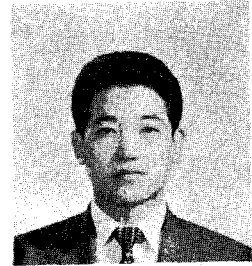


# 食品添加物の 規格 및 基準改正의 意義

지난 9月10日 保社部令 第380号로 公布된 食品添加物の 規格 및 基準이 改正公布되었다. 食品添加物の 製造, 加工, 使用 및 保存의 方法에 關한 基準과 成分에 關한 規格을 規定한 이 改正法律의 意義는 무엇인가?



国立保健研究院 食品第二科  
權 佑 昌

## 1. 序 言

使健社会部令 第380号(1971, 9, 10字)로 食品添加物の 規格 및 基準이 改正公布 되었다.

그 동안 여러차례의 改正을 거듭하여 왔으나 모두가 部分的인 改正 또는 一部 品目的 追加로서 食品衛生法施行規則 別表에 기재되어 있는 化学的 合成品の 全品目を 單卷에 수록한 規格基準을 이 록하지 못하였었다.

이로 말미암아 食品添加物の 規格 및 基準의 運用到 많은 不便을 招來하였다.

食品添加物の 規格 및 基準이라 함은 食品添加物の 製造, 加工, 使用, 및 保存의 方法에 關한 基準과 成分에 關한 規格을 規定한 것으로서 添加物 全般에 걸친 法典이다.

食品添加物이라 함은 食品의 製造, 加工, 또는 保存時 食品에 添加, 混合, 浸潤等의 方法에 依하여 使用하는 物質로서 法的 및 一般的으로는 單只 添加物이라고 부른다.

이 添加物の 規格 및 基準에 맞지 아니하는 添加物은 製造, 輸入, 加工, 使用 또는 保存할 수 없고 이 規格 및 基準에 適合하게 製造, 加工, 使用 또는 保存되어야 한다.

食品添加物の 大部分은 化学的 合成品이고 젤라친, 카라멜, 酵母等과 같은 一部 天然物質이 있다. 從來의 規格基準은 化学的 合成品에 對해서만 規定하였으나 이번 改正版에는 위의 天然物質에 對해서도 規制하였다.

그동안 여러차례의 改正으로 因하여 이를 利用하는 사람들이 不便을 느껴왔고 또한 食品衛生法施行規則의 改正으로 化学的 合成品이 250種으로 늘어남에 따라 이에 따른 補完도 必要하여 이의 改正作業에 着手한 것이 지난 해 11월부터였다. 約 半年에 걸친 作業끝에 그 草案을 完成한 것이 今年 6月이었고 7月中에 法制処 審議를 거쳐 9月 10日에 公布하게 이룬 것이다.

이번 改正版의 特色이라고 한다면 化学的 合成品

으로 指定되어 있는 250種의 規格 및 基準을 하나의 部令으로 統合한 것이라 하겠다.

食品에 對한 規格 및 基準도 위의 性格과 同一한 것이 지난 71, 6, 1字 保健社會部令 第376號로 公布되므로써 하나로 統合되었던 것이다.

食品이나 添加物의 規格 및 基準에 있어 公布된 內容의 結果만을 두고 볼 때 그 內容이나 分量으로 보아 그 어려움이 쉽게 짐작되지 아니하나 實際 規格基準의 新規定이나 改正作業은 매우 어렵고 힘든 것이다.

이러한 어려운 여건下에서 이룩한 規格基準도 보는 사람의 觀點에 따라서는 完全無缺하다고 할 수 없을지도 모른다. 그러나 規格基準이란 그 性格上 萬人이 共感할 수 있는 完全無缺한 것을 만들 수는 없는 것이다.

이는 食品衛生의 目的을 수행함에 그 思考와 方法에 있어 사람마다 見解를 달리 할 수 있는 것과 같다.

先進 外國의 規格基準을 보더라도 未洽하거나 우리의 觀點 및 見解와 다른 點을 얼마든지 볼 수 있고 國家마다 規格基準이 다르다는 것으로도 잘 알 수 있는 事實이다.

이번 食品 및 添加物의 各 規格基準의 二大 改正作業에 있어서도 保健社會部 食品衛生担当官室 및 國立保健研究院 衛生部에서 이에 參與한 사람들은 온갖 隘路와 困難을 무릅쓰고 獻身의인 努力을 傾注하였던 것이다.

아직 우리나라는 食品工業의 歷史가 짧아 우리나라 加工食品에 對한 資料와 文獻이 그리 많지 않다.

