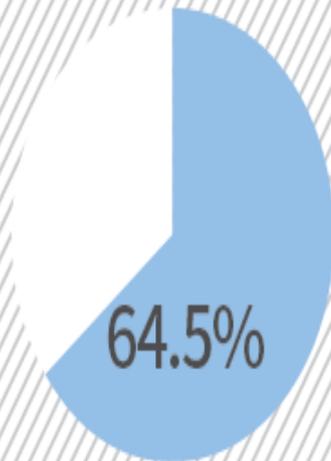
일본



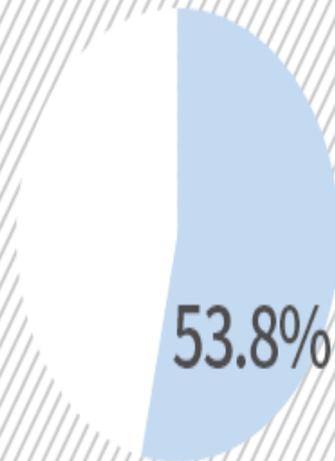
유해미생물
(세균, 바이러스 등)에
의한 식중독



방사능 물질을
포함한 식품



중금속 등의
오염물질



식품첨가물

출처: 일본 식품안전위원회 (2012)

3 식품안전을 위협하는 것은 따로 있습니다.

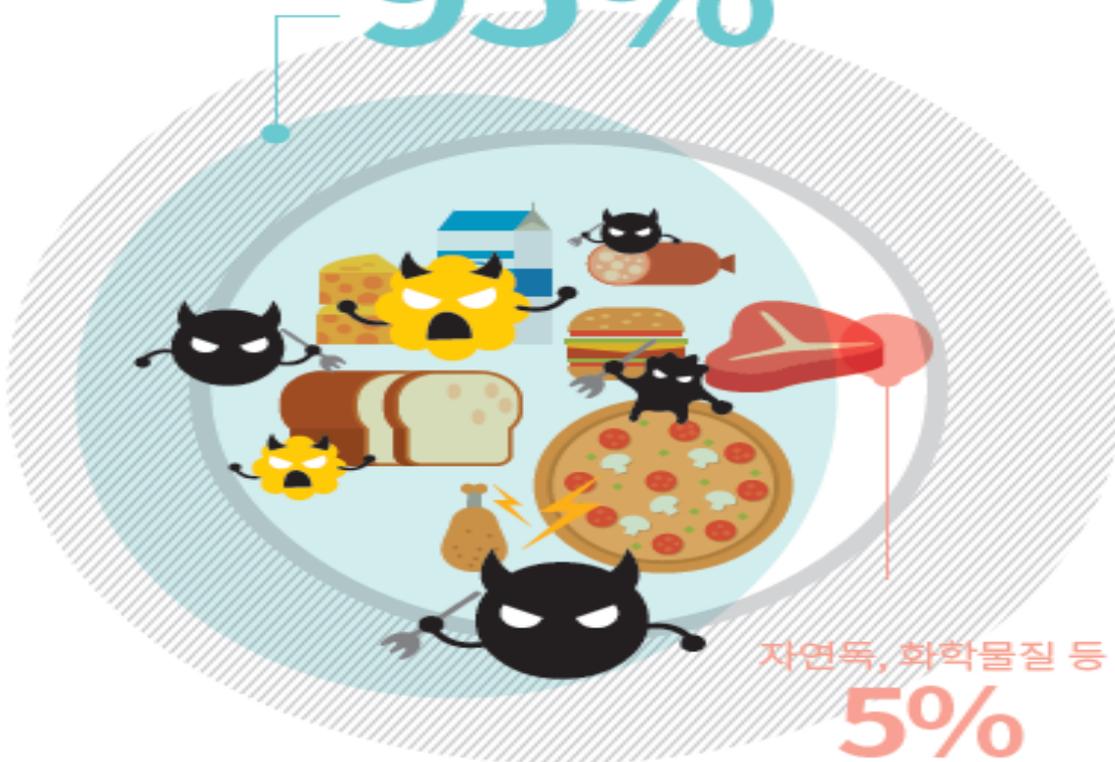
우리 국민의 인식과는 달리 식품의 안전을 위협하는 요인은
식품첨가물이 아니라 식중독세균이나 바이러스입니다.
위해미생물로 인한 식품안전사고가 95% 이상을 차지합니다.

그럼에도 불구하고, 식품첨가물은 소비자들로부터 막연한 오해와
불신을 받고 있습니다.