이러한 狀況아래서 長期間에 걸친 研究調査를 할 틈도 없이 短時日內에 規格基準을 만들자니 自然 힘들지 않을 수 없는 것이다.

如何튼 이제 規格基準은 우리나라 食品衛生史上 처음으로 基礎를 잡은 셈이니 앞날을 爲하여 多幸으로 생각한다.

## 2. 改正의 歷史

여기서 參考的으로 그동안 改正되어온 添加物規

格基準의 內容을 보면 다음과 같다.

部 令 日 字	改 正 內 容
第175号 66, 3, 23	新規定(40品目, 後에 11品目이 削除되어 29品目이 남았다).
" 190 " 66, 12, 20	파라옥시 安息香酸부철의 使用基準 改正.
" 204 " 67, 10, 25	소르빈산 및 그 鹽類의 使用基準 改正
" 214 " 68, 2, 27	113品目에 對한 規格基準 追加
" 248 " 69. 4. 15	63品目에 對한 規格基準 追加
" 329 " 69. 8. 1	한글化 및 統合(計205品目)
" 337 " 69. 10. 29	名稱變更, 過당간산칼륨의 使用基準 改正
" 380 " 71. 9. 10	54品目追加, 4品目削除)計255種)

처음 制定當時의 名稱인 “食品添加物의 製造, 加工, 使用에 關한 基準과 그成分의 規格에 關한 規格”을 69. 10. 29 “食品添加物의 規格 및 基準”으로 고쳤다.

## 3. 改正內容

이번에 改正된 主要內容은 54個品目を 追加하고 4個品目を 削除한데 있다.

追加된 54個品目は 새로 指定된 品目を 비롯하여 既히 指定되어 있는 品目에서 結晶体만 수록되어 있던 것을 無水物도 追加하고 其他 L體에 對한 DL體 및 規格이 制定되지 아니한 것 等이다.

또한 “麵類添加알카리劑”에 對한 製造基準을 新設하고 食品衛生法施行規則에 指定되어 있는 250種의 化學的 合成品 以外 化學的 合成品이 아닌 젤라틴, 카라멜, 酵母 및 混合製劑와 타알色素(製劑)의 5種을 規格화하였다.

이를 좀더 구체적으로 說明하면 다음과 같다.

(1) 追加된 54個 品目

- 5'-구아닐산나트륨
- 구연산 (무수)
- 구연산칼슘
- 글루코노델 타락톤
- 글루콘산철
- 글루콘산칼슘
- 매두인지질
- 5'-리보뉴크레오타이드 나트륨
- 5'-리보 뉴크레오 타이드 칼슘
- 면류침가 알카리제
- 부철프탈릴 부철글리코레이트
- 브롬산 칼륨
- 브롬화유
- 비타민A 유
- 분말비타민A
- 유성 비타민A 지방산에스텔
- 비타민B<sub>12</sub>
- 비타민E
- 산성아황산 나트륨액
- D-소르비톨액
- 수산화 나트륨 (결정)
- 수산화 나트륨액
- 스테아릴젓산 칼슘
- 아황산 나트륨 (무수)
- 에리프르빈산
- 에리프르빈산 나트륨
- 이산화 탄소
- 제 1 인산 나트륨 (무수)
- 제 2 인산 나트륨 (무수)
- 제 3 인산 나트륨 (무수)
- dℓ - 주석산
- dℓ - 주석산 나트륨
- dℓ - 주석산 수소 칼륨
- 초산 나트륨 (무수)
- β - 카로틴

- 카아복시메칠 셀룰로오스 칼슘
- 카제인
- 카제인 나트륨
- 탄산나트륨 (무수)
- 파라옥시 안식향산 이소부철
- 파라옥시 안식향산 이소프로필
- 파라옥시 안식향산 세컨드리부철
- 폴리부텐
- 폴리아 크릴산 나트륨
- 폴리이소 부철렌
- 피로인산 나트륨 (무수)
- 합성팽창제
- 활성탄
- 황산 제 1 철 (건조)
- 젤라친
- 카라멜
- 효 모
- 혼합제제
- 타알색소 (제제)

(2) 削除된 4 個品目

- 사이클 라민 산나트륨
- 사이클 라민산 칼슘
- 식용색소 녹색 제 1 호
- 메칠 나프토 퀴논

(3) 麵類添加 알카리제의 製造基準

麵類添加알카리劑란 국수等を 만들 때 固有의 色  
扨과 風味를 부여하기 爲하여 添加하는 알카리劑를  
말한다.

前에는 이에 对한 製造基準이 없어 알카리以外  
다른 物質도 썼으나 이번 改正에 다음과 같이 製造  
基準을 規制하였다.