위험요인

식중독세균. 바이러스 등 위해미생물

95%



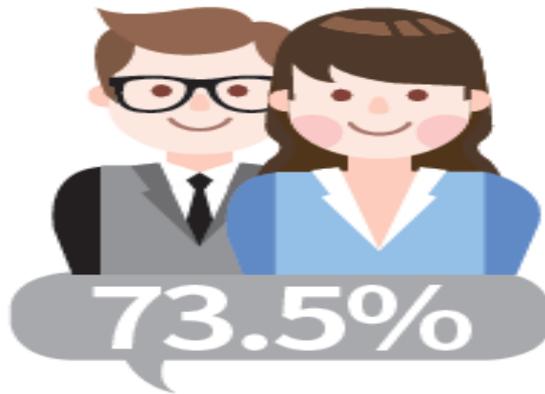
자연독, 화학물질 등

5%

4 식품첨가물의 대한 두가지 시선

식품 전문가 vs 시민단체

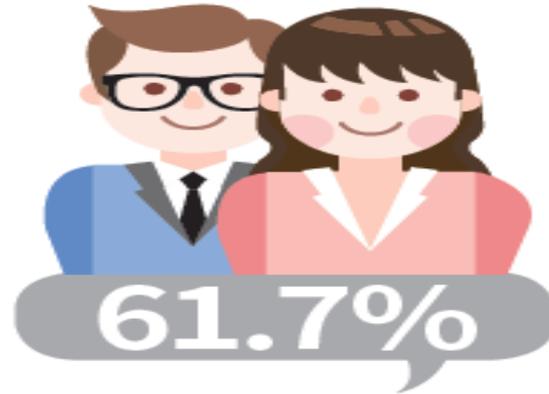
식품첨가물의 사용목적



식품전문가

식품의 맛, 향, 영양,
저장성 등의
향상 및 소비자가 원하는
다양하고 편리한
제품을 만들기 위해 사용

식품
첨가물
VS

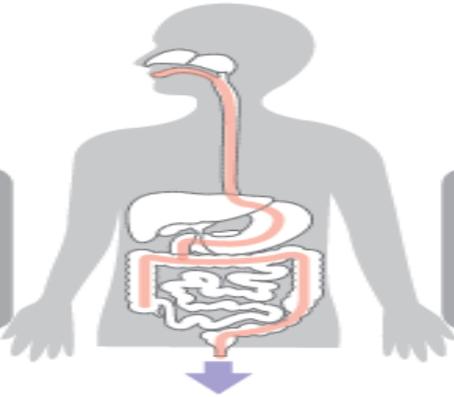


시민단체

식품의 제조원가 절감으로
식품업체의 이윤창출 및
식재료의 대체 또는
저품질원료를
감추기 위해 사용

5 식품첨가물에 대해 불신은 왜 생긴 걸까요?

식품첨가물에 대한 오해



Q 식품첨가물은 체내 축적 되나요?

A 체내 축적되는 것은 식품첨가물로 쓰일 수 없습니다.



Q 식품첨가물이 아토피를 일으킨다고 하던데요?

A 식품첨가물과 아토피는 무관하다고 입증되었습니다. (식약청, 2006)

6 식품첨가물을 섭취해도 안전한가요?

그렇습니다!

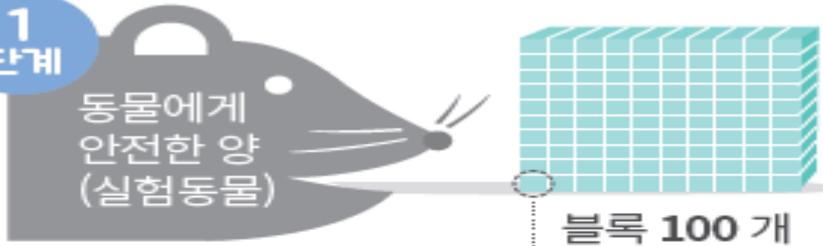
식품의약품안전처는 JECFA, EFSA 등의 공신력있는 국제기구에서 엄격한 기준에 근거하여 안전성을 입증한 식품첨가물에 대해서만 사용을 허용하고 있습니다. (현재 607개 품목)

또한 식품첨가물별로 사용량 기준이 과학적으로 관리되고 있어, 기준 규격에 적합하게 사용된 식품첨가물은 안전하다고 할 수 있습니다.

식품첨가물 1일섭취허용량 설정단계

1 단계

동물에게
안전한 양
(실험동물)



블록 100 개

옆의 100개짜리 블록을 동물들이 먹어도 안전한 식품첨가물 양이라고 가정합니다.

2 단계

사람에게
안전한 양
(사람 ADI)



블록 1 개

사람에게는 보통 동물에게 안전한 양보다 훨씬 적은 1/100의 양 만큼만 허용되어 사용할 수 있습니다.

3 단계

식품에 넣는
실제의 양
(식품첨가물
사용기준)



블록 1 개보다
훨씬 적게

실제 가공식품에는 옆의 주황색 블록처럼 인체에 안전한 양보다 훨씬 적게 사용됩니다.

7 반드시 철저한 안전성 평가를 거칩니다!

식품첨가물로 지정받기 위해서는 해당 물질의 기능성과 안전성을 입증할 수 있는 과학적인 증빙자료가 뒷받침되어야 합니다.

실험절차



8

식약처는 식품 첨가물을 잘 관리 하고 있나요 ?



식약처에서는 매년 식품첨가물 사용 수준 및 섭취량에 대한 모니터링을 실시하고 있습니다.

이를 통해 식품첨가물이 안전한 수준에서 사용되고 있는지 또한 우리 국민의 식품첨가물 섭취 수준이 안전한 범위에 있는지 지속적으로 관리하고 있습니다.

식약처에서는 매년 모니터링 결과를 공개하고 있으며, 우리 국민의 식품첨가물 섭취는 안전한 수준으로 유지되고 있습니다.

식품첨가물 섭취수준 모니터링 및 안전성 평가



9

식품첨가물이 화학물질이라서 불안하시다구요?

식품첨가물뿐만 아니라 우리가 섭취하는 모든 식품은 자연식품이라도 화학물질로 구성되어 있습니다. 식재료들이 자연에 존재할 때부터 여러 화학물질의 집합체인 것입니다.

우리의 식생활을 보다 풍요롭고 안전하게 하기 위해 수많은 물질 중에서 식품첨가물로 사용할 수 있는 것들을 찾아내어 안전성을 평가한 뒤, 다양한 가공식품 제조에 사용하는 것입니다.

식품첨가물로 사용되고 있다는 말은 이미 안전성이 확인된 물질이라는 뜻입니다. 지나치게 불안해하지 않아도 됩니다.

10

균형 잡힌 식생활이
가장 중요합니다.



현재 우리가 섭취하고 있는 식품첨가물의 수준은 안전합니다.
그러나 식품첨가물이 함유된 가공식품만 많이 섭취하게 되면
식품첨가물보다는 당, 나트륨, 지방 등의 섭취가 증가하여 생기는
영양불균형이 더 문제가 될 것입니다.

식품첨가물 바르게 알기 1,2,3



식품첨가물은
다양한 역할로
식생활을 풍요롭고
안전하게 해줍니다.



허용된 수준
이하에서의
식품첨가물 사용은
안전합니다.



가공식품에만
의존하는 식생활은
식품첨가물로
인한 문제보다는
영양불균형을
일으키므로
균형잡힌 식생활을
영위해야 합니다.

더 맛있게_ 풍미증진



더 맛있게 먹을 수 있도록
맛과 향을 올려줍니다.

감미료

수크랄로스, 아스파탐,
자일리톨,
아세설팜칼륨 등



향미증진제

L-글루타민산나트륨,
5'-이노신산이나트륨 등



산미료

구연산, 호박산, 젖산,
젖산나트륨,
푸마르산 등



더 안전하게_ 품질유지



더 오래, 더 안전하게 먹을 수
있도록 지켜줍니다.

보존료

안식향산, 소르빈산,
파라옥시안식향산에틸,
프로피온산 등



산화방지제

에리쓰르빈산나트륨,
BHT, E.D.T.A, BHA, TBHQ,
L-아스코르빈산팔미테이트 등



더 영양가 있게_ 영양증진



우리 몸에 필요한 영양소를
보충해 줍니다.

영양강화제

비타민,
무기질,
아미노산 등



더 먹음직스럽게_ 기호성 향상



보기 좋고 향도 좋아 먹음직스러운
식탁을 만듭니다.

착색료 / 착향료

β -카로틴,
자주색고구마색소,
양파색소,
치자황색소 등

바닐라향, 딸기향 등



발색제 / 표백제

아질산나트륨,
질산칼륨 및
질산나트륨 등

아황산나트륨,
차아황산나트륨,
피로아황산칼륨 등



더 부드럽게_ 좋은 식감



더 부드럽게, 더 식감이 좋게
성질을 바꿔줍니다.

유화제

글리세린지방산에스테르,
레시틴,
스테아릴젯산칼슘,
구연산칼슘 등



증점제

구아검,
젤라틴,
펙틴,
알긴산, 식품원료 등



'식품첨가물' 표시를 꼭 확인하세요.



가공식품에 사용된 식품첨가물은 '식품성분표시'면의 '원재료명 및 함량' 항목에 이름과 용도를 표시하게 되어 있습니다.





식품의약품안전처