「麵類添加알카리劑(化学的 合成品에 限한다)를 製  
造 또는 加工할 때에는 各各 그 成分規格에 適合  
한 炭酸나트륨, 炭酸칼륨, 炭酸水素나트륨, 磷酸  
의 나트륨鹽 또는 칼륨鹽을 原料로 하여 其中的 1

種 또는 2種以上을 혼합한 것 또는 이들의 水溶液 또는 小麥粉으로 희석한 것이어야 한다.

이 規程은 公布後 30日이 經過한 날로부터 施行하게 되어있다. 따라서, 면류침가알카리劑를 만드는 營業者는 위의 製造基準에 맞도록 措置를 取하여야 할 것이다.

#### 4. 運用上 注意할 点

새로이 改正公布된 添加物의 規格基準의 運用에 있어 몇가지 注意할 事項을 說明한다.

(1) 총칙에 “이 규격및 기준에 규정된 試驗方法 以外的 方法으로서 그 試驗方法이 보다 더 精密할 때에는 그 方法을 使用할 수있다. 다만, 그 結果가 疑心스럽거나 判定에 영향을 미칠수 있다고 認定할 때에는 規定된 方法에 依하여 試驗하고 判定하여야 한다”라고 規定되어 있다. 이번에 새로이 追加한 事項이다.

이는 公定試驗은 어디까지나 確實하고 統一된 方法에 依하여야 하나 化学實驗 特히 機器分析 等の 發達로 보다 便利하고 精密한 方法이 있을 때는 그 方法에 따라 試驗할 수 있다는 것이다.

또한 例를 들면 “세미미크로킬달法”에 따라 窒素를 定量할 때 그 裝置의 寸法이 規格基準에 規定된 寸法과 다르더라도 試驗의 目的으로 보아 規定寸法의 것을 썼을 때와 同等 또는 그 以上の 精密度가 있으면 그 裝置에 依하여 試驗을 하여도 무방하며 0.1N 水酸化나트륨 용액으로 滴定하도록 規定되어 있을 때 0.05N 水酸化칼륨용액을 사용해도 試驗結果에 同等以上の 精密度가 있으면 이것을 使用하여도 무방하다는 것이다.

그러나 이 規定은 試驗을 實施하는 試驗者가 保有한 機械, 器具, 試藥等の 便宜를 考慮하여 設定한 것이므로 原則적으로는 어디까지나 規格基準에 規定되어 있는 方法이 判定의 基準이 되는 것이다.

即 試驗結果 疑心스러울 때, 나중에 爭点이 될 우려가 있을 때는 規定의 方法에 따라 試驗하고 判定하여야 한다.

(2) 化学的 合成品 (食品衛生法施行規則에 規定된 것) 250種 以外 다음의 5種이 規格化되어 있다.

젤라친

카라멜

酵 母

混合製劑

타알色素 (製劑)

이들에 對하여는 各各 그 定義가 設定되어 있으므로 그 定義를 보면 알 수 있을 것이나 다음 事項에 留意하여 차질이 없도록 해야 할 것이다.

① “酵田”는 乾燥酵母와 生酵母에 對하여 規定하였는데 이 規定은 一物質로서의 酵母에 對하여 규제한 것이므로 酵母를 成分의 하나로 하여 其他 다른 化学的 合成品이나 다른 物質을 混合한 製劑品에는 適用하지 아니한다.

② “混合製劑”는 定義에 規定한 바와같이 添加物을 二種以上 混合하거나 一種 또는 二種以上 混合한 것을 부형제와 다시 混合 또는 희석한 것을 말하는데 다만, 混合製劑에 屬하는 것일지라도 따로 規格이 定하여진 것 例를 들면 “合成膨脹劑”나 “麵類添加알카리제”같은 것은 除外한다.

混合製劑의 規格은 素와 重金屬뿐이나 이는 混合製劑의 種類가 많고 그 狀態가 雜多하므로 不得已한 일이며, 다만 이 程度의 規制나마 하므로써 混合製劑에 對한 管理를 하자는 데 目的이있다. 이는 앞으로 더욱 研究調査를 하므로써 점차 補完해 나가야 할 것이다.

③ “타알色素(製劑)”는 타알色素의 單一物質이 아닌 二種以上の 混合製品 및 희석제품을 말한다.

타알色素는 製品核査對象品目으로서 國家核定을 畢한 後 合格証紙를 添付하여야만 販賣하게 되어있으므로 이 檢査業務를 더욱 明確히 하기 爲하여 制定하였다고 볼 수 있다.

끝